

# Willkommen bei Freunden!

## HEREINSPAZIERT

### HEIMATLIEBE

Mit dem Boutique Hotel Marielle und dem Café & Restaurant Marielle haben wir uns einen Traum erfüllt – und einen Ort geschaffen, an dem wir uns selbst am liebsten aufhalten.

Die Jahreszeiten geben bei uns den Takt vor. Wir zwingen nichts, sondern nehmen an, was die Natur uns schenkt. Diese Haltung teilen wir mit vielen unserer Partner in der Region – unser Netzwerk wächst stetig. Ihre Produkte ergeben gemeinsam den authentischen Geschmack der Eifel, den du bei uns entdecken kannst: beim Frühstück, auf der Speisekarte, in jedem einzelnen Gericht. Aus frischen, natürlichen Zutaten entsteht mit Leichtigkeit etwas Köstliches. Und genau das möchten wir mit dir teilen.

*Marielle . Christopher . Marla & Emily Haep – sowie das gesamte Team*

### MEHR ALS EIN TEAM | HIER MENSCHELT ES GEWALTIG

Über 30 Persönlichkeiten sind Teil unseres Teams – mit unterschiedlichsten Geschichten, Talenten und Wurzeln. Ohne sie wäre das Marielle nicht das, was es ist. Und ohne dich vielleicht auch nicht. Bei uns ist Platz für Vielfalt. Für Charakter. Für Entwicklung. Wir glauben an Arbeitsplätze, die nicht nur sicher sind, sondern auch Raum lassen: zum Wachsen, zum Gestalten, zum Ankommen. Das Miteinander, das wir leben, spüren unsere Gäste vom ersten Moment an:

*Unkompliziert, freundlich & echt*

### IM MARIELLE SIND ALLE PER DU | GÄSTE & CREW

In der Freizeit-Hotellerie und Gastronomie ist das Du längst mehr als nur eine Form der Ansprache – es ist ein Ausdruck von Nähe, Offenheit und echter Gastfreundschaft. Auch wir im Marielle wählen das Du ganz bewusst: Weil wir möchten, dass du dich bei uns willkommen fühlst. Unkompliziert. Herzlich. Ganz du selbst.

Respekt hat für uns nichts mit der Anredeform zu tun – sondern mit dem, wie wir einander begegnen: mit echtem Interesse, Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und einem aufrichtigen Lächeln. Das ist es, was das Marielle ausmacht. Und was unser herzliches Miteinander spürbar werden lässt – für Gäste wie für Teammitglieder.

*#gernperdu / we  bam*

# Rise & Shine

## FRÜHSTÜCKSBUFFET

täglich von 08.30 bis 11.30 Uhr

In unserem Café kannst du den Morgen mit einem vielfältigen Frühstück beginnen. Hierfür steht Dir unser reichhaltiges Buffet mit vielen selbstgemachten und regionalen Köstlichkeiten zur Verfügung.

Auch für vegetarische Gäste haben wir natürlich gesorgt!

Knusprige Backwaren, hausgemachte Marmeladen und Aufstriche, Säfte, Wasser, Filterkaffee & Teespezialitäten, Joghurt, Obstsalat und vieles mehr, sowie Honig aus einer Honigwabe und feine Eierspeisen von glücklichen Hühnern der Eifeler Hühner-Ranch Reetz sorgen für einen genussvollen Start in den Tag.

21,00

Montag bis Freitag

23,00


Wochenende & Feiertags


# Perfect Start

## ANKOMMEN IM MARIELLE

### STARTERS

Suppe der Woche 8,50  
Wöchentlich wechselnd | Sprich uns gerne an!

Laugenbrezel 4,50   
Ofenfrische Laugenbrezel | Frischkäse oder Butter

Eifeler Bergkäse 14,00   
Eifeler Bergkäse von der Hofkäserei Gröner | Gepickeltes  
Gemüse | Weintrauben | Feigensenf | Geröstetes Brot | Butter


Eifeler Nusschinken 15,00  
Nusschinken aus der Ardennen Eifel | Warme Oliven  
Ananas gelbe Bete Chutney | Vadouvan | Geröstetes Brot  
Butter

Snackplatte ab 2. Personen (bis 17.00 Uhr) 27,50  
Eifeler Bergkäse Hofkäserei Gröner | Eifeler Nusschinken  
Ardennen Eifel | Rehedelgulasch Wildfarm Reetz | Kleine  
Tagessuppe | Gepickeltes Gemüse | Kalamanta Oliven  
Chia Cracker | Rote Bete Relish | Humus | Salzbutter  
Geröstetes Brot pro Person

# Modern Spirit

A U T H E N T I S C H   U N D   V E R T R A U T

## FLAMMKUCHEN (bis 17.00 Uhr)

Speck Toni	14,00	
Speck   Rote Zwiebeln   Schnittlauch		
Kürbis Karl	16,00	
Hokkaido Kürbis   Gereifter Ziegenkäse   Kürbiskerne   Öl		
Feuriger Fernando	17,00	
Spanische Chorizo Fort Serrano   Kalamata Oliven   Rucola		





SALATE	klein	groß	
Quinoa Salat	15,00	19,00	
Quinoa   Avocado   Sojasprossen   Koriander   Erdnüsse			
Limetten Ingwer Vinaigrette			
Rote Bete Salat	14,00	17,00	
Rote Bete Salat auf Meersalz gegart   Rotkohl Kimchi			
Johannisbeeren			
Gartensalat	12,00	15,00	
Gemischter Gartensalat   Tomate   Gurke   Gelbe Bete			
Ananas Chutney   Vadouvan			
Wahlweise mit			
Gereiftem Ziegenkäse	+ 5,00		
Konfierter Entenkeule	+ 9,00		

 Vegetarisch /  Vegan

Unser Service-Team gibt Dir gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten

# Soulkitchen

## ESSKULTUR TRIFFT LIFESTYLE

Bao Buns	21,00	
Gedämpfte Teigtaschen   Konfierte Entenkeule   Rotkohl Kimchi   Senffrüchte   Sriracha Mayonnaise		
Kartoffel Kürbis Gnocchi	24,00	
Hausgemachte Kürbis Gnocchi   konfiertter Knoblauch Belper Knolle   Kapstachelbeere   Muskat   Salbei		
Pasta Waldpilze	20,00	
Strozzapreti Sasella   Waldpilze   Champignon Creme   Rucola		
Pasta Kaninchen	25,00	
Strozzapreti Sasella   Gezupftes Kaninchen vom Pützhof Petersilien Pesto   Kalamanta Oliven   Salzzitrone		
Getreide "Risotto"	21,00	
Getreide Risotto   Waldpilze   Gehobelte Champignons   Rucola		
Kids <small>bis 12 Jahre</small>	9,00	
Nudeln   Tomatensauce oder Butter   Parmesan		

## Abendkarte zusätzlich ab 17.00 Uhr

Hirschkeule	34,00
Rosa gebratene Hirschkeule von der Wildfarm Reetz Bad Münstereifel   Blumenkohl   Miso   Mango   Nougat	
Seeteufel Loin	39,00
Gebratener Seeteufelrücken   Schmorgurken   Braune Butter Dashi Velouté   Estragon	
Entenbrust	34,00
Barbarie Entenbrust   Geschmorter Wirsing   Portwein Rosinen   Eifeler Blutwurst   Mole	
Edelgulasch vom Reh	29,00
Rehedelgulasch von der Wildfarm Reetz Bad Münstereifel Laugenknödel   Geräucherte Paprika   Frisseé Salate	

 Vegetarisch /  Vegan

Unser Service-Team gibt Dir gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten

# Sweet Taste

## S Ü S S E S Ü N D E N

### DESSERT

Kurkuma Creme Brûlée 12,00  
Vanille Creme | Passionsfrucht | Curry | Kurkuma

Klassisches Schokomousse 11,00  
Schokomousse | Portwein Pflaumen | Zimt

Affogato Salzkaramell 7,50  
Salzkaramell Eis vom das Eiswerk | Espresso | Dulce de Leche

### KUCHEN (siehe Auslage)

Streusel oder Blechkuchen 4,30

Torte 5,30

+ Sahne 0,80

+ Vanilleeis 2,00

### WAFFELN (bis 17.00 Uhr)

Waffel mit Puderzucker 5,00

+ Sahne 0,80

+ Schokosauce 1,00

+ Vanilleeis 2,00

+ Heiße Kirschen 2,00

+ Frischer Obstsalat 2,50

*Zeit für Eis*

M A R I E L L E   M E E T S   D A S   E I S W E R K

Cookies

Schokolade

Milchreis

Erdbeere

Mango

Zitrone Minze

2,00 | Kugel

Pure Tea  
Tee  
Ihr findet uns, wo der Pfeffer wächst.

Namira   Pfefferminze	0,4l   4,00
Mariele   Lindenblüten	0,4l   4,00
Traudl   Almkräuter	0,4l   4,00
Hayato Sencha   Grüner Tee	0,4l   4,00
Bongani   Roiboos Vanille	0,4l   4,00
Annemarie   Beeren & Vanille	0,4l   4,00
James   Earl Gray	0,4l   4,00
Nandil   Assam	0,4l   4,00
Aman   Darjeeling	0,4l   4,00

FRISCHER TEE

Frischer Pfefferminz Tee	0,4l   4,50
Frischer Ingwer-Limette Tee	0,4l   4,50



# Save Water Drink Wine

## DEUTSCHE WEINE | ANGESAGT WIE NIE

WEISSWEIN | ROSÉ Gl. 0,2l | Fl.

Grauburgunder   trocken   Weingut Stark, Rheinhessen	7,50   26,50
Das Liebchen Cuvée   lieblich   Weingut Emmerich-Koebernick, Nahe Bacchus   Silvaner	8,00   28,00
Bellabianca   trocken   Weingut Sermann, Ahr Blanc de Noir	8,50   29,50
Riesling vom Schiefer   trocken   Weingut Sermann, Ahr	8,50   29,50
Quereinsteiger, Cuvée   trocken   Weingut Schmitges, Mosel Weissburgunder   Grauburgunder	9,50   34,00
Grauburgunder Bassgeige VDP   trocken, Weingut Keller, Baden	14,00   49,00
Lust auf Rosé, Cuvée   feinherb   Weingut Rieger, Baden Spätburgunder   Regent   Merlot	8,00   28,00
Bellorosé   trocken   Weingut Sermann, Ahr Spätburgunder Rosé	8,50   29,50
Gypsy One   trocken   Weingut Sermann, Ahr Spätburgunder Rosé de Noir	12,00   41,00

ROTWEIN Gl. 0,2l | Fl.

Lust auf Rot Cuvée   feinherb   Weingut Rieger, Baden Spätburgunder   Cabernet Sauvignon	8,00   28,00
Blubaksch Cuvée   lieblich   Weingut Emmerich-Koebernick, Nahe Dornfelder   Portugieser	8,00   28,00
Spätburgunder   trocken   Weingut Sermann, Ahr	9,50   34,00
Phoenix   trocken   Weingut Sermann, Ahr Spätburgunder	11,50   39,00
Wild, Cuvée   trocken   Weingut Ruppert-Deginther, Rheinhessen Dornfelder   Cabernet Sauvignon	12,50   44,00

SEKT Gl. 0,2l | Fl.

Haussekt   trocken   Weingut Sonnen Werk, Rheinhessen	7,00   27,00
Riesling Sekt   trocken   Weingut Sermann, Ahr	10,00   35,00



LET THE WEEKEND BEGIN

APERITIVE

Tinte de Verano	8,50
Sangria   Schweppes Bitter Lemon   Zitrone   Pfefferminze	
Lillet Wild Berry	8,50
Lillet Blanc   Rote Beeren   Schweppes Wild Berry	
Aperol Spritz	8,50
Aperol   Sekt   Soda   Orange	
Martini Pomegranat	8,50
Martini Bianco   Schweppes Pomegranat   Zitrone	

LONGDRINKS

GIN		WHISKY		COGNAC	
Bombay	5,50	Jack Daniels	5,00	Remy Martin	5,00
Hendrick's	6,50	Jameson	6,00		
Windspiel	9,00	Gentlemans	7,00		
Fever Tree Tonic					4,00
Schweppes Tonic Water					3,00
Softdrink					3,00

# Cocktails & Shots

K E E P   C A L M   &   D R I N K   C O C K T A I L S

## COCKTAILS

Caipirinha Beere	12,50
Chachaca   O'Donnell Wilde Beere   Limette   Rote Beeren	
Gin Sour	12,50
Gin   Zitronensaft   Simple Sirup   Aquafaba	
Ananas Mojito	12,50
Weißer Rum   Ananas-Saft   Brauner Zucker   Minze   Limette	
Pornstar Martini	12,50
Vodka Vanille   O'Donnell Passionsfrucht   Maracuja   Limette	
Espresso Martini Nuss	12,50
Esspresso   Kahlua   Vodka   Haselnuss Sirup   Geröstete Nüsse	

## SHOTS | SCHNÄPSE

Alte Marille	2 cl	3,50
Alte Williams Birne	2 cl	3,50
Obstler	2 cl	3,50
Ouzo 12	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Roter Pfirsich Likör	2 cl	3,50
O'Donnel Likör	2 cl	3,50
Harte Nuss   Bratapfel   Macadamia   Toffee   Wilde Beere		

# Getränke

THE ANSWER TO MOST PROBLEMS

## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE & CO

€ 3,30	CAFÉ CREME
€ 3,80	CAFÉ POTT
€ 3,00	ESPRESSO
€ 4,00	DOPPELTER ESPRESSO
€ 3,50	ESPRESSO MACCHIATO
€ 3,80	CAPPUCINO
€ 4,20	MILCHKAFFEE
€ 4,50	LATTE MACCHIATO
€ 5,00	AFFOGATO AL CAFFÉ
€ 5,00	HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE
€ 0,50	+ SIRUP
	HASELNUSS   VANILLE   KAREMELL
€ 0,50	HAFERMILCH

### EISTEE

0,33 l   € 5,50	SELBSTGEMACHTER EISTEE
-----------------	------------------------

WASSERMELONE & MINZE  
GRÜNER TEE & WILDPFIRSICH

### BIERE

0,30 l   € 3,80	EIFELER LANDBIER VOM FASS
0,33 l   € 3,60	BENEDIKTINER WEIZENBIER
0,33 l   € 3,60	STEINFELDER KLOSTERBIER
0,33 l   € 3,60	GEMÜNDER NATURRADLER

### SOFTDRINKS

0,25 l   € 2,80	EIFEL QUELLE
0,75 l   € 6,90	MEDIUM   STILL
0,33 l   € 4,00	LÖMME LÖMM LIMONADE
	ORANGE   ZITRONE   PINK PAMELMUSE
	RHABARBER   SCHWARZE JOHANISBEERE
0,20 l   € 3,00	COCA-COLA
	COCA-COLA ZERO SUGAR
0,33 l   € 4,00	GAFFELS FASSBRAUSE ZITRONE
0,20 l   € 3,00	SCHWEPPE
	INDIAN TONIC WATER   BITTER LEMON
	AMERICAN GINGER ALE   WILD BERRY
	WHITE PEACH   POMEGRANAT

### SÄFTE

0,30 l   € 4,00	APFEL   ORANGE   MULTIVITAMIN
	MARACUJA   MANGO   ANANAS
0,30 l   € 4,00	ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

### NULL KOMMA NIX!

0,33 l   € 3,60	BITBURGER 0,0 ALKOHOLFREI
0,33 l   € 3,60	BENEDIKTINER 0,0 ALKOHOLFREI
0,33 l   € 3,60	RADLER 0,0 ALKOHOLFREI