



UM ZU BEGINNEN

BROTPLATTE | 4

Kleine Sandwiches | Tapenade | Aioli

BROTPLATTE MARINA LOUNGE | 7,25

Kleine Sandwiches | Oliven | Getrockneter Schinken | Tapenade | Aioli

KALTE VORSPEISEN

AUSTERN ROH | 15

Aus Zeeland | Austern | Zitrone | Gurke | 6 Stück

GERÄUCHERTE MAKRELE | 12,50

Waldorfsalat | Walnuß | Granny Smith

LACHS | 15

Gepökelt | Avocado | Crème fraîche | Balsamico | Olivenöl

CAESAR SALAD | 12,50

Gegrilltes Hähnchen | Parmesan | Croutons | Sardellendressing

THAI BEEF SALAT | 15

Gebratene Rinderstreifen | Taugé | Knusprige Zwiebel | Frischer Salat | Thai Beef Dressing

CARPACCIO | 12,50

Feingeschnittenes Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Trüffelcrème Beilage Entenleber | 5

TABOULEH* | 12,50

Bulgur | Grüne Paprika | Tomate | Minze | Brot

SUPPEN

BISQUE D'HOMARD | 13

Schalentiersuppe | Diverse Fischarten | Rouille

POMODORI-SUPPE* | 7,25

Hausgemacht | Pomodori-Tomaten

SUPPE DES TAGES | 7,25

Täglich wechselnde Suppe

Marina Lounge befindet sich an den schönsten Locations am Wasser. Welchen Standort Sie auch besuchen, Ihnen bietet sich ein phantastischer Blick über das Wasser. Genießen Sie bei Marina Lounge ein stilvolles und luxuriöses Ambiente mit den köstlichsten Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten



WARME VORSPEISEN

AUSTERN | 15,50

Gratiniert | Zitrone | Gurke | 6 Stück

GAMBA | 17,50

Zwiebel | Knoblauch | Petersilie | Brot | Aioli

JAKOBSMUSCHEL | 19,50

Gebraten | Babymais | Wasserkresse | Chorizo

SARDINEN | 12,50

Geröstet | Rucola | Zitrone

FISCH

KABELJAU | 23

Schneekrabbe | Risotto | Schalentier Jus

SEEZUNGE | 23,50

Gebraten | Remouladensauce | Salat | Pommes

SEEBARSCH | 23,50

En papillote | Zitrone | Dille | Gemüse | Pommes Frites

LET'S FISH! | 25,50 P.P.

Verkostung von drei Sorten Fisch | Begleitende Saucen | Pommes Frites | Kartoffeln | Salat | Ab zwei Personen

BURGERN

Serviert mit passender Beilage

TUNABURGER | 17,50

Gegrillter Thunfisch | Wakame Salat | Wasabi Mayonnaise

"OLD" BURGER | 16,50

100% Rinderburger | Brioche Brot | Old Amsterdam | Süßsauer | Tomaten Chutney

ANGUS BEEF BURGER | 17,50

100% Angus Burger | Trüffelcrème | Entenleber | Rote Zwiebel

FLEISCH

SUKADE | 22,50

Langsam gegart | Kartoffel Crème | Silberzwiebel | Erdbirne | Balsamico

MADAME STEAK 160 GRAM | 23,50

Pilze | Gemüse der Saison | Knoblauchkartoffeln Beilage halber Krebs | 15

HAUSENTE | 22,50

Kartoffelpüree mit Grünkohl | Speck | Dukkah | Bratenjus

HÜHNCHEN ROULEAU | 19,50

Pilze | Topinambur | Jus Trüffel.

LET'S MEAT! | 25,50 P.P.

Verkostung von drei Sorten Fleisch | Begleitende Saucen | Pommes Frites | Kartoffeln | Salat | Ab zwei Personen

VEGETARISCH

LOEMPIA* | 16,50

Andijvie | Peulen | Wortel | Huisgemaakte chilisaus

PAPPARDELLE* | 16,50

Ricotta | Pilze | Spinat | Mandeln

DESSERTS

CHOCOLATE DREAM | 9

Dunkle Schokolade | Praline | Haselnuss

SORBET MARINA LOUNGE | 9

Sorbeteis | Frisches Obst | Fruchtcoulis

KARAMEL | 9

Karamellmousse | Pochierte Birne | Kardamom | Mandeln

KAASSELECTIE MARINA LOUNGE | 13

Diverse Käsesorten | Passende Beilage

SPECIALS

PASTA VONGOLE | 20,50

Spaghetti | Tomate | Knoblauch | Petersilie

KREBS GANZ | HALB | 40 | 22,50

Wahl aus:

Gegrillt | Frischer Salat | Pommes Frites

Gekocht | Belle veu | Tomate | Gekochtes Ei | Haricots Verts | Cocktail Sauce

PLATTE MARINA LOUNGE | 46,50 P.P.

Platte mit verschiedenen Köstlichkeiten aus dem Wasser Ab zwei Personen

MENU DU CHEF

Unser Chefkoch stellt ein köstliches Menü für Sie zusammen. Das Überraschungsmenü ist pro Tisch zu bestellen.

3-GANGEN | 38,50

4-GANGEN | 43,50

5-GANGEN | 48,50

SHARED DINING

Können Sie sich nicht entscheiden? Wählen Sie dann unser 'Shared Dining'!

SHARED DINING | 38,50

Beim Shared Dining werden kleine Gerichte gemeinsam am Tisch geteilt. In drei Runden können Sie eine Zusammenstellung verschiedener Gerichte aus dem Meer und vom Land probieren, und als gelungenen Abschluss servieren wir ein Dessert du Chef. Das Miteinander, Gespräche führen und gemeinsames Essen stehen im Mittelpunkt des Shared Dinings. Und sagen Sie selbst: Es sieht doch auch wunderbar aus, so ein Tisch voller köstlicher Gerichte!

BEILAGEN

FRISCHE POMMES FRITES MIT MAYONNAISE | 3,50

KNOBLAUCHKARTOFFELN | 4,50

SAISON GEMÜSE | 3,50

FRISCHE SALAT | 3,50

Bei einem edlen Menü darf guter Wein natürlich nicht fehlen. Fragen Sie nach unserer Weinkarte, oder lassen Sie sich durch unsere geschmackvollen Wein-Arrangements überraschen. Alle Weine sind speziell ausgesucht und lassen sich ideal mit den Gerichten kombinieren.

Haben Sie bestimmte Diätwünsche oder Allergien? Bitte lassen Sie dies unsere Küche wissen, damit Sie einen sorglosen Abend genießen können. Wir arbeiten ausschließlich mit frischen (und bevorzugt biologischen) Produkten.

* Vegetarisch

ROSÉ

Fletcher's Cuvée - Rosé

Voller Geschmack von roten Beeren und kleinen Birnenaromen. Rund und voll mit einem langen Nachgeschmack. Hervorragend zu leichten Mahlzeiten, Salaten, süßsauren Gerichten oder als Aperitif.

Château Cavalier - Cuvée 75 cl

Château Cavalier - Cuvée 150 cl

Fester und fruchtiger Cuvée aus der Provence, mit Nuancen von provenzalischen Kräutern, Pfeffer und Garrigue. Herrlich zu frischem Salat oder weißem Fleisch.

ROTWEIN

DuCo Cabernet Sauvignon - Carménère

Rubinrote Farbe. Intensiver und frischer Duft, mit Aromen reifer roter Frucht und Toffee. Der Geschmack ist saftig mit angenehmen Säuren, weichen Tannine und einem Hauch von Kirschen.



4,75 28

Fletcher's Cuvée - Merlot

Anzügliches Aroma von schwarzen Beeren und Pflaumen treffen auf Ihren Gaumen. Schmecken Sie die reife Frucht mit leichtem Tannine. Sehr lecker zu kalten Fleischgerichten, weichem Käse oder als Aperitif.

4,5 26

Fletcher Cuvée - Cabernet Sauvignon

Charaktergebendes Aroma von schwarzen Früchten mit einem Hauch schwarzem Pfeffer in der Nase. Weich, jedoch kräftiger, fruchtiger Geschmack mit einer subtilen Holznote. Eine grandiose Ergänzung zu rotem oder geschmortem Fleisch oder Hamburgern.

4,5 26

Château Barreyres - Merlot, Cabernet Sauvignon

Reifer und frischer Wein aus der Haut-Médoc. Durch die 12-monatige Reifung auf Eichenholz hinterlässt der Abgang einen Hauch von Holz. Besonders schmackhaft in Kombination mit Wild oder reifem Käse.

35

Villa Maria - Organic Pinot Noir

Fruchtiger und elegant organischer Wein aus der neuseeländischen Weinstraße Marlborough. Schön duftend und eine leichte Würze mit Vanille. Wohlschmeckend in Kombination mit Wild.

37

Marques de Caceres Excellens - Tempranillo

Fester und runder Wein aus der spanischen Weinstraße Rioja. Anziehende Länge und Kraft werden kombiniert mit guter Frische. Zu empfehlen in Kombination mit rotem Fleisch.

35

Doppio Passo - Primitivo

Kräftiger Wein aus der italienischen Weinstraße Salento. Der Geschmack von Brombeeren, Schwarzkirschen und Pflaumen charakterisieren diesen Wein. Lecker in Kombination mit Wild und reifem Käse.

29

Château Montlabert 75 cl - Merlot, Cabernet Sauvignon

Château Montlabert 150 cl - Merlot, Cabernet Sauvignon

Fruchtiger Wein aus der angesehenen französischen Region Saint-Émilion, mit Aromen schwarzer Frucht und Mahagoni. Der Wein hat einen samtweichen Abgang. Wunderbar in Kombination mit Fleisch und Geflügel.

50

105

Wir schenken keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren aus.

BUBBLES UND CHAMPAGNER

Fletcher's Bubbels

Fletcher's Bubbels 75cl

Fletcher's Bubbels 150cl

Der Fletcher's Bubbels Sekt ist ein geschmeidiger und fruchtiger Schaumwein mit einem angenehmen und frischen Abgang. Dieser Sekt eignet sich hervorragend als Aperitif und bei jeder festlichen Gelegenheit.

Pommery - Brut Royal 20cl

Pommery - Brut Royal 75cl

Pommery - Brut Royal 150cl

Pommery - Brut Royal 300cl

„Brut“ mit herrlichem Geschmack weißer Frucht, Birne und einem Hauch Grapefruit. Der frische Geschmack spiegelt Apfel, Birne und Zitrone wider. Ein geschmackvoller Aperitif.

Fragen Sie eine/n unserer Mitarbeiter/innen nach unserem umfangreichen Champagner-Sortiment.

WEISSWEIN

Marina Lounge Chardonnay - Semillion

Hellgelbe Farbe. Frisch im Duft mit einem Hauch Banane. Der Geschmack ist frisch mit einer leichten Süße von tropischen Früchten.



4,75 28

Fletcher's Cuvée - Sauvignon Blanc

Eine elegante Kombination von Citrus und blumigen Aromen. Lebendig im Mund, zarte frische Säure. Herrlich bei Krustentieren, Salaten mit Ziegenkäse und als Aperitif.

4,5 26

Fletcher's Cuvée - Chardonnay

Zusammenspiel von Birne, Aprikose und tropischer Frucht gefolgt durch blumige Aromen. Frische Säure, durch die Steinfrucht gekennzeichnet, rund und voller Geschmack. Passend zu weißem Fleisch, Fischgerichten oder als Aperitif.

4,5 26

Fletcher's Cuvée - Moelleux

Eine brillante hellgelbe Farbe. Genießen Sie ein fruchtiges Aroma mit prickelnd frischem und herrlich süßem Geschmack. Ideal zu asiatischen Gerichten, Desserts mit Eis oder als Aperitif.

4,5 26

Terre de Barolo - Gavi

Eleganter und frischer Wein aus Italien. Mit guter Säure und weißer Frucht. Herrlich als Aperitif oder bei Geflügel.

30

Domaine du Tariquet - Réserve

Wein aus der französischen Gascogne mit frischen und reifen Geschmächen exotischer Frucht, Zitrone, Aprikose und Vanille. Herrlicher Wein in Kombination mit einer leichten Mahlzeit.

29

Domaine du Tariquet - Chardonnay tête de Cuvée

Eleganter, frischer Wein aus der Gascogne. Im Geschmack Birne, Pfirsich, Aprikose und Vanille. Gereift auf Eichenholz. Gut in Kombination mit Fisch und Gerichten mit weißem Fleisch.

39

Château de l'Hyvernière - Sur Lie

Eleganter, purer und frischer Wein aus der französischen Region Muscadet. Mit einem kraftvollem Geschmack und leichtem Prickeln. Eine herrliche Kombination mit Gerichten aus dem Meer.

29

Villa Maria - Organic Sauvignon Blanc

Kräftiger und organischer Wein aus der neuseeländischen Weinstraße Marlborough mit dem Duft von Limone, Stachelbeeren, Spargel und Buchsbaum. Der Geschmack ist schön trocken mit ausbalancierten Säuren. Herrlich zu Fisch oder einem leichten Salat.

35