



THE EATERY

kitchen and bar

ABENDESSEN

Von 17:00 Uhr – 22:00 Uhr

Empfehlung des Küchenchefs

VORSPEISE

Antipasti Teller (E,G,L) € 18 (für 1 Person)
€ 35 (für 2 Personen)
Serrano-Schinken, Manchego, luftgetrocknete Salami, Oliven, getrocknete Tomaten, Pepperoni, Brot

HAUPTGANG

Lammrückenfilet (E,G,L,S) € 35
Keniabohnen, Kartoffel-Pilztaler

DESSERT

Opera Schnitte (E,G,N) € 12
Schokolade, Kaffee, Pistazien-Eis, Vanillesauce

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet (E,L) € 19
Parmesanspäne, Babyspinat, Kirschtomaten, Pinienkerne, Trüffelmayonnaise

Lachs Variation (E,F,S) € 18
Orangen gebeizter und Sandelholz geräucherter Lachs, Gurkenspaghetti, Dill

Quinoa & Falafel (E,G,N,S) € 15,50
Bunter Quinoa, Blaubeeren, Avocadocreme, Cashews, Mangosauce, gebackene Falafel

Büffelmozzarella + Serrano-Schinken (L,N) € 17 / € 19
Feigen, Friséesalat, karamellisierte Nüsse, Balsamico DOP

SUPPE

Rote Linsen Suppe (G) € 12
Kokosmilch, Korianderöl, gebackener Blumenkohl

KLASSIKER

Caesar Salat (E,F,G,L,SF) € 21
+ Maishuhnstreifen / Garnelen € 25 / € 27
Parmesan, Romanasalat, Kirschtomaten Oliven, Croûtons

Marriott Signature Burger (E,G,L,SF) € 24
Cheddar Käse, Romanasalat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Pommes

Chicken Burger (E,G,L) € 24
Knusprige Hähnchenbrust, Maissalsa, Romanasalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Süßkartoffel-Pommes

Veganer Burger (G) € 24
Grünkohl-Haferflocken Patty, Avocado, Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola, Süßkartoffel-Pommes

Vienna's Schnitzel Classic (E,G,L) € 29
Kalbsschnitzel, Pommes, Zitrone

zusätzlich Brot und Butter (G,L) € 3,50

ALLERGENE Ei (E), Fisch (F), Gluten (G), Laktose (L), Nüsse (N), Soja (S), Sesam (SE), Senf (SF)

KLASSIKER

Rotes Thai Curry (F,G,S,SE) € 21 / € 25 / € 27
mit Gemüse / Maishuhn / Garnelen
Limettenblätter, Kokosmilch, Ingwer, Reis

Spanisches Zitronenhuhn (L) € 28
Zitronen, Rosmarin, Knoblauch, natives Olivenöl, Grillpaprika, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Orecchiette Puttanesca (F,G,L) € 24
Pasta, Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellen, Parmesan

Gebratener Seehecht (F,L,SF) € 30
Linsen, Lauch, Dijonsenf-Sauce

200g Rumpsteak (L) € 36
Pfannengemüse, Kräuterbutter, Süßkartoffel-Pommes

220g Rinderfilet (L) € 40
Gebratener Brokkoli, Chimichurri-Sauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

DESSERTS

Käseteller (G,L,N) € 18
3 Sorten Käse, Trauben, Feigensenf

Frischer Obstsalat € 9

Sorbet-Variation des Tages (G,L,N) € 12

Beerenflammkuchen (E,G,L,N) € 14
mit Vanille Crème fraîche, Himbeeren, Heidelbeeren, Schokoladenstreusel

Apfelstrudel mit Vanillesauce (E,G,L,N) € 11

Vanille Crème Brûlée (E,G,L,N) € 11
Himbeerkompott, Schokoladeneis