

Vorspeisen & Tapas

* **Oliven**, getrocknete Tomaten & Peperoni ⁽³⁾ € 7,50

* **Hummus** mit Chili, Sesam & Knoblauchbrot ⁽¹²⁾
€ 6,50

* **Mariso Tomatenbrot**
unser Weißbrot mit geschmolzenen Tomaten
& Schafskäse € 9,50

* **Pimientos de Padron**
spanische Bratpaprika mit Meersalz € 10,50

* **Gebackener Schafskäse** mit süßem Balsamico
^(3,9,7) € 8,50

* **Datteln** im Speckmantel ⁽³⁾ € 7,50

* **Kleine Tapasvariation** ab 2 Personen
Datteln im Speckmantel, Pimientos, Oliven,
Serrano, Manchego, Knobibrot, Hummus,
gebackener Gamba
€ 13,50 pro Person ^(3,8,7,9)

Möhren-Kokossuppe
mit eingelegtem Ingwer ^(11,12,18)
€ 12,--

EAT YOUR GREENS

In Hauptganggröße oder als Starter zum Teilen

* **Caesar Salad**
Romasalat, Knoblauchbrot, Parmesan
gebratene Hühnchenbrust, Caesar Dressing ^(9,12,16)
€ 16,50

* **Burrata**
mit warmen geschmolzenen Kirschtomaten
auf Rucola ⁽¹²⁾ € 17,--

* **Salat Mariso**
mit gebackenem Schafskäse
Walnüssen, Beeren, getrockneten Tomaten ^(9,7,16)
€ 20,--

MARISOS MEGA KLASSIKER

Knusper Sushirolle

mit Gamba, Avocado, Wasabi
& eingelegtem Ingwer ^(7,9,8,3,17,18,11)

Small € 11,50

Large € 22,50

Weder Fisch noch Fleisch....einfach nur lecker!!!

Kanarische Kartoffeln

Mojo, Oliven
& gratinierter Ziegenkäse mit Honig⁽³⁾ € 20,--
* * *

Gnocchi

mit Blattspinat, Gorgonzola
Walnüssen & Kirschtomaten ^(14,12) € 22,--
* * *

Steinpilzravioli

mit getrockneten Tomaten & Parmesan ^(12,7,13)
€ 23,50
* * *

Curry-Kokosnudeln

mit frischem Gemüse
Teriyaki & Sesam ^(11,12,7,17) € 21,--
* * *

Gebratenes Gemüse & Burrata

Kanarische Kartoffeln mit Mojo ^(3,12) € 21,50
* * *

ESPECIAL.... aus Portugal

eingelegte Sardinen mit leichter Schärfe
Kanarische Kartoffeln, Salsa Brava, Oliven
^(13,18,3) € 18,50

Fisch

Fischpfanne mit Kabeljau & Lachs
auf Marktgemüse, kleinen Kartoffeln
& Kräuter Crème fraîche ^(10,12) € 27,--
* * *

Lachsfilet mit Schafskäse gratiniert
auf mediterranem Gemüse
& Rosmarinkartoffeln ^(10,12) € 26,--
* * *

Gebackenes **Kabeljaufilet**
„**Fish & Chips** Style“
mit Pommes frites & Salat ^(10,7,9,16,12) € 22,50
* * *

Gamba, Calamar, Oktopus
auf mediterranem Kartoffelgemüse ^(9,7,8,19) € 28,50

* * *

Huhn

Portugiesisches Hühnchen aus dem Ofen
auf mediterranem Gemüse
& Rosmarinkartoffeln ^(18,13) € 26,--
* * *

Pestobandnudeln
mit gegrillter Hühnchenbrust
Gemüse, Parmesan & Mandelstiften ^(7,13,12) € 24,--

Hits for Kids...

...just for Kids

Nudeln in Tomatensauce ⁽⁷⁾ € 7,50
* * *

Fischstäbchen mit Pommes ^(10,9,7) € 10,50
* * *

kleines Mariso Schnitzel mit Pommes ^(7,9) € 14.--

Fleisch...ess...lust...

Mariso Burger
vom Sylter Galloway
mit Avocadomousse & Tomate
dazu Salat Caesar & Pommes frites ^(3,7,16) € 22,--
* * *

Steak vom Sylter Galloway
mit Thymianbutter, kanarischen Kartoffeln
Mojo & Salat ^(18,12) € 30,50
* * *

Zwiebelrostbraten
vom Sylter Galloway
mit Röstzwiebeln, Rahmmöhrrchen
& Kartoffelstampf ^(12,16,7) € 32,--
* * *

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
auf Kartoffel-Spinatgratin ^(16,12,3) € 25,--
* * *

Mariso Schnitzel
mit gebackenen Pellkartoffeln & Salat ^(10,9,7,16)
€ 26,50
* * *

BBQ Ribs vom friesischen Landschwein
mit Caesar Salat & Pommes frites ^(12,16) € 25,--

Dessert

Crème Brûlée ^(9,12) € 11,--
* * *

Churros mit Zimt & Zucker
dazu dunkle Schokolade ^(12,7) € 11,50
* * *

Unser hausgemachtes Eis:
(weltbestes Eis!!! Finden wir...)

Dark Chocolate ⁽¹²⁾ € 8,--
* * *

Apfelcrumble mit Vanilleeis ^(12,7) € 11,50

Aperitivo 0,2l

Portwein Tonic

mit Graham's Portwein ^(6,18) € 10,50

* * *

Rosa Hugo

mit Rosé Secco von Uli

Holunderblütensirup, Limette und Minze ^(18,1)

€ 9,50

* * *

Gin für Tonic 4cl

Harvey Schorle

Prosecco mit Maracujasaft ⁽¹⁸⁾ € 8,50

* * *

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc mit Thomas Henry Wild Berry ^(18,2)

€ 9,50

* * *

Campari Spritz

Prosecco, Campari, Soda, Orange ⁽²⁾ € 9,--

* * *

Limi Spritz

unsere hausgemachte Limonade

Limette, Orange, Minze

mit Prosecco & Soda ⁽¹⁸⁾ € 10,50

* * *

Limoncello Spritz

Limoncello mit Prosecco, Soda & Limette ^(3,18)

€ 9,--

* * *

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda & Orange ⁽²⁾ € 9,--

Alkoholfreie Aperitif 0,2l

Hugolinchen

Traubensecco, Soda

Holunderblütensirup, Limette & Minze ⁽¹⁾

€ 9,50

LiMi

Hausgemachte Limonade

aus Limette, Orange & Minze

Soda € 5,50

Tanqueray € 7,50

Gin Sul € 10,50

Knut € 10,50

und viele mehr....

Thomas Henry

Tonic Water 0,2 € 4,--

⁽⁶⁾

Weißweinempfehlung ⁽¹⁸⁾ 0,75l

2022 Weißburgunder Metzger

Weingut Metzger/ Pfalz € 26,50

2022 Riesling Sauvage

Weingut Georg Breuer / Rheingau € 36,--

2023 Pinotage Rosé

Cape Bridge / Südafrika € 28,50

2021 Chenin Blanc „The Introduction“

by Miles Mossop / Südafrika € 34,--

Rotweinempfehlung 0,75l

Unser neuer liebster Sommer Wein....

Gerne auch leicht gekühlt!

2021 Domaine de Christia

Côtes –du-Rhône, Frankreich € 29,50

Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoff
- 1A enthält eine Phenylalalinquelle
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 koffeinhaltig
- 6 chininhaltig
- 7 Weizen
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fisch
- 11 Soja
- 12 Milch (einschließlich Laktose)
- 13 Mandeln
- 14 Walnüsse
- 15 Sellerie
- 16 Senf
- 17 Sesamsamen
- 18 Schwefeldioxid, Sulfite
- 19 Weichtiere