MARLÉ
GRAZ
DINING • BAR

SPEISEKARTE

ZUM ANKOMMEN

Gruß der Küche und Gedeck 5
Nussbrot · Sauerteigbrot · Pur-Pur Brot · Butter

ZUM AUFTAKT

Kürbis 13
Curry Erdnuss · grüner Apfel · Kernöl · Cracker

Handgehacktes Beef Tatar vom Filet 23
schwarze Knoblauchmayonnaise · Salzbutter · Senfkaviar · Toastbrot

Dreierlei von der Gänseleber 28
Gebraten · Terrine · Créme brûlée
Zwetschkenchutney · Lardo · Brioche

WARMES FÜR DIE SEELE

Kräftige Rindsuppe 7
Wahlweise mit Frittaten · Kaspressknödel · Grießnockerl

Hummer - Bisque
Knuspriger Serrano Brickteig 15

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beraten wir Dich gerne.
Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MARLÉ
GRAZ
DINING · BAR

MITTEN IM GENUSS

Gefüllte Hühnerkeule 24
Mais [3] · rote Zwiebel · Mole

Hausgemachte Safranravioli 27
Black-Tiger-Garnele · Salbei

Zweierlei vom Wild 35
Rosa gebraten · Ragout
Sellerie-Cannelloni mit Rotkraut · Knödel · Portweinjus

Hausgemachte Tagliatelle 27
Trüffelrahm · frisch gehobelter Trüffel

Gegrilltes Fischfilet 34
Weißweinrisotto · Kürbis · Zitrone

Sellerie 18
Rotkraut · Apfel · Sauce Hollandaise

SÜßER AUSKLANG

Frischkäse trifft Mohn 11
Karamell · Sauerkirsche

Schokoladengâteau 13
Rotweinbirne · Orange · Atsina-Kresse

Affogato 6
Espresso · Vanilleeis

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beraten wir Dich gerne.
Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.