

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfeifferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfeifferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfeifferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfeifferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfeifferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfeifferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfeifferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfeifferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfeifferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärtzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschnaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite

Empfehlungen des Tages

Hausgemachte Maruba Limonade 0,4 l – 5,60 €

Hausgemachter Eistee 0,4 l – 5,20 €

„Olymp Feinkost“ Antipasti (pikant)



Peperoni, Kirschaprika, Champignons und Oliven mit Frischkäse gefüllt, dazu Bulgur und Baguette **9,90 €**

Gazpacho 8,90 €
(kalte spanische Gemüsesuppe)
mit Knoblauch Baguette

Gegrillte Peperoni-Spieße 8,90 €
verfeinert mit Knoblauch in aromatischem Olivenöl,
dazu knuspriges Baguette.

Garnelenpfännchen 17,90 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten mit Grana Padano dazu Baguette

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 19,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Parmesancreme und Cherry Tomaten

Walnuss-Spinat-Taler (2,23) 23,90 €
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Pfefferlingen à la Crème mit Grana Padano

Salate

Wurstsalat 17,90 €
mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)

Gebratener Ziegenkäse (3,4,6) 19,90 €
mit Sesam und Honig an Salatvariation dazu Baguette

Caesar-Salat 19,90 €
mit Joghurt-Dressing, Croutons, Ei
und gegrillter **Hähnchenbrust** (3,4,6)

MaRuBa Salat 23,90 €
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailtomaten
und Grana Padano (3,4,6)

Hauptgerichte

Maultaschen 17,90 €
mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur (3,4,6)

Tortilla Wrap (3,4,6) 17,90 €
Gefüllte Weizentortilla mit saftigen Hähnchenstreifen,
Paprika hausgemachter Avocado-Creme, serviert
mit Salatbouquet

Penne „Maruba Art“ 19,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano

Tagliatelle 23,90 €
mit Pfefferlingen à la Crème
Cocktailtomaten mit Grana Padano. (2,23)

Steinpilzravioli (2) 24,90 €
in Kokoscreme, Cocktail-Tomaten und Grana Padano

Gyros – Teller 20,90 €
Saftiges Gyros mit Tomaten, roten Zwiebeln, Tzatziki
und Pommes frites

Hacksteak vom Rind 21,90 €
mit Speck und Schmorzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (2,23) 27,90 €
mit Gewürzgurken, Champignons dazu Butterspätzle

Rumpsteak (2,23) 34,90 €
auf Pfefferlingsrahmsauce dazu Kartoffelrösti

Fischspezialität

Lachs Filet (2) 29,90 €
mit Chimichurri-Sauce Zitrone und Rosmarinkartoffeln

Doraden Filet (2,23) 29,90 €
auf Gemüserisotto mit Zitrone und Grana Padano

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen (1,4) 10,90 €
mit flüssigem Kern auf Beerenragout, dazu Vanilleeis

Klassisches Tiramisu 8,90 €

Abendgericht (ab 17:00 Uhr)

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €
mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)

. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1.
Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite