

## Vorspeisen & Tapas

\* **Oliven**, getrocknete Tomaten & Peperoni <sup>(3)</sup> € 7,50

\* **Hummus** mit Chili, Sesam & Knoblauchbrot <sup>(12)</sup>  
€ 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  
<sup>(3,9,7)</sup> € 8,50

\* **Datteln** im Speckmantel <sup>(3)</sup> € 7,50

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

Möhren-Kokossuppe  
mit eingelegtem Ingwer <sup>(11,12,18)</sup>  
€ 12,--

## EAT YOUR GREENS

In Hauptganggröße oder als Starter zum Teilen

\* **Caesar Salad**  
Romasalat, Knoblauchbrot, Parmesan  
gebratene Hühnchenbrust, Caesar Dressing <sup>(9,12,16)</sup>  
€ 16,50

\* **Burrata**  
mit warmen geschmolzenen Kirschtomaten  
auf Rucola <sup>(12)</sup> € 17,--

\* **Salat Mariso**  
mit gebackenem Schafskäse  
Walnüssen, Beeren, getrockneten Tomaten <sup>(9,7,16)</sup>  
€ 20,--

## MARISOS MEGA KLASSIKER

### Knusper Sushirolle

mit Gamba, Avocado, Wasabi  
& eingelegtem Ingwer <sup>(7,9,8,3,17,18,11)</sup>

Small € 11,50

Large € 22,50

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

### Kanarische Kartoffeln

Mojo, Oliven  
& gratinierter Ziegenkäse mit Honig<sup>(3)</sup> € 20,--  
\* \* \*

### Gnocchi

mit Blattspinat, Gorgonzola  
Walnüssen & Kirschtomaten <sup>(14,12)</sup> € 22,--  
\* \* \*

### Steinpilzravioli

mit getrockneten Tomaten & Parmesan <sup>(12,7,13)</sup>  
€ 23,50  
\* \* \*

### Curry-Kokosnudeln

mit frischem Gemüse  
Teriyaki & Sesam <sup>(11,12,7,17)</sup> € 21,--  
\* \* \*

### Gebratenes Gemüse & Burrata

Kanarische Kartoffeln mit Mojo <sup>(3,12)</sup> € 21,50  
\* \* \*

## ESPECIAL.... aus Portugal

eingelegte Sardinen mit leichter Schärfe  
Kanarische Kartoffeln, Salsa Brava, Oliven  
<sup>(13,18,3)</sup> € 18,50

## Fisch

**Fischpfanne** mit Kabeljau & Lachs  
auf Marktgemüse, kleinen Kartoffeln  
& Kräuter Crème fraîche <sup>(10,12)</sup> € 27,--  
\* \* \*

**Lachsfilet** mit Schafskäse gratiniert  
auf mediterranem Gemüse  
& Rosmarinkartoffeln <sup>(10,12)</sup> € 26,--  
\* \* \*

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

**Gamba, Calamar, Oktopus**  
auf mediterranem Kartoffelgemüse <sup>(9,7,8,19)</sup> € 28,50  
  
\* \* \*

## Huhn

**Portugiesisches Hühnchen** aus dem Ofen  
auf mediterranem Gemüse  
& Rosmarinkartoffeln <sup>(18,13)</sup> € 26,--  
\* \* \*

**Pestobandnudeln**  
mit gegrillter Hühnchenbrust  
Gemüse, Parmesan & Mandelstiften <sup>(7,13,12)</sup> € 24,--

### Hits for Kids...

### ...just for Kids

Nudeln in Tomatensauce <sup>(7)</sup> € 7,50  
\* \* \*

Fischstäbchen mit Pommes <sup>(10,9,7)</sup> € 10,50  
\* \* \*

Kleines Mariso Schnitzel mit Pommes <sup>(7,9)</sup> € 14,--

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

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

**Steak** vom Sylter Galloway  
mit Thymianbutter, kanarischen Kartoffeln  
Mojo & Salat <sup>(18,12)</sup> € 30,50  
\* \* \*

**Zwiebelrostbraten**  
vom Sylter Galloway  
mit Röstzwiebeln, Rahmmöhrrchen  
& Kartoffelstampf <sup>(12,16,7)</sup> € 32,--  
\* \* \*

**Schweinefiletmedaillons** im Speckmantel  
auf Kartoffel-Spinatgratin <sup>(16,12,3)</sup> € 25,--  
\* \* \*

**Mariso Schnitzel**  
mit gebackenen Pellkartoffeln & Salat <sup>(10,9,7,16)</sup>  
€ 26,50  
\* \* \*

**BBQ Ribs** vom friesischen Landschwein  
mit Caesar Salat & Pommes frites <sup>(12,16)</sup> € 25,--

## Dessert

**Crème Brûlée** <sup>(9,12)</sup> € 11,--  
\* \* \*

**Churros** mit Zimt & Zucker  
dazu dunkle Schokolade <sup>(12,7)</sup> € 11,50  
\* \* \*

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

**Dark Chocolate** <sup>(12)</sup> € 8,--  
\* \* \*

**Apfelcrumble** mit Vanilleeis <sup>(12,7)</sup> € 11,50

## Aperitivo 0,2l

### Portwein Tonic

mit Graham's Portwein <sup>(6,18)</sup> € 10,50

\* \* \*

### Rosa Hugo

mit Rosé Secco von Uli

Holunderblütensirup, Limette und Minze <sup>(18,1)</sup>

€ 9,50

\* \* \*

### Gin für Tonic 4cl

### Harvey Schorle

Prosecco mit Maracujasaft <sup>(18)</sup> € 8,50

\* \* \*

### Lillet Wild Berry

Lillet Blanc mit Thomas Henry Wild Berry <sup>(18,2)</sup>

€ 9,50

\* \* \*

### Campari Spritz

Prosecco, Campari, Soda, Orange <sup>(2)</sup> € 9,--

\* \* \*

### Limi Spritz

unsere hausgemachte Limonade

Limette, Orange, Minze

mit Prosecco & Soda <sup>(18)</sup> € 10,50

\* \* \*

### Limoncello Spritz

Limoncello mit Prosecco, Soda & Limette <sup>(3,18)</sup>

€ 9,--

\* \* \*

### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda & Orange <sup>(2)</sup> € 9,--

## Alkoholfreie Aperitif 0,2l

### Hugolinchen

Traubensecco, Soda

Holunderblütensirup, Limette & Minze <sup>(1)</sup>

€ 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,--

<sup>(6)</sup>

## Weißweinempfehlung <sup>(18)</sup> 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