



MENU



Som man siger, bliver maven mæt før øjnene...
— derfor synes vi på Marcello's ikke, at øjnene skal snydes.
Læn dig tilbage og nyd omgivelserne,
inden du får vores flotte og smagfulde mad serveret.

SINCE 2012

Marcello's

— KOLDING —

HVOR I ALVERDEN... ER DE ANDRE RESTAURANTER

- Min Olivia, Aalborg
- Marcellos, Holstebro
- Café Velvet, Vejle
- Den Niende, Esbjerg
- Marcellos, Kolding
- Marcellos, Odense
- Cuckoos Nest, Odense
- Black Angus, Haderslev
- Marcellos, Sønderborg
- Ib Rehne Cairo, Sønderborg



HOLSTEBRO

#MarcellosKolding

#MarcellosKolding

VEJLE

ESBJERG

KOLDING

ODENSE

HADERSLEV

SØNDERBORG



BRUNCHBUFFET kr. 109,-

På Marcello's kan du nyde godt af vores
Brunchbuffet lørdag, søndag samt helligdage
mellem kl. 10.00-13.00.

Pris børn under 12 år kr. 54,- / Børn under 2 år spiser gratis.



GOD MORGEN

Brunchtallerken serveres mandag-fredag kl. 10.00-13.00

SAN SALVADOR

Falafel med hjemmelavet yoghurt dressing, hummus med oliven, avocadotoast med spejlæg, stegte champignoner med peberfrugt, jordbær yoghurt med müsli, frisk frugt og pandekage med honning kr. 98,-

OHIO

Røræg med bacon, stegte brunch pølser, 2 slags ost med nøddekompot, avocado med sesam og saltmandler, toast med hummus-tomat-pesto-lavendel-salt, frisk frugt og en mini donut kr. 109,-

HAVANA

Spejlæg med stegt bacon, roastbeef serveret på rugbrød med hjemmerørt remoulade og hjemmelavet ristede løg, håndskårne pommes med chilimayo, varmrøget laks med estragoncreme, 1 stk. skiveost med marmelade, belgisk vaffel med nutella og en mini donut kr. 114,-

BOLLE MED OST OG MARMELADE

Serveres med frisk frugt kr. 29,-

AVOCADOTOAST

med spejlæg kr. 39,-

FALAFEL

med hjemmelavet yoghurt dressing, hummus og oliven kr. 39,-

TOAST MED HUMMUS

tomat, pesto og lavendelsalt kr. 29,-

OMELET

OMELET MED SKINKE OG CREMET OST

Hertil serveres brød og smør og blandet salat kr. 109,-

OMELET MED KYLLING OG BACON

Hertil serveres brød og smør og blandet salat kr. 109,-

Serveres alle ugens dage kl. 10.00-17.00

FROKOSTBØF

Ad libitum kartofler & sauce til alle frokostretter

BLACK ANGUS HAKKEBØF

Ca. 200g. med bløde løg og håndskårne pommes.

Vælg mellem; Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 99,-

BLACK ANGUS OKSEFILET

Mør oksefilet ca. 160g. med hvidløgssmør og håndskårne pommes.

Vælg mellem; Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 129,-

GRILLET KYLLINGEBRYST

Grillet kyllingebryst med håndskårne pommes.

Vælg mellem; Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 89,-

Ekstra kyllingebryst kr. 30,-

LANGTIDSSTEGTE BBQ MARINERET SPARERIBS

400 g. BBQ marinerede spareribs med håndskårne pommes, bbq-sauce og coleslaw kr. 79,-

BBQ MARINERET SVINEMØRBRAD

150 g. BBQ marineret svinemørbrad. Serveres med håndskårne pommes.

Vælg mellem; Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 69,-

300 g. BBQ marineret svinemørbrad kr. 109,-

HUSETS BLANDET SALAT

Salat, cherrytomat, agurk, feta, oliven & syltede rødløg kr. 19,-

SPECIALITETER

CAFÉ VELVET SPECIAL BURGER 800 GR.

Brioche bolle smurt med burgermayo, 800 gr Black Angus, bacon, smeltet cheddar ost, mozzarella sticks, løgringe, tomat, agurk & sprød salat kr. 220,-

BURRITO MED KYLLING

Tortillabrød med smeltet cheddar ost, smurt med hjemmelavet guacamole og cremefraiche, kylling, champignon, peberfrugt, tomat, cheddarost og salsa. Serveres med håndskårne pommes og chilimayo kr. 139,-

BURRITO MED OKSEKØD

Tortillabrød med smeltet cheddar ost, smurt med hjemmelavet guacamole og cremefraiche, oksekød, champignon, peberfrugt, tomat, cheddarost og salsa. Serveres med håndskårne pommes og chilimayo kr. 139,-

SKAL DER SPILLES MED
MUSKLERNE, SÅ KAN DU
ALTID BESTILLE LIDT EKSTRA
TILBEHØR...



BURGERS

Alle vores burgere serveres med håndskårne pommes & burgermayo

Bestil dessert
samtidig med din burger
og få dessert tapas 3 stk. for kr. 49,-
Normalpris kr. 80,-

Ad libitum
kartofler & burgermayo
til alle burgers

EKSTRA

- Ekstra bøf kr. 30,-
- Ekstra cheddarost kr. 10,-
- Spejlæg kr. 15,-
- Ekstra bacon kr. 15,-

EKSTRA DIP kr. 15,-

Vælg mellem:

- Chilimayo
- Burgermayo
- Ketchup
- Estragoncreme
- Karry
- BBQ sauce
- Salsa

MARCELLO'S BURGER

Brioche bolle smurt med hvidløgs mayo, grillet angus hakkebøf, pesto, smeltet parmesanost, soltørrede tomater, drueagurk løg & sprød salat kr. 109,-

CAPTAIN POPEYE BURGER

Brioche bolle smurt med burgermayo, grillet angus hakkebøf, cheddar ost, bacon, tomat, rødløg, drueagurk & sprød salat kr. 109,-

RÖSTI BURGER

Brioche bolle smurt med BBQ sauce, grillet angus hakkebøf, smeltet cheddar ost, bacon, rösti, hjemmelavede løgringe, mozzarella sticks, tomat, agurk & sprød salat kr. 119,-

CHICKEN CHICK

Brioche bolle smurt med burgermayo, kyllingbryst, bacon, cheddar ost, mozzarella sticks, hjemmelavet løgringe, tomat, agurk & sprød salat kr. 109,-

MEXICANA BURGER

Brioche bolle smurt i chilimayo, grillet angus hakkebøf, tomat, jalapeños, rødløg, agurk og sprød salat kr. 109,-

Vi anbefaler

VEGETAR BURGER

Brioche bolle smurt med hvidløgs mayo, vegetarbøf, avocado, tomat, agurk, hjemmelavet løgring, basilikumspesto og sprød salat kr. 99,-

BLACK ANGUS BURGER

Brioche bolle smurt med chilimayo, black angus steak, drueagurk, tomat, løg, bacon & sprød salat kr. 135,-

DANISH BURGER

Brioche bolle smurt med estragoncreme, grillet angus hakkebøf, spejlæg, bacon, hjemmelavet løgringe & syltede rødløg kr. 119,-

NEW YORK

Brioche bolle smurt med urtemayo, grillet angus hakkebøf, sprød salat, cheddar ost, tomat, agurk, kartoffelchips og mild ostesovs kr. 135,-

LOS ANGELES

Brioche bolle smurt med trøffelmayo, black angus steak, sprød salat, tomat, karameliserede løg, spejlæg, kartoffelchips og mild ostesovs kr. 135,-

Bestil dessert
samtidig med din sandwich
og få dessert tapas 3 stk. for kr. 49,-
Normalpris kr. 80,-

#MarcellosKolding
#MarcellosKolding
#MarcellosKolding

Ad libitum
kartofler & hvidløgs mayo
til alle sandwich



SANDWICH

CLUB SANDWICH

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med karrymayo, kylling, bacon, agurk, tomater, løg & sprød salat. Serveres med håndskårne pommes & hvidløgs mayo kr. 109,-

SPICY MEXICANA

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med chilimayo, lynstegt oksekøds- & kyllingstrimler med champignon, peberfrugt, løg, tomat, sprød salat & jalapenos. Serveres med håndskårne pommes & hvidløgs mayo kr. 125,-

SANDWICH MED TUNMOUSSE OG AVOCADO

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med estragonmayo, sprød salat, syltede rødløg, tomat, avocado og basilikumspesto. Serveres med håndskårne pommes & hvidløgs mayo kr. 109,-

BØF BEARNAISE SANDWICH

NYHED

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med lun bearnaise, black angus steak, røde løg, hjemmelavede ristede løg, syltede agurker. Serveres med håndskårne pommes og hvidløgs mayo kr. 135,-

STJERNESKUD

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med en klassisk tomatdressing, sprød salat, rødspættefilet, varmrøget laks, rejer, tomat, agurk, løg, citron, kaviar og friske urter kr. 135,-

PARISERBØF

Grillet angus hakkebøf serveres med kapers, rødbeder, løg, rå æggeblomme og peberrod kr. 109,-

STEAK SANDWICH

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med trøffelmayo, black angus steak, sprød salat, karmeliserede løg, tomat, mild sennep. Serveres med håndskårne pommes og hvidløgs mayo kr. 135,-

PASTARETTER

Serveres med brød & smør



PENNE MARCELLO'S

Vores mest solgte pastaret med store møre oksefilet stykker, pandestegt kylling, ristede svampe, fløde/krydret tomatsauce & grana padano ost kr. 119,-

PENNE PALLE VALLE VERDE

Kyllingebryst krydret med rosmarin, gorgonzola, chili, persille, bacon, cremet flødesauce og grana padano ost kr. 109,-

PASTA MED OKSEMØRBRAD

Pasta med oksemørbrad, cherrytomater, svampe, honning, flødesauce og grana padano ost kr. 129,-

PASTA SCAMPI

Pasta med stegte hvidløgsmarinerede tigerrejer, sukkerærter, chili, hvidløg og basilikum i krydret tomatsauce kr. 119,-

SALATER

Serveres med brød & smør



VARMRØGET LAKS OG HVIDLØGSMARINEREDE TIGERREJER

Varmrøget laks og hvidløgsmarinerede tigerrejer med blandet salat, grønne asparges, kogte æg, syltede rødløg, cherrytomater, agurk, æbler, sesam, stenbiderrogn, brødcroutoner, citron skiver og honey-mustard dressing kr. 129,-

HJEMMERØRT TUNMOUSSE SALAT MED AVOCADO

Tunmousse med blandet salat, avocado, cherrytomater, agurk, radiser, syltede rødløg, edamamebønner, kogte æg, sukkerærter, nødder, citronskiver og basilikumspesto kr. 119,-

CÆSAR SALAT

Stegte kyllingestrimler med blandet salat, bacon, løg, cherrytomater, agurk, oliven, peberfrugt, brødcroutoner, grana padano ost og cæsar dressing kr. 109,-

FALAFEL OG AVOCADO SALAT

Blandet salat med falaffel, avocado, agurk, cherrytomater, stegte gulerødder, saltristede kikærter, syltede rødløg, oliven, hummus og hjemmelavet spicy yoghurt dressing. Pyntet med brøndkarse og lavendelsalt kr. 125,-



Bestil dessert
samtidig med din hovedret
og få dessert tapas 3 stk. for kr. 49,-
Normalpris kr. 80,-

Ad libitum
kartofler & sauce til
alle hovedretter

HOVEDRETTER

Alle bøffer steges medium med mindre andet ønskes

GRILLET KYLLINGEBRYST

Grillet kyllingebryst med håndskårne pommes. Vælg mellem;
Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 109,-
Ekstra kyllingebryst kr. 30,-

BLACK ANGUS OKSEFILET

Ca. 200g. oksefilet med hvidløgssmør og håndskårne pommest.
Vælg mellem; Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 179,-

BLACK ANGUS OKSEMØRBRAD

Ca. 200g. oksemørbrad med hvidløgssmør og håndskårne pommes.
Vælg mellem; Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 219,-

LANGTIDSSTEGTE BBQ MARINERET SPARERIBS

400g. BBQ marinerede spareribs med håndskårne pommes,
bbq-sauce og coleslaw kr. 139,-
All you can eat kr. 169,-

BBQ MARINERET SVINEMØRBRAD

150g. BBQ marineret svinemørbrad. Serveres med håndskårne pommes.
Vælg mellem; Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 89,-
300g. BBQ marineret svinemørbrad kr. 139,-

HUSETS BLANDET SALAT

Salat, cherrytomat, agurk, feta, oliven & syltede rødløg kr. 29,-



BØRNERETTER

6 STK. KYLLINGE NUGGETS

Hertil serveres pommes frites, blandet salat, remoulade og ketchup kr. 69,-

2 STK. FISKEFILET

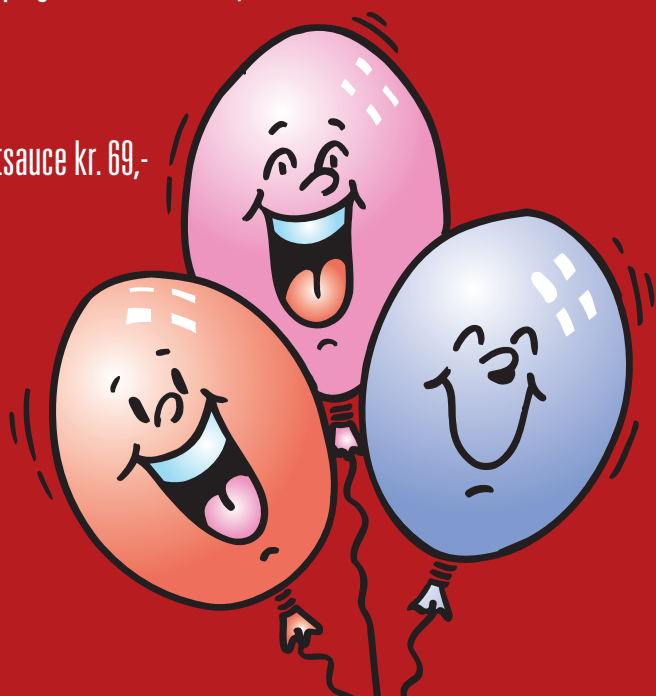
Hertil serveres pommes frites, blandet salat, remoulade og ketchup kr. 69,-

HAMBURGER

Bolle med bøf, agurk, tomat og ketchup. Serveres med pommes frites, ketchup og remoulade kr. 89,-

BØRNEPASTA

Penne med kylling & tomatsauce kr. 69,-



NACHOS SUPRIME

Sprøde tortillachips med grillede kyllinge stykker gratineret med cheddarost. Serveres med salsa, cremefraiche, guacamole, oliven og jalapeños kr. 119,-

NACHOS

Sprøde tortillachips gratineret med cheddarost. Serveres med salsa, cremefraiche, guacamole, oliven og jalapeños kr. 99,-

LILLE SNACKKURV

2 Mozzarella Sticks, 2 Hjemmelavede løgringe, 2 Nuggets & håndskårne pommes. Serveres med hvidløgsmayo kr. 69,-

STOR SNACKKURV

4 Mozzarella Sticks, 4 Hjemmelavede løgringe, 4 Nuggets & håndskårne pommes. Serveres med hvidløgsmayo kr. 99,-

SWEET POTATO FRIES

Serveres med hvidløgsmayo kr. 59,-

HÅNSKÅRNE POMMES

Serveres med hvidløgsmayo kr. 59,-

PEANUTS kr. 39,-

HOT CHILI PEANUTS kr. 39,-

STAVS



Kaffe & kage
Forhør med tjeneren
fra kr. 49,-

DESSERT TAPAS

Vælg 3 desserter for kr. 80,-
eller 5 desserter for kr. 120,-
med frugt, flødeskum & chokoladesauce

- 2 stk. MINI DONUT kr. 40,-
- 2 stk. PANDEKAGE MED AHORNSIRUP kr. 40,-
- 1 stk. VAFFEL MED NUTELLA kr. 40,-
- 2 stk. MACAROON kr. 40,-
- 2 stk. PROFITEROLLS MED CHOKOLADE kr. 40,-
- 1 stk. MINI CREME BULEE kr. 40,-
- 1 stk. CHOKOLADEMOUSSE kr. 40,-
- 1 KUGLE IS MED OREO KRYMMEL kr. 40,-

HVIDVIN



Poco Sueño, Chardonnay Reservado, Central Valley, Chile

Tør, aromatisk vin med medium fyldighed, ikke fadlagret, men rund og blød.

Pr. glas / pr. flaske kr. 54,- / 225,-



Stone Barn, Chardonnay, Californien, USA

Charmende og sprød Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus. Pr. flaske

kr. 295,-



Sherwood, Stratum - Sauvignon Blanc, Waipara, New Zealand

Klassisk koldklima vin, med distinkte stikkelsbærnoter og tropisk frugt, med en forfriskende og mundvandsfremkaldende frugtsyre. Pr. flaske

kr. 405,-



Bestheim, Riesling - Classic, Alsace, Frankrig

Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag. Pr. flaske

kr. 285,-

ROSÉVIN



Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien

Let og lækende rosévin med frugtrig bouquet.

Pr. glas / pr. flaske kr. 54,- / 225,-



Stone Barn, Zinfandel - Rosé, Californien, USA

Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes

af en let frugtsyre. Pr. flaske kr. 225,-

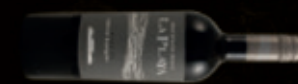
RØDVIN



Tebaldo, Rosso, Puglien, Italien

Flot afrundet vin - både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade.

Pr. glas / pr. flaske kr. 54,- / 225,-



La Playa, Cabernet Sauvignon - Reserve, Colchagua Valley, Chile

Fyldig vin med brombær, blomme, chokolade og vanille i smagen. Pr. flaske ...

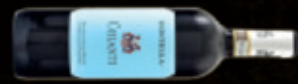
kr. 310,-



Tajapiera, Amarone della Valpolicella, Veneto, Italien

Fløjsblød og dyb, vibrerende mørk i farven, fed og fyldig og meget

flot afrundet. Pr. flaske kr. 499,-



Fontella, Chianti, Toscana, Italien

Typisk Chianti - med fylde og karakter og smag af kirsebær. Pr. flaske

kr. 265,-

VI ANBEFALER:



Tajapiera, Amarone della Valpolicella, Veneto, Italien

Fløjsblød og dyb, vibrerende mørk i farven, fed og fyldig og meget flot afrundet.



KOLDE DRIKKE

Isvand pr. person	kr.	20,-
Æble-, appelsin- eller Ananasjuice		
- 0,25	kr.	35,-
- 0,40	kr.	45,-
- 0,75	kr.	60,-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Schweppes Lemon eller Danskvand		
- 0,25	kr.	38,-
- 0,40	kr.	49,-
- 0,75	kr.	65,-
Hyldeblomst	kr.	40,-
Redbull	kr.	40,-
Corona Extra	kr.	48,-
Fuze Tea Peach - 0,50	kr.	48,-
Mokai	kr.	49,-
Somersby Apple Cider - 0,27	kr.	48,-
Carlsberg Nordic - 0,33	kr.	48,-

FADØL

		0,25		0,40		0,50		0,75
Tuborg Classic	kr.	40,-		55,-		70,-		70,-
Carlsberg	kr.	40,-		55,-				
Grimbergen Double	kr.			60,-				
Grimbergen Blanche	kr.			60,-				
Jacobsen Brown Ale	kr.			60,-				

#MarcellosKolding  #MarcellosKolding  #MarcellosKolding



SMOOTHIES & MILKSHAKES

VELVET BANANA SMOOTHIE
Jordbær, banan & æblejuice

MORNING STRAWBERRY SMOOTHIE
Jordbær, ananas, æblejuice & mynte

SUPERMAN
Jordbær, kiwi, æblejuice & hyldeblomst

FOREST MIX SMOOTHIE
Skovbær mix, jordbær, solbær, blåbær & tranebærjuice

BIG DADDY
Oreo Shake

FREAK DAIM PHENOMENON SHAKE
Daim Shake

PINK VELVET
Strawberry Shake

BACK TO THE YARD
Nutella Shake

FRIT VALG kr. 60,-



KAFFE & VARME DRIKKE

Stempelkaffe
Lille kr. 34,- / Stor kr. 70,-

Filterkaffe
Pr. kop kr. 22,- / Genopfyldning kr. 15,-

The kr. 25,-

Caffe Latte
Lille kr. 40,- / Stor kr. 45,-

Vanilje Islatte kr. 49,-

Iskaffe kr. 49,-

Espresso kr. 25,-

Doble Espresso kr. 27,-

Espresso Macchiato kr. 34,-

Americano kr. 34,-

Caffe Mocca kr. 46,-

Cappuccino kr. 40,-

Cappuccino Viennese kr. 45,-

Varm Kakao kr. 40,-

Varm Kakao med flødeskum kr. 45,-

Chai latte kr. 40,-

EXTRA

Sirup kr. 5,-
Flødeskum kr. 5,-

Marshallows kr. 5,-
Extra Espresso shot kr. 6,-



4 cl.
alkohol

KAFFE MED ALKOHOL

IRISH COFFEE kr. 59,-

KAFFE M/ BAILEYS kr. 59,-

GALLIANO HOTSHOT

Kaffe & flødeskum kr. 45,-

MEXICAN COFFEE

Tequila, kahlua, sort kaffe & vanilje is kr. 59,-

BRANDY BLAZER

Cognac, kahlua & sort kaffe kr. 59,-

ZULTRY ZOE

Varm kakao, tequila og galliano kr. 59,-

DRINKS & COCKTAILS



#MarcellosKolding  #MarcellosKolding 

COCKTAILS

LONGDRINKS

kr. 60,-

- CUBA LIBRE • ENERGIZER •
- DUMLE •

MOJITO

4 cl. kr. 79,-

SPARKLING MOJITO

4 cl. kr. 79,-

BLUEBERRY MOJITO

4 cl. kr. 79,-

PIÑA COLADA

4 cl. kr. 79,-

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

4 cl. kr. 79,-

TEQUILA SUNRISE

4 cl. kr. 79,-

LONG ISLAND ICED TEA

10 cl. kr. 149,-

APEROL SPRITZ

4 cl. kr. 79,-

WHISKEY SOUR

4 cl. kr. 79,-

PORNSTAR MARTINI

4 cl. kr. 79,-

GIN HASS

4 cl. kr. 79,-



BULLDOG

Bulldog Gin Extra Bold er en firedobbelt destilleret London Dry Gin med eksotiske ingredienser såsom valmue Dragon Eye frugt, lotus blomstre, mandel og lakrids.

MONKEY 47

Schwarzwald Dry Gin opnår sin unikke smag fra intet mindre end 47 forskellige håndplukkede duft- og smagsgivende ingredienser.

HAYMAN'S ROYAL DOCK, NAVY STRENGTH

Intensiv i smagen, men alligevel blød og med en smuk balance mellem enebær, koriander, skræl fra appelsin og afsluttende honning sødme. 57% vol.

TRANQUEBAR COLONIAL

En klassisk Colonial Gin med en varm, fyldig, blød og krydret smag af enebær, kardemomme og kanel. Dertil et friskt pust af orange og citrus.

COLOMBIAN PREMIUM AGED GIN ORTODOXY

Baseret på den colombianske frugt Limon Mandarino, der blander den søde eksotiske smag fra mandarin og det syrlige smag fra citron, hvilket giver en fantastisk balance.

CITADELLE

I smagen er den elegant, blød og afrundet. I den lange eftersmag har man mulighed for at smage de mange urter og krydderier på bedste vis.

GERANIUM

Denne moderne gin skiller sig ud ved at være lavet på geranium planten. Resultatet er en harmonisk gin, som formår at lave en god Gin & Tonic

HENDRICKS

Den kommer fra Skotland, og har især to særlige ingredienser som skiller sig ud fra mængden. Næmlig agurk og rosenblade.



PORTOBELLO ROAD OLD LONDON

Destilleret på Portobello road destilleri. Smagen er karakteristisk med fremstrædende noter af citrus, appelsin, koriander og med en afslutning af hvid peber.

HAYMAN'S OLD TOM

Hayman's Old Tom Gin er produceret fra en original Old Tom Gin opskrift fra familiens arkiv. Old Tom Gin har en intens smag af enebær og en let sødme.

4 cl. Gin
serveres med din
favorit mixer

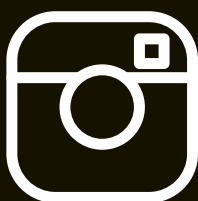
10-

Mixer
vælg mellem:
• Tonic • Elderflower Tonic •

FØLG OS PÅ DE SOCIALE MEDIER:



#MarcellosKolding



#MarcellosKolding

SINCE 2012

Marcello's

— K O L D I N G —