



MENU



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

Marcello's
— HOLSTEBRO —

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
- Lucca, Sønderborg

25%
på TakeAway

AALBORG

HOLSTEBRO

#MarcellosHolstebro

#MarcellosHolstebro

VEJLE

ESBJERG

KOLDING

ODENSE

HADERSLEV

SØNDERBORG

BRUNCH

SERVERES INDTIL KL. 13.00



STOR BRUNCHBUFFET

LØRDAG & SØNDAG 09.30-13.00

Her får du den helt store brunchoplevelse med alle de traditionelle brunchretter og meget mere!

BRUNCH EKSKLUSIV DRIKKE KR. 129,-

Brunch inklusiv drikke (kaffe, the, juice, kakao, mælk og isvand) kr. 178,-

Brunch under 10 år, inklusiv drikke kr. 89,-

MORGENTALLERKEN

Røræg med sprød bacon og pølser, håndskårne pommes med Marcello's hjemmelavede hvidløgsmayo, avocado toast med laks, pandekager med nutella, frugtsalat kr. 95,-

LUKSUS BRUNCH

Øko-skyr fra naturmælk serveret med granola og coulis, røræg med sprød bacon og pølser, pandekager med nutella, avocado toast med laks, udvalgt af lækre pålæg, vesterhavssost med valnødder og syltede abrikoser, marmelade, frisk frugt, sødt til tanden, brød og øko-smør kr. 115,-

BOLLE MED OST

Tebolle med ost/marmelade, samt øko-smør og frugt kr. 59,-

AVOCADO & LAKS

Avocado & rørt varmrøget laksecrème, serveret på ristet brød med urter kr. 79,-

PANDEKAGER

Pandekager med frugt & sirup kr. 69,-



Alle retter som har dette symbol,
kan laves som vegetar-ret



EKSTRA

- Bacon kr. 10,-
- Avocado kr. 15,-
- Ost kr. 10,-
- Grønt kr. 5,-

SAUCE

- Lun Bearnaise sauce kr. 20,-
- Peber sauce kr. 20,-
- BBQ Rosmarin sauce kr. 20,-

DIPS

- Hvidløgsmayo kr. 10,-
- Chilimayo kr. 10,-
- Burgermayo kr. 10,-
- Trøffelmayo kr. 10,-
- Mayo kr. 10,-

BURGERS

Alle vores burgere serveres
med håndskårne pommes

MARCELLOS SIGNATUR

Brioche bolle med hjemmelavet trøffelmayo, grillet Black Angus hakkebøf, smeltet cheddar ost, bresaola, BBQ sauce, karamelliseret løg.

200 g. kr. 149,- / 400 g. kr. 185,-

BLACK ANGUS

Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, grillet Black Angus hakkebøf, smeltet cheddar ost, tomat, agurk, løg, bacon og sprød salat.

200 g. kr. 135,- / 400 g. kr. 159,-

KYLLING DE LUX

Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, grillet kyllingebryst, bacon, tomat, løg, agurk og sprød salat.

150 g. kr. 125,- / 300 g. kr. 149,-

CHIPOTLE

Brioche bolle med hjemmelavet chilimayo, grillet Black Angus hakkebøf, bacon, smeltet cheddar ost, tomat, løg, agurk, jalapeños og sprød salat.

200 g. kr. 135,- / 400 g. kr. 159,-

RÖSTI

Brioche bolle med BBQ sauce, grillet Black Angus hakkebøf, smeltet cheddar ost, bacon, tomat, syltede løg, Bostonrelish, rösti, løgringe og sprød salat.

200 g. kr. 149,- / 400 g. kr. 185,-

HEREFORD

Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, grillet, kornfordret Hereford Steak, bacon, agurk, tomat, karamelliseret løg og sprød salat.

200 g. kr. 169,-

SUPER BOWL

Brioche bolle med BBQ sauce, grillet Black Angus hakkebøf, smeltet cheddar ost, bacon, Bostonrelish, tomat, syltede løg, BBQ, Chips, Coleslaw og sprød salat.

200 g. kr. 149,- / 400 g. kr. 185,-

BØFSANDWICH

Brioche bolle med grillet Black Angus hakkebøf, syltede/ristede/rå/karamelliseret løg, rødbeder, remoulade, Bostonrelish, badet i Marcello's sovs.

200 g. kr. 155,- / 400 g. kr. 189,-



FROKOSTBØF

SERVERES FRA KL. 11.00-17.00

OKSESTRIP

Ca. 200 gr. Serveres med Marcello's håndskårne pommes & årstidens grøntsager kr. 149,-

RIBEYE

Ca. 300 gr. Serveres med Marcello's håndskårne pommes & årstidens grøntsager kr. 198,-

OKSEMØRBRAD

Ca. 225 gr. Serveres med Marcello's håndskårne pommes & årstidens grøntsager kr. 229,-

MAJSKYLLING M/VINGBEN

Ca. 200 gr. Serveres med Marcello's håndskårne pommes & årstidens grøntsager kr. 139,-

ÉN SAUCE INKL. - VÆLG MELLEM:

Lun Bearnaise sauce, Peber sauce eller BBQ-Rosmarin sauce



SANDWICH

SERVERES INDTIL KL. 17.00

SPICY MEXICANA

Håndlavet, rustikt surdejsbrød med Marcello's hjemmelavede chilimayo, lynstegt oksekød, kylling og svampe, peberfrugt, løg, tomat, sprød salat og jalapeños. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og chilimayo kr. 135,-

GLYNGØRE TUNMOUSSE

Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet tunmousse, skalotteløg, friske urter, agurk, tomat og sprød salat. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og hvidløgsmayo kr. 125,-

SPICY TUNMOUSSE

Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet tunmousse, skalotteløg, friske urter, agurk, tomat, jalapeños, tabasco og sprød salat. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og chilimayo kr. 125,-

CLUB SANDWICH

Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet karrymayo, grillet kylling, bacon, tomat, agurk, løg og sprød salat. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og hvidløgsmayo kr. 125,-

PULLED SALMON

Håndlavet, rustikt surdejsbrød med Marcello's laksecrème af varmrøget laks, avocado, friske urter, agurk, tomat, løg og sprød salat. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og hvidløgsmayo kr. 140,-

LIVRETTER

Serveres med brød og smør

STJERNESKUD

Håndlavet, rustik surdejsbrød, toppet med en klassisk dressing, paneret rødspættefilet, rimmet laks, varmrøget laksecreme og håndpillede rejer, tomat, agurk, løg, citron, kaviar og friske urter kr. 149,-

PARISERBØF

Grillet Black Angus hakkebøf, serveret med kapers, rødbeder, løg, pasteuriseret æggeblomme, peberrod og friske urter kr. 119,-

CÆSAR SALAT

Grillet kyllingebryst, hjertesalat vendt i cæsardressing, sprød bacon, løg, tomat, agurk, flager af parmesan, ristede nødder og croutoner kr. 119,-

VESTERHAVS SALAT

Rimmet laks, varmrøget laksecreme og håndpillede rejer, serveret på en sprød bund af grøn salat, agurk, tomat, løg, croutoner af rugbrød, ristede nødder og dijon-vinaigrette dressing kr. 135,-

AVOCADO SALAT

Avocado og græsk feta, serveret på en sprød bund af grøn salat, syltede løg, granatæble, nødder, tomat og vinaigrette dressing kr. 119,-

FISH'N'CHIPS

Alaska sej med tatar-sauce, citron & syltede løg og håndskårne pommes kr. 99,-
- med 2 fisk kr. 119,-



Alle retter som har dette symbol,
kan laves som vegetar-ret



PASTARETTER

Serveres med brød og smør

PENNE MARCELLO

Vores mest solgte pastaret med store, møre stykker af oksefilet, kylling, ristede svampe, i tomat flødesovs og friskrevet parmesan kr. 139,-

PALLE VALLE VERDE

Kyllingebryst krydret med rosmarin, gorgonzola, chili, bacon, cremet flødesovs og friskrevet parmesan kr. 125,-

LINGUINE SCAMPI

Tigerrejer, hvidløg, hvidvin, skaldyrssauce, toppet med rimmetlaks & frisk revet parmesan kr. 139,-



SERVERES EFTER KL. 17.00

HOVEDRETTER

Alle bøffer steges medium med mindre andet ønskes

OKSESTRIP

Ca. 250 gr. Serveres med Marcello's håndskårne pommes
& årstidens grøntsager kr. 229,-

RIBEYE

Ca. 300 gr. Serveres med Marcello's håndskårne pommes
& årstidens grøntsager kr. 239,-

OKSEMØRBRAD

Ca. 225 gr. Serveres med Marcello's håndskårne pommes
& årstidens grøntsager kr. 249,-

MAJSKYLLING M/VINGBEN

Ca. 200 gr. Serveres med Marcello's håndskårne pommes
& årstidens grøntsager kr. 149,-

ÉN SAUCE INKL. - VÆLG MELLEM:

Lun Bearnaise sauce

Peber sauce

BBO-Rosmarin sauce

SNACKS

SNACKKURV

Blandede, dybstegte- og indbagte specialiteter. Med Marcello's hjemmelavede chili- og hvidløgsmayo kr. 89,-

NACHOS

Sprøde majschips med smeltet cheddar ost og jalapeños. Med guacamole, salsa og creme fraiche kr. 89,-

NACHOS MED KYLLING

Sprøde majschips med smeltet cheddar ost, grillet kylling og jalapeños. Med guacamole, salsa og creme fraiche kr. 109,-

HÅNSKÅRNE POMMES

med Marcello's hjemmelavede chili- og hvidløgsmayo kr. 58,-

SWEET POTATO FRIES

med Marcello's hjemmelavede chili- og hvidløgsmayo kr. 58,-

TEMPURAREJER

med dynamitsauce kr. 79,-

BØRNERETTER

FRITERET RØDSPÆTTEFILET

Hertil serveres håndskårne pommes, remoulade og ketchup kr. 69,-

KYLLINGE NUGGETS

Hertil serveres håndskårne pommes, remoulade og ketchup kr. 69,-

CHEESEBURGER

Brioche bolle med ketchup og mayonnaise, grillet hakkebøf, smeltet cheddarost. Hertil serveres håndskårne pommes med ketchup kr. 79,-

NACHOS

Sprøde majschips med smeltet cheddar ost. Hertil serveres guacamole og creme fraiche kr. 69,-

BØRNEPASTA

Pasta med kylling, tomatsauce & parmesan ost kr. 69,-

BØRNEPANDEKAGE

Pandekage med is og frisk frugt kr. 79,-



DESSERTER

HUSETS DESSERT-TALLERKEN

Passer til 2-3 personer kr. 249,-

PROFITEROLES

Serveres med vanilje-is og lun chokoladesauce kr. 89,-

3 MINI BELGISCHE VAFFLER MED IS

kr. 89,-

PANDEKAGER MED IS OG FLØDESKUM

kr. 89,-

DAGENS KAGE

Hertil serveres flødeskum eller creme fraiche kr. 39,-

RØDVIN



Tebaldo, Rosso, Puglien, Italien

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

Pr. flaske	kr.	229,-
Pr. glas 0,15	kr.	55,-
Pr. glas 0,25	kr.	70,-



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

Fyldig vin med brombær, blomme, chokolade og vanille i smagen. Pr. flaske kr. 350,-



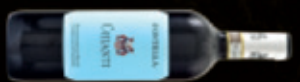
Zingled Out, Zinfandel, Californien, Lodi, USA

Indbydende, fyldig og frugtrig med noter som chokolade og vanille. Masser af power, frugt og fylde! Pr. flaske



Tajapiera, Amarone della Valpolicella, Veneto, Italien

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



Fontella, Chianti, Toscana, Italien

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

CHAMPAGNE/CAVA

Presecco

Pr. glas / Pr. flaske

Moët & Chandon Impérial Brut Pr. flaske

Moët & Chandon Rosé Impérial Pr. flaske

Moët & Chandon Ice Impérial Pr. flaske

Moët & Chandon Rosé Nectar Impérial Pr. flaske

Dom Perignon Vintage 2006 Pr. flaske

HVIDVIN



Poco Sueño, Chardonnay Reservado, Central Valley, Chile

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



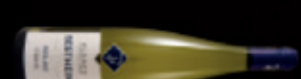
Stone Barn, Chardonnay, Californien, USA

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



Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne, Chablis, Frankrig

Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers og salte oste. Pr. flaske



Bestheim, Riesling - Classic, Alsace, Frankrig

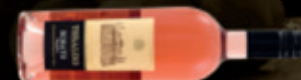
Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag. Pr. flaske



Sherwood, Stratum, Sauvignon Blanc, Waipara, New Zealand

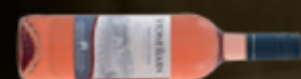
Klassisk koldklima vin, med distinkte stikkelsbærnoter og tropisk frugt, med en forfriskende og mundvandsfremkaldende frugtsyre. Pr. flaske

ROSÉVIN



Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien

Let og lækende rosévin med frugtrig bouquet. Pr. flaske



Stone Barn, Zinfandel - Rosé, Californien, USA

Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre. Pr. flaske

KOLDE DRILLE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Sweppes Lemon, Danskvand		
— Lille	kr.	38,-
— Mellem	kr.	50,-
— Stor	kr.	70,-
Purezza Premium vand	pr. person kr.	20,-
Hancock Sportscola	kr.	40,-
Fentimans Rose lemonade	kr.	55,-
Hyldeblomst		
— Lille	kr.	38,-
— Mellem	kr.	50,-
— Stor	kr.	70,-
Æblemost	kr.	40,-
Friskpresset Appelsinjuice	kr.	50,-
Redbull	kr.	35,-
Sommersby Æble	kr.	55,-
Carlsberg Nordic (alkoholfri)	kr.	40,-
Crabbie's Original 4,0%	kr.	55,-
Crabbie's Raspberry (glutenfri) 4,0% / ingefær	kr.	55,-
Lemonade, egen opskrift	kr.	50,-
lcetea - egen opskrift	kr.	50,-

FADØL

	LILLE	MELLEM	STOR
Carlsberg 4,6%:	kr. 40,-	58,-	70,-
Carlsberg 1883 4,6%	kr. 40,-	58,-	75,-
Tuborg Classic 4,4%	kr. 40,-	58,-	75,-
Kronenbourg 1664 Blanc. 5.0%	kr.	60,-	
Grimbergen Double 6,5%	kr.	60,-	
Grimbergen Blonde 6,7%	kr.	60,-	
Grimbergen Belgian Ale 5,5%	kr.	60,-	
Jacobsen Brown ALE 6.0%	kr.	60,-	



SMOOTHIES & MILKSHAKES

SUNRISE

Mango, ananas, appelsin, jordbær-sirup kr. 65,-

PINK BANANA

Jordbær, banan, æblemost kr. 65,-

MANGO PASSION

Mango, passion, appelsin kr. 65,-

STRAWBERRY

kr. 65,-

OREO

kr. 65,-

DAIM

kr. 65,-



KAFFE & VARME DRIKKE

Doubleshot

ESPRESSO AMERICANO kr. 34,-

ESPRESSO kr. 34,-

CORTADO kr. 34,-

ISKAFFE M/VANILIESIRUP kr. 50,-

ICED COFFEE FRAPPE
M/ FLØDESKUM kr. 55,-

CAFÉ LATTE LILLE kr. 38,-

CAFÉ LATTE STOR kr. 46,-

CAPPUCCINO kr. 40,-

CAPPUCCINO VIENNESE
(toppet med flødeskum) kr. 44,-

FILTERKAFFE kr. 25,-
(opfyldning Kr. 15,-)

CAFÉ MOCHA kr. 48,-

VARM KAKAO M. FLØDESKUM kr. 46,-

VARM KAKAO
M. IS OG FLØDESKUM kr. 50,-

THE kr. 32,-

CHAI LATTE kr. 46,-

EXTRA

SIRUP vanilje, karamel, hasselnød, mint kr. 5,-

SUKKERFRI SIRUP vanilje, karamel, hasselnød kr. 8,-



Single eller
doubleshot

KAFFE MED SPIRITUS

IRISH COFFEE

(Tullamore, sukker, espresso og flødeskum) kr. 60,-/80,-

BAILEY'S COFFEE

(Bailey's, espresso og flødeskum) kr. 60,-/80,-

LUMUMBA

(Cognac, varm kakao og flødeskum) kr. 60,-/80,-

DRINKS & COCKTAILS



COCKTAILS

LONGDRINKS

4 cl. fx., vodka redbull, vodka juice,
rom cola kr. 60,-

APEROL SPRITZ

Den du får i Milano kr. 70,-

ESPRESSO MARTINI

Vodka, simple syrup, kahlua, espresso
kr. 70,-

MOJITO

Rom, lime, mynte, sukker, soda kr. 75,-

STRAWBERRY DAIQUIRI

Rom, jordbær, lime, simple syrup
kr. 70,-

WHISKEY SOUR

Whiskey, bourbon, sugar, lemon, egg
white, dash angustura kr. 75,-

PASSION ATTRACTION

Gin, eksotisk passionsfrugt & lime
kr. 70,-

PINA COLADA

Rom, kokoscreme, frisk ananasjuice
kr. 75,-

GIN HAAS

Gin, mangosirup, Schweppes lemon
kr. 65,-

BRAMBLE

Gin, Crème de Mure, gomme sirup,
lemonjuice kr. 75,-

LONG ICELAND ICETEA

Vodka, rom, gin, tequila, triple sec,
lime, cola kr. 150,-

COGNAC, ROM & WHISKEY

HENNESSY VS kr. 60,-

HENNESSY X.O kr. 100,-

RON ZACAPA 23 kr. 60,-

RON MULATA 15 kr. 50,-

TULLAMORE kr. 40,-

MONKEY SHOULDER kr. 50,-

TOMATIN LEGACY kr. 60,-

TOMATIN CU BOCAN kr. 60,-



BULLDOG

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

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.

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.

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. Nemlig agurk og rosenblade.

**NYDES
REN!**

HAYMAN'S SLOE GIN KR. 55,-

Hayman's Sloe Gin er en traditionel engelsk likør fra en gammel familieopskrift. Smagen er domineret af søde røde bær.



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.

MONKEY 47

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

4 cl. Gin
serveres med din
favorit mixer

70,-

Mixer

vælg mellem:

- Tonic • Elderflower Tonic • Mystic Mango • Ultimate Grapefruit

**NYDES
REN!**

MONKEY 47 SLOE GIN KR. 70,-

Her bruges den originale Monkey 47 Gin som base tilført slåen. En rigtig blød gin med en ren smag af kirsebær og solbær

