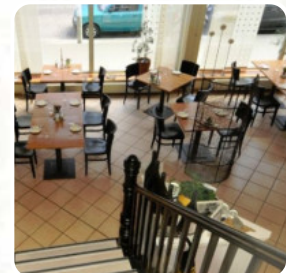
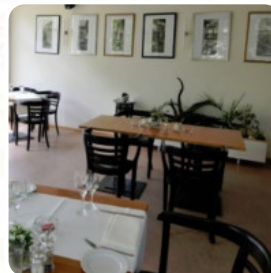
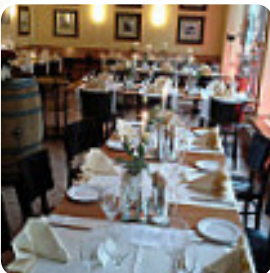




Marilu Speisekarte

<https://speisekarte.menu>
Bahrenfelder Straße 67, Hamburg, Germany
+494088175475 - <http://www.ristorante-marilu.de/>



Die **Speisekarte von Marilu** 's aus Hamburg beinhaltet **154** Gerichte. Durchschnittlich kosten *Gerichte oder Getränke auf [dem Menü](#)* ca. 12 €. Die Kategorien können auf der Speisekarte unten eingesehen werden.

Marilu Speisekarte



Salate

GEMISCHTER SALAT 5 €

10 Meistbestellte Gerichte

LASAGNE AUS DEM OFEN 10 €

Vegetarisch

LIMONENRISOTTO 17 €

Gnocchi

GNOCCHI 13 €

Getränke

BIER

Schnitzel

SCHNITZEL MAILÄNDER ART 10 €

Chicken

BUFFALO-HUHN

Pesce

MIT KNOBLAUCHBUTTER
GEBRATENE RIESENGARNELEN,
GEMISCHTER SALAT 27 €

Antipasti - Vorspeisen

CARPACCIO

Starters

KALBSTATAR

Vom Grill

RINDERFILET

Frische Salate

ROTE-BETE-CARPACCIO 10 €

Spargelkarte

SPARGELCREMESUPPE 8 €

Couscous

KALBFLEISCH 10 €

Bruschette

BRUSCHETTA POMODORO UND
BASILICO 5 €

Meeresfrüchte-Spezialitäten

STEINBEISSERFILET 23 €

Verschiedene Gerichte

TOMATEN UND MOZZARELLA 9 €

Fleischgerichte

KALBSMEDAILLONS 27 €

Spezial Pasta

TAGLIATELLE 19 €

Business Lunch

PASTA DES TAGES 7 €

Heiße Getränke

KAFFEE

Marilu Speisekarte



Coffee

ESPRESSO

Secondi Piatti di Pesce

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE 10 €

Ice Cream & Dessert

SCHOKOLADENEIS 6 €

Spezialitäten Von Der Tafel

SPARGEL ALLA PIEMONTESE 15 €

Restaurant Kategorie

DESSERT

Veal - Veal Meat

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 19 €

Vorspeisen

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER 13 €

VITELLO TONNATO

Fischgerichte

GANZE DORADE 21 €

ZANDERFILET UNTER DER
KARTOFFELKRUSTE 21 €

Menü

SALAT MIT MARINIERTER
RINDFLEISCH 6 €

2-GÄNGE-MENÜ 12 €

Carne

LAMMKARRÉE UNTER DER
KRÄUTERKRUSTE AUF
RATATOUILLE,
ROSMARINKARTOFFELN 26 €

RINDERFILET UNTER DER
PARMESANKRUSTE AUF
BALSAMICOSAUCE 27 €

Vini Rosati

2014 ROSATO VILLA SANTA FLAVI,
VENETO, VILLA SANTA FLAVIA

2014 ROS ALBA, FRIULI, PIERPAOLO
PECORARI

Prosecco & Spumante

O.J. PROSECCO SPUMANTE, ETICHETTA
NERA, VENETO, SACCHETTO

O.J. FERRARI SPUMANTE MAXIMUM
BRUT, TRENTINO, LUNELLI

Unser Weihnachtsmenü

KABELJAUFILET IN DER MIESMUSCHEL
TOMATEN NAGE

LACKIERTE BARBARIE-ENTENBRUST

Suppen

LINSENSUPPE 5 €

GEMÜSESUPPE 6 €

TOMATENCREMESUPPE 6 €

Dolci

MIT WEISSER
SCHOKOLADENCREME GEFÜLLT 4 €

ZABAIONE-RICOTTAEISPARFAIT 6 €

ZWEIERLEI GEEISTES
SCHOKOLADENMOUSSE 8 €

Marilu Speisekarte



Unsere Empfehlung Zum Dessert

DULCIS CANTINE LUNGAROTTI

NES PASSITO DI PANTELLERIA CANTINE PELLEGRINO

MARSALA VERGINE RISERVA 20 ANNI CANTINE MIRABELLA

Antipasti

TOSKANISCHER TOMATEN BROTSALAT 7 €

RUCOLASALAT MIT SIZILIANISCHEM SCHAFKÄSE 7 €

ZIEGENKÄSE IM PANCETTAMANTEL GEBRATEN 10 €

CARPACCIO VOM RIND CIPRIANI 10 €

Mittagskarte

ZIEGENKÄSE IM PANCETTAMANTEL (SPECKMANTEL) 10 €

PENNE ALL'ARRABBIATA MIT GARNELEN 14 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA AUF BLATTSPINAT 19 €

BROWNIE AUF VANILLESAUCE 4 €

Unser Silvestermenü

ZAMPONE AUF BALSAMICOLINSEN

CARPACCIO VON LACHS

REHRAGOUT STROGANOFF AUF TAGLIATELLE

BOSKOP-APFEL AUS DEM GEWÜRZSU

Folgende Arten Von Gerichten Werden Serviert

HUHN

FISCH

BROT

PIZZA

Pasta

RIGATONI MIT SALSICCIA 9 €

PENNE IN EINER SCHARFEN TOMATENSAUCE 8 €

DREIECKRAVIOLI 13 €

RAVIOLI 15 €

LINGUINE 17 €

Vini Bianchi In Caraffa

2015 TREBBIANO D'ABRUZZO, ABRUZZO, CITRA

2014 L'ISOLA DEI PROFUMI, SICILIA, ALCESTI

2014 VERDICCHIO VIGNETI DEL CERRO, MARCHE, BELISARIO

2014 RIESLING, TROCKEN, RHEINHESSEN, WEINREICH

2014 SAUVIGNON, FRIULI ISONZO DEL FRIULI -PIERPAOLO PECORARI

Vini Rossi In Caraffa

2014 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ABRUZZO, WEINGUT CITRA

2015 MERLOT, VENETO, VILLA SANTA FLAVI

2015 PRIMITIVO IGT PUGLIA, PUGLIA, FANTINI FARNESE

2013 SYRAH, SICILIA, ALCESTI

2008 CAMÁ ALTO, MARCHE, MUROLA

Marilu Speisekarte



Verwendete Zutaten

KÄSE

KARTOFFELN

MAIS

HÄHNCHENBRUST

CHAMPIGNONS

RINDFLEISCH

Nachspeisen

TIRAMISU 7 €

CREPES 10 €

TIRAMISU 7 €

VANILLECREME 7 €

ORANGENCREME BRÛLÉE 8 €

SORBET 7 €

VERSCHLEIERTES BAUERNMÄDCHEN

Pizza

MARGHERITE 17 €

TOMATEN, MOZZARELLA,
GORGONZOLA UND BLATTSPINAT 12 €

TOMATEN, SCAMORZAKÄSE,
MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN
UND BASILIKUM 12 €

BÜFFELMOZZARELLA,
KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM 15 €

TOMATEN, KAPERN UND
SARDELLENFILETS 9 €

TOMATEN,
MOZZARELLA, THUNFISCH UND
ZWIEBELN 11 €

TOMATEN-MOZZARELLA UND
SARDELLEN 11 €

KIRSCHTOMATEN, SCAMPI UND
RUCOLA 17 €

TOMATEN, MOZZARELLA UND
SALAME SCHARF 12 €

TOMATEN, MOZZARELLA, PILZE
UND GEKOCHTER SCHINKEN 12 €

TOMATEN, MOZZARELLA,
SALSICCIA UND BLATTSPINAT 13 €

TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA
UND PARMA SCHINKEN 13 €

TOMATEN, ZIEGENKÄSE,
MOZZARELLA UND PANCETTA 15 €

Vini Bianchi

2014 OBEREMMELER RIESLING,
TROCKEN, SAAR, WEINGUT REICHGRAF
VON KESSELSTADT

2014 MOSCATO D´ASTI, PIEMONTE,
CASCINA FONDA

2014 GAVI DI GAVI, PIEMONTE, CA´DEL
BRIC

2014 ROERO ARNEIS CASCINA DEL
POZZO, PIEMONTE, GIANMARIO
MARCHISIO

2014 ERBALUCE DI CALUSO, PIEMONTE,
ORSOLANI

014 TERLANER, ALTO ADIGE, CANTINA
TERLAN

2015 LUGANA DI SIRMIONE VIGNETO
BORGHETTA DOC, VENETO, AVANZI

2010 VILLA MARGON, TRENTO,
LUNELLI, BARRIQUE

2014 PINOT GRIGIO GRAVE DEL FRIULI,
FRIULI, ANTONUTTI

2014 SAUVIGNON, FRIULI ISONZO DEL
FRIULI, PIERPAOLO PECORARI

2011 ALTIS PINOT BIANCO, FRIULI,
PIERPAOLO PECORARI

2014 ASSISI GRECHETTO, HAUSWEIN,
UMBRIA, TILI

2014 ANIME FRIZZANTINO, UMBRIA, TILI

Marilu Speisekarte



2010 CERVARO DELLA SALA, UMBRIA,
CASTELLO DELLA SALA, ANTINORI

2013 FALANGHINA SANNIO, CAMPANIA,
FEUDI DI SAN GREGORIO

2014 FALANGHINA TABURNO,
CAMPANIA, FONTANAVECCHIA

2013 GRECO DI TUFO, CAMPANIA, FEUDI
DI SAN GREGORIO

2014 GRECO SANNIO, CAMPANIA,
FONTANAVECCHIA

2014 GRILLO, SICILIA, ALCESTI

2010 NINFEA, SICILIA, ALCESTI

2012 ARVALI VERMENTINO DI
SARDEGNA, SARDEGNA, FERRUCCIO
DEIANA

Vini Rossi

2007 BARBERA DEL MONFERRATO CA
´DEL BRIC, PIEMONTE, CLASSICO
SUPERIORE, RISERVA

2007 BRICCO TRIONZO DOLCETTO D
´OVAD, PIEMONTE, CA´DEL BRIC

2012 VALPOLICELLA SUPERIORE
RIPASSO, VENETO, ZAMUNER

2013 LAMBRUSCO GRASPAROSSA,
EMILIA, VILLA DI CORLO, ROMAGNA

2013 VOLPE, TOSCANA, POGGIO
NIBBIALE

2013 MORELLINO DI SCANSANO,
TOSCANA, GRILLESIN

2011 IL BRUCIATO BOLGHERI DOC ,
TOSCANA, TENUTA GUADO AL TASSO,
ANTINORI

2009 TIGNANELLO, TOSCANA, TENUTA
TIGNANELLO, ANTINORI

2012 CHIANTI CLASSICO PANZANELLO,
TOSCANA, ANDREA SOMMARUGA

2013 CHIANTI CLASSICO PEPPOLI,
TOSCANA, MARCHESI ANTINORI

2011 VILLA ANTINORI CHIANTI
CLASSICO RISERVA, TOSCANA,
MARCHESI ANTINORI

2010 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO,
TOSCANA, FATTORIA DEL CERRO

2006 BRUNELLO DI MONTALCINO,
TOSCANA, VILLA POGGIO SALVI BIONDI
SANTI

2014 PINOT NERO, UMBRIA, TILI

2010 MARILÚ ASSISI ROSSO D.O.C.
HAUSWEIN, UMBRIA, TILI

2003 OUTSIDER, UMBRIA, ARNALDO
CAPRAI

2008 MARINÉ, 18 MONATEN
FASSLAGERUNG, MARCHE,
FONTEZZOPPA

2012 MORO, MARCHE, FONTEZZOPPA

2009 INFERI, BARRIQUE, ABRUZZO,
MONTEPULCIANO D´ABRUZZO

2009 CURTIRUSSI NEGROAMAR,
PUGLIA, MOCVERO

EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI NR.14,
ABRUZZO, FARNESE VINI, 13 MONATEN
BARRIQUE

2012 TORCICODA PRIMITIVO DEL
SALENTO, PUGLIA, TORMARESCA,
ANTINORI

2013 NERO D´AVOL, SICILIA, ALCEST

2012 ROCCA RUBI, SARDEGNA, SANTADI

2011 MONTESSU, SARDEGNA,
AGRICOLA PUNICA

2005 MARCHESE DI VILLAMARINA,
SARDEGNA, SELLA MOSCA

Marilu Speisekarte



Marilu

Bahrenfelder Straße 67,
Hamburg, Germany

Öffnungszeiten:

Montag 17:00-22:30
Dienstag 12:00-22:30
Mittwoch 12:00-22:30
Donnerstag 12:00-22:30
Freitag 12:00-22:30
Samstag 12:00-22:30
Sonntag 17:00-22:30

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

 gallery image

