

**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	<b>4,90 €</b>
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	<b>3,90 €</b>
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	<b>10,30 €</b>
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>14,50 €</b>
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>10,50 €</b>
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	<b>7,30 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	<b>3,50 €</b>

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	<b>6,20 €</b>
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit <b>gebratenen Garnelen</b> (J, D)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Thunfisch und Ei</b> (C, J, 8)	<b>10,20 €</b>
mit <b>gebratenen Lachsstreifen</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Schafskäse und Paprika</b> (J, G)	<b>9,60 €</b>
<b>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</b> (G)	<b>9,00 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50 €</b>

# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Creme fraiche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitrone-Soße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.

# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €



Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***



**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	4,90 €
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	3,90 €
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	4,90 €
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	10,30 €
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	8,90 €
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	14,50 €
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	10,50 €
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	7,30 €
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	7,20 €
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	3,50 €

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	6,20 €
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit gebratenen Garnelen (J, D)	13,40 €
mit Thunfisch und Ei (C, J, 8)	10,20 €
mit gebratenen Lachsstreifen (J)	13,40 €
mit gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons (J)	13,40 €
mit Schafskäse und Paprika (J, G)	9,60 €
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (G)	9,00 €
<b>Beilagensalat</b>	3,50 €

# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Creme fraiche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitroneensoße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.

# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €



## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***



**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	<b>4,90 €</b>
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	<b>3,90 €</b>
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	<b>10,30 €</b>
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>14,50 €</b>
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>10,50 €</b>
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	<b>7,30 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	<b>3,50 €</b>

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	<b>6,20 €</b>
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit <b>gebratenen Garnelen</b> (J, D)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Thunfisch und Ei</b> (C, J, 8)	<b>10,20 €</b>
mit <b>gebratenen Lachsstreifen</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Schafskäse und Paprika</b> (J, G)	<b>9,60 €</b>
<b>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</b> (G)	<b>9,00 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50 €</b>

# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Crème fraîche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitroneensoße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.



# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***



**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	<b>4,90 €</b>
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	<b>3,90 €</b>
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	<b>10,30 €</b>
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>14,50 €</b>
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>10,50 €</b>
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	<b>7,30 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	<b>3,50 €</b>

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	<b>6,20 €</b>
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit <b>gebratenen Garnelen</b> (J, D)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Thunfisch und Ei</b> (C, J, 8)	<b>10,20 €</b>
mit <b>gebratenen Lachsstreifen</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Schafskäse und Paprika</b> (J, G)	<b>9,60 €</b>
<b>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</b> (G)	<b>9,00 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50 €</b>



# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Creme fraiche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitroneensoße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.

# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***





**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	<b>4,90 €</b>
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	<b>3,90 €</b>
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	<b>10,30 €</b>
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>14,50 €</b>
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>10,50 €</b>
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	<b>7,30 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	<b>3,50 €</b>

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	<b>6,20 €</b>
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit <b>gebratenen Garnelen</b> (J, D)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Thunfisch und Ei</b> (C, J, 8)	<b>10,20 €</b>
mit <b>gebratenen Lachsstreifen</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Schafskäse und Paprika</b> (J, G)	<b>9,60 €</b>
<b>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</b> (G)	<b>9,00 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50 €</b>

# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Crème fraîche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitroneensoße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.

# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €



Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***



**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	4,90 €
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	3,90 €
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	4,90 €
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	10,30 €
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	8,90 €
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	14,50 €
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	10,50 €
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	7,30 €
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	7,20 €
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	3,50 €

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	6,20 €
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit gebratenen Garnelen (J, D)	13,40 €
mit Thunfisch und Ei (C, J, 8)	10,20 €
mit gebratenen Lachsstreifen (J)	13,40 €
mit gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons (J)	13,40 €
mit Schafskäse und Paprika (J, G)	9,60 €
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (G)	9,00 €
<b>Beilagensalat</b>	3,50 €

# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Creme fraiche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitronensoße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.

# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €



## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***



**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	4,90 €
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	3,90 €
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	4,90 €
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	10,30 €
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	8,90 €
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	14,50 €
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	10,50 €
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	7,30 €
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	7,20 €
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	3,50 €

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	6,20 €
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit gebratenen Garnelen (J, D)	13,40 €
mit Thunfisch und Ei (C, J, 8)	10,20 €
mit gebratenen Lachsstreifen (J)	13,40 €
mit gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons (J)	13,40 €
mit Schafskäse und Paprika (J, G)	9,60 €
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (G)	9,00 €
<b>Beilagensalat</b>	3,50 €

# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Creme fraiche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitronensoße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.



# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***



**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	<b>4,90 €</b>
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	<b>3,90 €</b>
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	<b>10,30 €</b>
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>14,50 €</b>
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>10,50 €</b>
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	<b>7,30 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	<b>3,50 €</b>

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	<b>6,20 €</b>
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit <b>gebratenen Garnelen</b> (J, D)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Thunfisch und Ei</b> (C, J, 8)	<b>10,20 €</b>
mit <b>gebratenen Lachsstreifen</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons</b> (J)	<b>13,40 €</b>
mit <b>Schafskäse und Paprika</b> (J, G)	<b>9,60 €</b>
<b>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</b> (G)	<b>9,00 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50 €</b>



# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Creme fraiche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitroneensoße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.

# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***





**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	4,90 €
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	3,90 €
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	4,90 €
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	10,30 €
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	8,90 €
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	14,50 €
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	10,50 €
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	7,30 €
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	7,20 €
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	3,50 €

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	6,20 €
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit <b>gebratenen Garnelen</b> (J, D)	13,40 €
mit <b>Thunfisch und Ei</b> (C, J, 8)	10,20 €
mit <b>gebratenen Lachsstreifen</b> (J)	13,40 €
mit <b>gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons</b> (J)	13,40 €
mit <b>Schafskäse und Paprika</b> (J, G)	9,60 €
<b>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</b> (G)	9,00 €
<b>Beilagensalat</b>	3,50 €

# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Creme fraiche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitrone-Soße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.

# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €



Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***



**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant "Marina" im Tennisclub Ludwigshafen-Oppau.

Genießen Sie unser Ambiente, die mediterrane Küche und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal, wenn Sie besondere Wünsche haben. Unser Team ist jederzeit gerne bereit, Ihnen den Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

**Ihr  
„Marina“ Team**



Alle Preise verstehen sich inklusive  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Sie finden die Auflistung der Stoffe auf der letzten Seite der Speisekarte.

# Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> (G)	<b>4,90 €</b>
<b>Fleischbrühe mit Rührei</b> (G)	<b>3,90 €</b>
<b>Oliven mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weißbrot</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan</b>	<b>10,30 €</b>
<b>Serranoschinken mit Pizzabrot</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>14,50 €</b>
<b>Kleiner gem. Vorspeisenteller</b> (G, D)	<b>10,50 €</b>
<b>Überbackener Schafskäse</b> (G, 8)	<b>7,30 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Knoblauchcreme</b> (C, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Pizzabrot weiß oder rot</b>	<b>3,50 €</b>

# Salate

<b>Großer bunter Salat mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Peperoni</b> (J)	<b>6,20 €</b>
<b>Großer gemischter Salat...</b>	
mit gebratenen Garnelen (J, D)	<b>13,40 €</b>
mit Thunfisch und Ei (C, J, 8)	<b>10,20 €</b>
mit gebratenen Lachsstreifen (J)	<b>13,40 €</b>
mit gebratenen Putenstreifen und gebratenen Champignons (J)	<b>13,40 €</b>
mit Schafskäse und Paprika (J, G)	<b>9,60 €</b>
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (G)	<b>9,00 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50 €</b>

# Nudelgerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> (mit Tomatensauce) (A, G)	<b>7,20 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> (mit Ei, Schinken und Sahnesauce) (A, C, G, 9)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) (A, I)	<b>9,20 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (mit Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncini) (A)	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (mit Meeresfrüchten) (A, L)	<b>13,40 €</b>
<b>Spaghetti "Marina"*</b> mit Riesengarnelen (A, L)	<b>16,90 €</b>
<b>Penne Arrabbiata*</b> (scharfe Tomatensauce) (A)	<b>8,20 €</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (Sahnesauce) (A, D, G)	<b>13,30 €</b>

# Pizza

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Käse (A)	<b>6,90 €</b>
<b>Riviera</b>	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln (A)	<b>7,20 €</b>
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Käse, Salami (A, 5, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Prosciutto</b>	Tomatens., Käse, Schinken (A, 8, 9)	<b>9,00 €</b>
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Käse, Pilze (A)	<b>8,10 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A)	<b>9,30 €</b>
<b>Schafskäse</b>	Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse (A)	<b>9,00 €</b>
<b>Speciale</b>	Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,30 €</b>
<b>4 Stagioni</b>	Tomatens., Käse, Salami, Schinken, Pilze, Paprika (A, 5, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oliven, Zwiebeln, Sardellen (A, 8, 9)	<b>9,70 €</b>
<b>Caprese</b>	Käse, Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Vegetaria</b>	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Spinat, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Paprika (A)	<b>9,80 €</b>
<b>Della Casa</b>	Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Kapern, Parmaschinken (A, G)	<b>11,00 €</b>
<b>A la Chef</b>	nach Wunsch des Gastes (mit 5 Beilagen)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Ruccola</b>	Creme fraiche, Pesto, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (A, G)	<b>12,20 €</b>
<b>Parmesan extra</b>		<b>0,80 €</b>

\* mit Parmesan-Käse gefertigt (8,9) Deklarierungspflichtige Stoffe - Erklärung siehe letzte Seite

# Fleischgerichte

Vom Schwein (1,2,3,4)

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes (A, C, J)	12,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes (mit Pilzen) (A, C, J, I)	13,90 €
<b>Schnitzel Bolognese</b> mit Spaghetti (mit Käse und Schinken überbacken) (A, C, G, J, I, 9)	14,90 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes (A, C, J, 9) (paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse)	14,90 €

# Spezialitäten vom Grill

<b>Rumpsteak gegrillt</b> mit Bratkartoffeln und wahlweise Kräuterbutter, Zwiebeln oder grüner Pfeffersoße (A, G, J, I)	21,90 €
<b>Pljeskavica</b>	
<b>Hacksteak</b> (mit Schafskäse gefüllt) mit Djuvećreis und Pommes (J)	13,80 €
<b>Čevapčići</b> Hackfleischröllchen mit Djuvećreis und Pommes (J)	12,10 €
<b>Grillteller</b>	
Kleines Rumpsteak, Schweinelende, Puten- und Hackfleisch mit Djuvećreis und Pommes (J)	18,20 €
<b>Gemischter Fleischspieß</b>	
Rumpsteak, Schweinelende, Hackfleisch dazu Rosmarinkartoffeln (J)	16,50 €

# Fisch

<b>Tintenfisch gegrillt</b> , Spinat-Kartoffeln (J)	16,50 €
<b>Scampi gegrillt</b> mit Butterreis, Olivenöl, Knoblauch (B, J)	18,90 €
<b>Gegrillter Lachs</b> mit Reis oder Salzkartoffeln, Knoblauch oder Butterzitrone-Soße (G, J)	17,30 €
<b>Zanderfilet</b> mit Nudeln in Garnelensauce (G, B)	17,30 €

## Extra Beilagen

Pommes Frites	3,10 €	Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,10 €	Gemüse	4,30 €
Butterreis	3,10 €	Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Djuvećreis	3,40 €		

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir einen Beilagensalat.  
Für Beilagenänderungen in Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir je 1,50 €.

# Dessert

<b>Gemischtes Eis</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> (A, C, G) mit Eis, Marmelade oder Schokolade	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b> (G)	<b>0,80 €</b>

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Peterstaler classic	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler medium	0,75 l Flasche	4,60 €
Peterstaler still	0,25 l Flasche	2,60 €
Peterstaler still	0,75 l Flasche	4,60 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,2 l	2,50 €
Cola (light), Fanta, Sprite, Spezi (5,10)	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon (4,11)	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (4,11)	0,4 l	3,60 €
Topfit	0,5 l	3,80 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €

## Nektare und Mischgetränke

Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
Grapefruit	0,2 l	2,60 €
Saftschorlen	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen	0,4 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Veltins	0,3 l	2,90 €
Veltins	0,4 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,70 €

## Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,90 €



## Sekt

Riesling trocken	0,1 l	3,90 €
Riesling trocken	0,75 l Flasche	21,50 €
Secco	0,75 l Flasche	16,50 €

## Offene Weine

### Weißweine

Riesling Weißwein trocken	0,25 l	3,90 €
Riesling Weißwein halbtrocken	0,25 l	3,90 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 l	4,90 €
Chardonnay trocken	0,25 l	4,80 €
Rivaner feinherb	0,25 l	4,80 €
Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	4,90 €

### Rosé

Portugieser Weißherbst	0,25 l	3,80 €
------------------------	--------	--------

### Weinschorle

Rieslingschorle trocken	0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle trocken	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

### Rotweine

Dornfelder Rotwein, trocken	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder	0,25 l	4,60 €
Merlot	0,25 l	4,60 €
Montepulciano	0,25 l	4,30 €
Primitivo	0,25 l	4,90 €
Lambrusco	0,25 l	4,30 €

# Diverse Spirituosen

## Aperitif

Sherry	5 cl	4,10 €
Martini Weiß	5 cl	4,10 €
Campari <sup>(9)</sup>	4 cl	3,40 €
Campari Orange <sup>(9)</sup>	0,125 l	4,80 €
Aperol-Spritz	0,25 l	5,20 €

## Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Averna	4 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Aquavit	2 cl	3,40 €

## Cognac

Are Royal	2 cl	3,70 €
Remy Martin	2 cl	4,80 €

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 4 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt (Olive)
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### **Speziell bei techn. veränderten Lebensmitteln**

- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl

### **Allergene**

- A enthält glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Dinkel
- A5 Gerste
- B enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier- und Eierzeugnisse
- D enthält Fisch- und Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf- und Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M enthält Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/Kg oder Liter)

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, dass Sie uns weiterempfehlen und gerne wiederkommen.

***Ihr „Marina“-Team***

