

*Marinello*



STRANDBAR GRIMMERSHÖRN





## EINE GROßE BITTE!

Alle Gerichte werden frisch zubereitet, zum Teil vor Euren Augen. Jedes Bier will in Ruhe gezapft sein. Ich bitte um Verständnis, dass diese Qualität etwas Zeit kostet und sich Wartezeiten nicht immer vermeiden lassen. Es gehört auch zum lockeren Ambiente unseres Hauses, dass hier viele junge Leute erste Erfahrungen im Berufsleben sammeln. Sie sind nicht sofort professionell, dafür aber umso netter und natürlicher!

Wenn Ihr den Tisch wechselt, sagt es bitte unbedingt unserer Bedienung. Sonst ist es unmöglich, die bestellten Speisen und Getränke reibungslos zu servieren.

Wenn die Waren serviert sind, wird der/die Kellner/-in darum bitten, sofort zu bezahlen – dies erleichtert beim „Terrassen-Geschäft“ den Arbeitsablauf für Euch und für uns!

Herzlichen Dank Euer Christian Marinello

## SEHR GEEHRTE KUNDEN!

Leider haben wir am Strand, der nachts unbeleuchtet ist, ein Problem mit Einbrüchen und Vandalismus.

Aus diesem Grund sind einige Überwachungskameras aufgestellt – nicht anders als in Deiner Bank, Tankstelle oder Supermarkt.

Wir machen Dich aus gesetzlichen Gründen darauf aufmerksam!

## BELEGERTEILUNGSPFLICHT

Seit dem 01.01.2020 sind Händler, die mit einem elektronischen Kassensystem arbeiten, verpflichtet Kassenbons zu drucken. Am Tresen der Strandbar steht ein Drucker. Wenn Sie den Beleg haben möchten, einfach dort abholen.



# TAGESKARTE



prendi un latte ...



... mangia il gelato

Bitte beachte auch  
unsere Tagesangebote  
auf unseren Aushängen!



bevi un po ,di caffè ...



... goditi Cuxhaven



Ernesto Marinello um die 1920 in der Nordersteinstraße



Ernesto Marinello kam 1905 aus den italienischen Dolomiten nach Cuxhaven. Die Kunst Speiseeis herzustellen, hatte er bei der Familie Gialuzzi in Hamburg gelernt.

## SALATE · SNACKS

<b>Currywurst (160g)</b> <sup>a;i:g;j;o</sup> mit Pommes, Ketchup oder Mayonaise	<b>7,90 €</b>
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> <sup>i:g;h;6</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Thunfisch-Salat</b> <sup>i;d;6</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>Penne mit einer Gorgonzola-, Speck-, Sahnesauce</b> <sup>c;g</sup>	<b>10,90 €</b>
<b>Parmaschinken mit Melone</b> <sup>i;h;o;6</sup>	<b>9,90 €</b>
<b>Räuchermatjes</b> <sup>a;d;i;2;6</sup> auf Schwarzbrot mit Zwiebel	<b>8,90 €</b>
<b>Matjesteller</b> <sup>d;c;g;i;2;6</sup> Matjesfilets, Ofenkartoffel, Sourcreme und Salatbeilage	<b>11,90 €</b>
<b>Räucherlachs auf Ofenkartoffel</b> <sup>d;c;g;i;2;6</sup> mit Sourcreme und Salatbeilage	<b>12,90 €</b>
<b>Nordseekrabben auf Ofenkartoffel</b> <sup>b;c;g;i;2;6</sup> mit Sourcreme & Salatbeilage	<b>Tagespreis</b>
<b>Flammkuchen</b> <sup>c;f;g;o;a;2</sup> Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	<b>8,90 €</b>
<b>Extra Brot</b> <sup>a</sup>	<b>1,50 €</b>
<b>Linguine „Frutti di Mare“</b> mit „Black Tiger Prawns“, Muscheln etc.	<b>14,90 €</b>
<b>Seelachsfilet</b> aus der Pfanne mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Aioli Sauce	<b>11,90 €</b>

Alle Salate werden mit Brot <sup>a</sup> und Balsamico-Essig/Olivenöl serviert



Postkarte von 1908  
mit dem „Karrenbad“ in  
der Grimmershörnbucht



Ernesto Marinello um die 1920

Von 1908 an produzierte er die hierzulande wenig bekannte Spezialität in Cuxhaven und verkaufte sie zunächst mithilfe von Eiskarren. Zeitweise waren bis zu 7 Karren in Betrieb.

## PIZZE alle Pizzen mit Tomatensauce, Mozzarella & Oregano

<b>Pizza Margherita</b> <sup>a:g:3</sup>	<b>6,90 €</b>
<b>Pizza Salami</b> <sup>a:g:0:3</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>Pizza Würstel</b> <sup>a:g:0:3</sup>	<b>8,90 €</b>
mit Pilze und Würstchen	
<b>Pizza Napoli</b> <sup>a:d:g</sup>	<b>9,90 €</b>
mit Sardellen, Kapern und Oliven	
<b>Pizza Tonno</b> <sup>a:g:d:3</sup>	<b>10,90 €</b>
mit Thunfisch und Zwiebeln	
<b>Pizza Rustica</b> <sup>a:g:0:3</sup>	<b>11,90 €</b>
mit Parmaschinken, Rucola-Salat und Parmesan	
<b>Pizza Calabrese</b> <sup>a:g:0:3</sup>	<b>10,90 €</b>
mit scharfer ital. Salami und Gorgonzola	
<b>Pizza Primavera</b> <sup>a:g:h:3</sup>	<b>9,90 €</b>
mit frischen Tomaten, Schafskäse und Pesto	
<b>Pizza Frutti di Mare</b> <sup>a;b:d:g:m:3</sup>	<b>14,90 €</b>
mit Meeresfrüchte	
<b>Pizza „Mexiko“</b> <sup>a:g:3</sup>	<b>10,90 €</b>
mit Mais, Paprika, Hähnchenstreifen & Zwiebeln	
<b>Pizza vegetarisch</b> <sup>a:g:3</sup>	<b>9,90 €</b>
mit frischem Gemüse	
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>a:g:0:3</sup>	<b>8,90 €</b>
Hinterschinken	
<b>Pizza Hawaii</b> <sup>a:g:0:3</sup>	<b>9,90 €</b>
Hinterschinken und Ananas	
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>a:g:0:3</sup>	<b>10,90 €</b>
Hinterschinken, frische Champignons, Artischocken und Peperoni	
<b>Pizza Fantasia</b> <sup>a:g:3</sup>	<b>10,90 €</b>
Spinat, Hähnchenstreifen, Schafskäse	
<b>Familienpizza Margherita</b> ca. 45 cm Durchmesser <sup>a:g:3</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Familienpizza Salami</b> ca. 45 cm Durchmesser <sup>a:g:0:3</sup>	<b>21,90 €</b>
<b>Familienpizza Rustica</b> ca. 45 cm Durchmesser <sup>a:g:0:3</sup>	<b>28,90 €</b>

**Extras für Pizza (normale Größe):**

Parma Schinken (70 g)	3,00 €	Gekochter Schinken, Salami, Speck, Artischocken,	2,00 €
Thunfisch, Salami Picante	2,50 €	Kapern, Parmesankäse, extra Käse	
Sardellen, Gorgonzola, Schafskäse,	2,00 €	Pilze, Paprika, Mais, Zwiebeln, Ruccola, Oliven,	1,00 €
Hähnchenstreifen		frische Tomaten, Ananas, Peperoni	
		Frischer Knoblauch	0,50 €



Erika, Martha & Roberto Marinello in den 1950ern in der Grimershörnbucht.



Grimershörnbucht 1950

## DESSERT

### GEMISCHTES EIS

<b>Kleine Portion</b> 3 Kugeln	<b>3,90 €</b>
<b>Mittlere Portion</b> 4 Kugeln	<b>4,90 €</b>
<b>Sahne</b>	<b>1,00 €</b>

**Einzelne Kugeln oder Eis in der Waffel bitten wir direkt am Eistresen zu bestellen und zu bezahlen. nur „to go“!**

### EISSPEZIALITÄTEN

<b>Tartuffo Schoko</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Cassata Siciliana</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Limone Ripieno</b> mit Zitronensorbet gefüllte Zitrone	<b>4,80 €</b>
<b>Eiskaffee</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Eisschokolade</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Flipper</b> Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	<b>5,00 €</b>



Hinweis: Eiswaffeln und Dekowaffeln enthalten Gluten. Eis kann Spuren von Nüssen und Nussderivaten enthalten. Alle Sorten enthalten Milch oder Milchderivate (Lactose). Eine Zutatenliste kann am Tresen erfragt werden.

<sup>a</sup> enthält Gluten; <sup>b</sup> enthält Krebstiere & Krebstiererzeugnisse  
<sup>c</sup> enthält Eier & Eierzeugnisse; <sup>d</sup> enthält Fisch & Fischerzeugnisse  
<sup>e</sup> enthält Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse; <sup>f</sup> enthält Soja & Sojaerzeugnisse  
<sup>g</sup> enthält Milch & Milcherzeugnisse; <sup>h</sup> enthält Schalenfrüchte  
<sup>i</sup> enthält Sellerieerzeugnisse; <sup>j</sup> enthält Senf; <sup>k</sup> enthält Sesam  
<sup>l</sup> enthält Lupinen; <sup>m</sup> enthält Weichtiere  
<sup>n</sup> enthält Schwefeldioxid & Sulfite; <sup>o</sup> mit Nitritpökelsalz



Der Verkauf aus den Eiskarren ging bis Ende der 1950er Jahre. Hier ist die nächste Generation Roberto Marinello beim Eisverkauf zu sehen.

# KALTGETRÄNKE

## BIER

<b>Bitburger Pils vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Bitburger 0,0% alkoholfrei</b>			<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Krefelder (Bier-Cola)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Erdinger Hefeweizen v. Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Erdinger Hefeweizen dunkel</b>			<b>Fl. 0,5 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Erdinger Kristallweizen</b>			<b>Fl. 0,5 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Erdinger Hefeweizen alkoholfrei</b>			<b>Fl. 0,5 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>			<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Köstritzer Kellerbier (bernsteinfarben, unfiltriert)</b>			<b>Fl. 0,5 l</b>	<b>5,20 €</b>

## SOFTDRINKS

<b>Pepsi-Cola<sup>1;3;9</sup>, Pepsi light<sup>19</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,40 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Schwip-Schwap<sup>1;3;9</sup>, Mirinda<sup>1;3</sup>, 7UP</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,40 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,40 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Fritz Rhababerschorle</b>			<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Fritz Melonenlimonade</b>			<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Stilles Wasser</b>			<b>0,25 l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>San Pellegrino</b>			<b>0,75 l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Säfte z.B. Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Banane, od. Kirsch-Bananensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Schweppes „Bitter Lemon“<sup>10</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,50 €</b>

Hinweis: Die Zusammensetzung der Speisen kann sich im Laufe der Saison ändern – wenn z.B. ein Grundstoff vergriffen ist. Somit kann keine 100% Garantie auf die Zusatzstoffe gegeben werden.

<sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff; <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>6</sup> geschwärzt; <sup>8</sup> mit Phosphat; <sup>9</sup> koffeinhaltig

<sup>10</sup> chininhaltig; <sup>11</sup> taurinhaltig; <sup>12</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>19</sup> mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle





Erika und Roberto Marinello  
in den 1990ern im Strandpavillon  
in der Grimmershörnbucht,  
so wie man sie kannte.

# SEKT & PROSECCO - ROSÉ & ROTWEIN

## SEKT & PROSECCO

**Prosecco, Piccolo**

**Fl. 0,2 l 5,50 €**

**Mumm, Piccolo**

**Fl. 0,2 l 5,50 €**

## ROSÉWEIN

**Rosato, halbtrocken**

**0,2 l 5,00 €**

## ROTWEIN

**Negroamaro, trocken**

**0,2 l 5,20 €**

**Merlot, halbtrocken**

**0,2 l 5,00 €**

**Lambrusco, lieblich**

**0,2 l 4,50 €**

**Primitivo, trocken**

**0,2 l 5,40 €**

**Nero d'Avola, Sicilia IGT**

**0,2 l 4,90 €**





Die Grimmershörnbucht mit  
Sportbad in den 1960ern

# WEISSWEIN

## **Pinot Grigio**

trocken

0,2 l 5,50 €

## **Chardonnay**

trocken

0,2 l 5,50 €

## **Lugana**

DOC Castelnova, trocken

0,2 l 5,80 €

## **Weinschorle**

vom Pinot

0,2 l 4,50 €

## **Staufener Schlossberg Gutedel**

QbA, halbtrocken

0,2 l 5,00 €

## **Salwey Baden Grauer Burgunder**

QbA, trocken

0,2 l 5,80 €

## **Bianchetto Sacchetto Sauvignon**

IGT, trocken, fruchtig frisch

Fl. 0,75 l 15,90 €

## **Salwey Baden Grauer Burgunder**

QbA, Bankettwein, trocken

Fl. 0,75 l 21,90 €



# HEISSGETRÄNKE

<b>Kaffee (Pott)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso einfach <sup>g:9</sup></b>	<b>2,00 €</b>
<b>Espresso doppelt <sup>g</sup></b>	<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino italiano mit Milchschaum <sup>g:9</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino mit Sahne <sup>g:9</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino mit Baileys <sup>g:9</sup></b>	<b>5,50 €</b>
<b>Latte macchiato <sup>g:9</sup></b>	<b>3,70 €</b>
<b>Latte macchiato mit doppeltem Espresso <sup>g:9</sup></b>	<b>4,40 €</b>
<b>Latte macchiato mit Zimt-, Vanille- oder Karamellgeschmack <sup>g:9</sup></b>	<b>4,60 €</b>
<b>Heiße Schokolade ohne Sahne</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne <sup>g:9</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Rum oder Amaretto</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Rumgrog (mit 4cl Rum)</b>	<b>4,50 €</b>

## TEE

<b>z.B. Früchte-, Pfefferminz-, Schwarzer-, Rotbusch-Vanille-, Rotbusch-Karamell- oder Grüner Tee</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Tee mit Rum (2cl)</b>	<b>4,50 €</b>



Eine Auswahl an Torten  
findest Du an unserem  
Kuchenbuffet – oder  
frag uns ...



## COCKTAILS · MISCHUNGEN · LIKÖRE

<b>Caipirinha</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Tequila-Sunrise <sup>1</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>Havanna-Spezial <sup>1</sup> Ananassaft, Havanna-Club, Maraschino</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Aperol – Sprizz <sup>1</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>Campari – Sprizz <sup>1</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>Crodino – Sprizz <sup>1</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>Hugo</b>	<b>5,90 €</b>

### MISCHUNGEN

jeweils mit 0,04 l Spirituose

<b>Korn – Cola <sup>1:3:9</sup></b>	<b>4,00 €</b>
<b>Havanna-Club – Cola <sup>1:3:9</sup></b>	<b>5,00 €</b>
<b>Captain-Spiced-Cola <sup>1:3:9</sup></b>	<b>5,00 €</b>
<b>Smirnoff Wodka – Lemon <sup>10</sup></b>	<b>5,00 €</b>
<b>Jim-Beam – Cola <sup>1:3:9</sup></b>	<b>5,50 €</b>
<b>Gordon Gin-Tonic</b>	<b>5,00 €</b>

### APERITIF/ DEGESTIF

<b>Averna auf Eis</b>	<b>29%</b>	<b>0,04 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Ramazotti auf Eis</b>	<b>30%</b>	<b>0,04 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Jägermeister auf Eis</b>	<b>35%</b>	<b>0,04 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Glen Grant Single Malt Whisky (10 Jahre)</b>	<b>40%</b>	<b>0,04 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Knockando Single Malt Whisky (12 Jahre)</b>	<b>43%</b>	<b>0,04 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Ardbeg Single Malt Whisky (10 Jahre)</b>	<b>46%</b>	<b>0,04 l</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Grappa Hausmarke</b>	<b>40%</b>	<b>0,02 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Korn</b>	<b>32%</b>	<b>0,02 l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	<b>41,5%</b>	<b>0,02 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Smirnoff Wodka Red</b>	<b>37,5%</b>	<b>0,02 l</b>	<b>2,20 €</b>

### ALKOHOLFREI

<b>Crodino auf Eis alkoholfreier ital. Aperitif <sup>1; 10;</sup></b>	<b>0,10 l</b>	<b>2,50 €</b>
---	---------------	---------------



*Marinello*

Strandbar Grimmershörn · Inh. Christian Marinello  
info@marinello-cuxhaven.de · www.marinello-cuxhaven.de  Marinello.Strandbar