

Vorspeisen

Vorspeisenteller Marjellchen	14,90€
Variation aus Schwarzwälder Schinken, luftgetrockneter Salami, Entenleberpastete, Bergkäse, Brie, Oliven, Tomaten, Comichons dazu Brot und Butter	
Gebackene Champignons	8,80€
panierte und gebackene Champignons mit einer leckeren Knoblauchcreme dazu ofenfrisches Baguette	
Weinbergschnecken	8,50€
6 Weinbergschnecken in Butter und Knoblauch, serviert mit ofenfrischem Baguette	
Danziger Stremellachs	14,50€
eine alte Spezialität heiß geräuchert zart in der Konsistenz, würzig im Geschmack dazu Senf-Dill-Sauce Brot und Butter	
Hauchdünne Rote-Bete	11,50€
mit Honig-Senf-Sauce dazu gratinierter Ziegenkäse mit Thymian und Walnüssen	
Entenleberpastete	10,50€
mit einem Wildkräuter-Salatbouquet	
Tatar vom Rinderfilet	18,90€
von Hand geschabtes Rinderfilet (150g), serviert mit Zwiebeln, Kapern, Senf, Comichons, geschrottetem Pfeffer, Sardelle und Ei, dazu frisches Brot und Butter	

Suppen

Rote-Bete-Suppe	6,90€
mit einem kräftigen Schuss Schmand	
Berliner Kartoffelsuppe	7,50€
wahlweise mit Wiener Würstchen	
Gulaschsuppe	8,50€
mit Rindfleisch und Kartoffeln	

Salate

Großer gemischter Salat Knackig frischer Blattsalat mit Gurke, Kirschtomate, Karotte und Ei	8,50€
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Thymian auf Blattsalat mit Gurke und Kirschtomate	12,50€
Caesar-Salat Römersalat mit Parmesan, Croutons und Hähnchenbrustfilet	14,90€
Salat mit Garnelen Wildkräutersalat mit 5 Großgarnelen angebraten mit Knoblauch	19,50€
Wilder Salat Wildkräutersalat angerichtet mit Granatapfel, Parmesan, Gurke und Kirschtomaten	11,50€
Dressing Vinaigrette, Honig-Senf, Joghurt	

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm und Schnittlauch, dazu eine bunte Salatbeilage	8,90€
Gemüsevielfalt Gemüse mit Drillingskartoffeln und Kräutern in der Pfanne geschwenkt	9,50€
Kartoffelrösti mit einem Spiegelei, Schmand und einem Salatbouquet	9,90€
Käsespätzle mit einem Schuss Sahne, Emmentaler Käse und Röstzwiebeln	10,50€
Gemüse-Quiche mit einem Salatbouquet	12,00€

Fleischgerichte

Hausgemachte Topfsülze serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade und Vinaigrette	13,80€
Königsberger Klopse nach altem ostpreußischem Rezept mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat	14,50€
Blutwurst aus der Blutwurstmanufaktur Berlin mit Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfelchutney	16,50€
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Spätzle	16,90€
Masurischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und deftigem Schmorkohl	17,50€
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel und hausgemachtem Kartoffelstampf	18,50€
Biergulasch vom Rind serviert mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	18,50€
Filet vom Weiderind das zarteste Stück von der Rinderlende (200g) mit Pommes Frites und Sauce béarnaise	28,50€
Gegrillte Schweinehaxe dazu Serviettenknödel, Bratenjus mit knackigem Krautsalat	17,50€
Filetteller Marjellchen nach Art des Hauses, mit Rinder- und Schweinefilet Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse und Sauce béarnaise	20,50€
Schlesisches Himmelreich Rauchfleisch, Backobst in Sauce dazu ein Hefekloß	16,50€
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein vom Kalb serviert mit Bratkartoffeln und einem Salatbouquet	17,90€ 23,90€
mit Panadenvielfalt: Chili-Ingwer Kürbiskern Meerrettich Glutenfrei	

Fischgerichte

Zanderfilet Zanderfilet an Sauce beurre-blanc mit Kartoffeln und Gurkensalat	18,50€
Gebratenes Lachsfilet an Zitronenbutter mit Blattspinat und Kartoffeln	19,50€
Gebratene Garnelen 7 Großgarnelen in Knoblauch geschwenkt mit Gemüse und Drillingskartoffeln	23,50€

Desserts

Crème Brûlée gebrannte Crème mit Bourbon-Vanille	7,90€
Crêpe wahlweise: gefüllt mit heißen Beeren, Vanilleeis und Nutella oder mit Bananenscheiben und Schokoladeneis	8,50€
Gebackene Apfelklöße In Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis und Sahne	8,50€
Windbeutel Marjellchen gefüllt mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne	9,50€
Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenkompott und Sahne auf Wunsch mit Rosinen (Wartezeit: 20 Minuten)	9,80€
Gemischter Eisbecher nach Wahl Erdbeere, Schokolade, Vanille oder Walnuss	6,00€
Schlesische Mohnklöße In Schlesien und Ostpreußen aß man sie zu Weihnachten und Silvester, in Berlin waren sie als Mohnspiele bekannt	8,90€