Vorspeisen

Vorspeisenteller Marjellchen **14,90€**
Variation aus Schwarzwälder Schinken,
luftgetrockneter Salami, Entenleberpastete, Bergkäse,
Tilsiter, Oliven, Tomaten, Cornichons dazu Brot und Butter

Gebackene Champignons **8,90€**
panierte und gebackene Champignons
mit einer leckeren Knoblauchcreme
dazu ofenfrisches Baguette

Weinbergschnecken **8,90€**
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 Baguette und Butter

Hauchdünne Rote-Bete **11,50€**
mit Honig-Senf-Sauce dazu gratinierter
Ziegenkäse mit Thymian und Walnüssen

Entenleberpastete **10,90€**
mit einem Wildkräuter-Salatbouquet

Tatar vom Rinderfilet **18,90€**
von Hand geschabtes Rinderfilet (150g), serviert mit
Zwiebeln, Kapern, Senf, Cornichons, geschrottetem Pfeffer,
Sardelle und Ei, dazu dunkles Brot und Butter

Suppen

Rote-Bete-Suppe **6,90€**
mit einem kräftigen Schuss Schmand

Berliner Kartoffelsuppe **7,50€**
wahlweise mit Wiener Würstchen

Ostpreußische Sauerampfersuppe **(nur im Sommer)** **6,90€**
herzhaft nach altem Rezept

Salate

Großer gemischter Salat **8,50€**
Knackig frischer Blattsalat mit Gurke, Kirschtomate, Karotte und Ei

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse **12,50€**
gratinierter Ziegenkäse mit Honig,
Thymian auf Blattsalat mit Gurke und Kirschtomate

Caesar-Salat **14,90€**
Römersalat mit Parmesan, Croutons und Hähnchenbrustfilet

Salat mit Garnelen **19,50€**
Wildkräutersalat mit fünf Großgarnelen angebraten mit Knoblauch

Wilder Salat **11,50€**
Wildkräutersalat angerichtet mit Granatapfel, Parmesan, Gurke und Kirschtomaten

Dressing
Vinaigrette, Honig-Senf, Joghurt

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel **8,90€**
gefüllt mit Sauerrahm und Schnittlauch,
dazu eine bunte Salatbeilage

Gemüsevielfalt **9,50€**
Gemüse mit Drillingskartoffeln und Kräutern in der Pfanne geschwenkt

Kartoffelrösti **10,90€**
mit einem Spiegelei, Schmand und einem Salatbouquet

Käsespätzle **10,90€**
mit einem Schuss Sahne, Emmentaler Käse und Röstzwiebeln

Gemüse-Quiche **11,90€**
mit einem Salatbouquet

Fleischgerichte

Marjellchen`s Wurstplatte **16,50€**
eine Bratwurst, eine Krakauer und eine Scheibe Kassler, dazu Sauerkraut nach ostpreußischer Art, Salzkartoffeln an einer herzhaften Sauce

Hausgemachte Topfsülze **13,90€**
serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade und Vinaigrette

Königsberger Klopse **14,90€**
nach altem ostpreußischem Rezept mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat

Blutwurst aus der Blutwurstmanufaktur Berlin **16,50€**
mit Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfelchutney

Kalbsgeschnetzeltes **16,90€**
mit Champignonrahmsauce, Spätzle oder einem Röstitaler

Masurischer Sauerbraten **17,50€**
mit Kartoffelklößen und deftigem Schmorkohl

Kalbsleber „Berliner Art“ **18,50€**
mit Apfel, Zwiebel und hausgemachtem Kartoffelstampf

Zwiebelfleisch Lorbass **18,50€**
Gulasch vom Schwein mit viel Zwiebeln geschmorrt, herzhaft mit Majoran und Kümmel abgeschmeckt, dazu Salzkartoffeln und Krautsalat

Filet vom Weiderind **28,50€**
das zarteste Stück von der Rinderlende (200g)
mit Pommes Frites und Sauce béarnaise

Gegrillte Schweinehaxe **17,50€**
dazu Serviettenknödel, Bratenjus mit knackigem Krautsalat

Marjellchen`s ½ Bauernente **19,50€**
klassisch serviert mit Rotkohl, Kartoffelklößen
und Bratenjus

Filetteller Marjellchen **20,50€**
nach Art des Hauses, mit Rinder- und Schweinefilet
Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse und Sauce béarnaise

Schlesisches Himmelreich **16,50€**
Rauchfleisch, Backobst in Sauce dazu ein Serviettenknödel

Schnitzel „Wiener Art“

vom Kalb **23,90€**
vom Schwein **17,90€**
vom Hähnchen **15,90€**

serviert mit Bratkartoffeln und einem Salatbouquet

mit Panadenvielfalt:

Chili-Ingwer

Kürbiskern

Meerrettich

Glutenfrei

Fischgerichte

Zanderfilet Nikolaiken **18,50€**
Zanderfilet in Butter geschwenkt mit frischer Petersilie,
Zitrone und Kapern, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat

Gebratenes Lachsfilet **19,50€**
an Zitronenbutter mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Gebratene Garnelen **23,50€**
sieben Großgarnelen in Knoblauch geschwenkt mit
Gemüse und Drillingskartoffeln

Desserts

Creme Brûlée **7,90€**
gebrannte Creme mit Bourbon-Vanille

Crêpe **8,50€**
wahlweise:
gefüllt mit heißen Beeren, Vanilleeis und Nutella oder
mit Bananenscheiben und Schokoladeneis

Gebackene Apfelklöße **8,50€**
nach Oma`s Rezept, in Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis
und Sahne

Windbeutel Marjellchen **9,50€**
gefüllt mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne

Kaiserschmarr´n **9,90€**
mit Zwetschgenkompott und Sahne
auf Wunsch mit Rosinen
(Wartezeit: 20 Minuten)

Gemischter Eisbecher **6,00€**
nach Wahl Erdbeere, Schokolade, Vanille
oder Walnuss

Schlesische Mohnklöße **8,90€**
in Schlesien und Ostpreußen aß man sie zu Weihnachten und
Silvester, in Berlin waren sie als Mohnpiele bekannt

Schlemmer Teller für Zwei **18,50€**
mit einem Windbeutel, Mohnkloß, Gebackenen Apfelkoß und
Vanille Eis