

M

Marjellchen

DEUTSCHE OSTPREUSSISCHE SPEZIALITÄTEN

seit 1985



Restaurant Marjellchen

Mommsenstraße 9

10629 Berlin

+4930/883 26 76

info@restaurant-marjellchen-berlin.de

Vorspeisen

<i>Vorspeisenteller Marjellchen</i>	17,90€
Hirschsalami, geräucherte Entenbrust, Wildschweinsalami, Tilsiter, Preiselbeeren, Butter und Brot. <i>Auf Wunsch auch einzeln bestellbar</i>	
<i>Gebackene Champignons</i>	9,90€
panierte, gebackene Champignons mit Knoblauchcreme und ofenfrischem Baguette	
<i>Weinbergsschnecken</i>	8,90€
sechs Weinbergsschnecken in Kräuterbutter und Knoblauch, mit ofenfrischem Baguette	
<i>Danziger Stremellachs</i>	14,50€
eine alte Spezialität, heiß geräuchert dazu Honig-Senf-Sauce, Baguette und Butter	
<i>Hauchdünne Rote-Bete</i>	11,90€
mit Honig-Senf-Sauce, gratiniertem Ziegenkäse, Thymian und Walnüssen	
<i>Tatar vom Rinderfilet</i>	19,90€
von Hand geschabtes Rinderfilet (150g) mit Senf, Zwiebeln, Kapern, Cornichons, geschrotetem Pfeffer, Eigelb, Brot und Butter	

Salate

<i>Salat mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	12,50€
gratinierter Ziegenkäse mit Thymian und Honig auf Blattsalaten mit Gurke und Kirschtomaten	
<i>Salat mit Hähnchen</i>	14,90€
gemischte Blattsalate mit Zwiebeln, Gurken, Karotten, Kirschtomaten, Kräuter Vinaigrette, und gegrillter Hähnchenbrust	
<i>Salat mit Garnelen</i>	19,90€
gemischte Blattsalate mit Zwiebeln, Gurken, Karotten, Kirschtomaten, Kräuter Vinaigrette, und gegrillten Garnelen	

Suppen

<i>Rote-Bete-Suppe</i> mit einem kräftigem Schuss Schmand	6,90€
<i>Ostpreußische Kartoffelsuppe</i> mit Krabben und speck	8,50€
<i>Ostpreußische Sauerampfersuppe</i> (nur im Sommer) herzhaft nach altem Rezept mit gehacktem Ei	7,50€
<i>Kräftige Hühnerbrühe</i> mit Einlage	7,90€

Vegetarische Gerichte

<i>Gemüsepfanne mit Reis</i> Paprika, Zucchini und Karotten mit Kräutern, Sesam, Teriyaki-Sauce und Reis	11,90€
<i>Kartoffelrösti</i> mit einem spiegelei, Schmand und Salatbouquet	11,50€
<i>Käsespätzle</i> mit viel Käse und hausgemachten Röstzwiebeln <i>Auf Wunsch mit Speck</i>	11,50€

Fleischgerichte

<i>Königsberger Klopse</i>	16,50€
nach altem Ostpreußischem Rezept mit Kapern, Petersilienkartoffeln und Rote-Bete Salat	
<i>Masurisches Wildpfeffer</i>	23,50€
von Hirsch und Wildschwein, mit Speck und Waldpilzen, dazu Kartoffelklöße, Schmorkohl und Preiselbeeren	
<i>Schlesisches Himmelreich</i>	17,50€
Rauchfleisch, Backobst in Rotwein-Zimt-Sauce und Hefekloß	
<i>Zwiebelfleisch Lorbass</i>	18,50€
Gulasch vom Schwein mit viel Zwiebeln geschmort, herzhaft mit Majoran und Kümmel abgeschmeckt, dazu Kartoffeln und Krautsalat	
<i>Masurischer Sauerbraten</i>	18,90€
mit Kartoffelklößen und deftigem Schmorkohl	
<i>Hausgemachte Topfsülze</i>	14,90€
serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade und Vinaigrette	
<i>Kalbsleber "Berliner Art"</i>	18,90€
mit Äpfeln, Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelstampf	
<i>Halbe Bauernente</i>	22,90€
mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratenjus	
<i>Blutwurst aus der Manufaktur in Berlin</i>	17,50€
mit Kartoffelstampf und Hausgemachtem Apfel Chutney	
<i>Gegrillte Schweinshaxe</i>	18,90€
mit Bratkartoffeln, Bratenjus und Krautsalat	

<p><i>Wurstplatte</i></p> <p>Bratwurst, Krakauer und Nürnberger Würstchen mit Stampfkartoffeln und Sauerkraut</p>	<p>17,90€</p>
<p><i>Wiener Schnitzel</i></p> <p>mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und Gurkensalat auf Wunsch auch Glutenfrei</p>	<p>23,90€</p>
<p><i>Filetteller Marjellchen</i></p> <p>nach Art des Hauses, mit Rinder- und Schweinefilet, Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse und Sauce Bernaise</p>	<p>23,90€</p>
<p><i>Pfeffersteak vom Rinderfilet</i></p> <p>in Cognac-Schmand mit Kroketten und Beilagensalat</p>	<p>28,90€</p>
<p><i>Filet vom Weiderind</i></p> <p>mit Pommes Frites, hausgemachten Röstzwiebeln und Kräuterbutter</p>	<p>26,90€</p>
<p><i>Kalbsgeschnetzeltes</i></p> <p>mit Champignons und Spätzle</p>	<p>18,90€</p>

Fischgerichte

<p><i>Gebratenes Zanderfilet "Nikolaiken"</i></p> <p>in Butter mit Petersilie, gehacktem Ei, Zitrone und Kapern, dazu Butterkartoffeln und Schmandsalat</p>	<p>18,50€</p>
<p><i>Gebratenes Lachsfilet</i></p> <p>mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Spinat</p>	<p>19,50€</p>
<p><i>Gebratene Garnelen</i></p> <p>Sieben Große Garnelen mit Gemischtem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauchcreme</p>	<p>22,90€</p>

Beilagen

Beilagensalat	4,50 €
Gemischtes Gemüse	4,50 €
Kroketten	4,00 €
Spinat	4,00 €
Schmorkohl	4,50 €
Rotkohl	4,50 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Salzkartoffeln	3,90 €
Stampfkartoffeln	4,20 €
Kartoffelsalat	4,50 €
Kartoffelkloß 1 Stk.	2,00 €
Pommes Frites	4,00 €

Dessert

<i>Crème Brûlée</i>	8,50€
Gebrannte Crème mit Bourbon Vanille	
<i>Gebackene Apfelklöße</i>	8,90€
nach Omas Rezept mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne	
<i>Windbeutel</i>	9,50€
gefüllt mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne	
<i>Schlesische Mohnklöße (mit Rum)</i>	8,50€
In Schlesien und Ostpreußen aß man sie besonders gerne zu Weihnachten und Silvester. In Berlin sind sie als Mohnpielen bekannt	
<i>Kaiserschmarrn (Mindestens 20 min Wartezeit)</i>	10,90€
mit Zwetschgenkompott und Sahne	
<i>Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen</i>	8,50€
<i>Schlemmerteller für Zwei</i>	18,50€
Windbeutel, Mohnklöße, Apfelklöße, Vanilleeis und Sahne	

A (Gluten), B (Krebstiere), C (Eier vom Geflügel), D (Fisch), E (Erdnüsse)
 F (Sojabohnen), G (Milch vom Säugetier), H (Schalenfrüchte),
 L (Sellerie), M (Senf), N (Sesamsamen),
 O (Schwefeloxid und Sulfite),
 P (Lupinen), R (Weichtiere)