

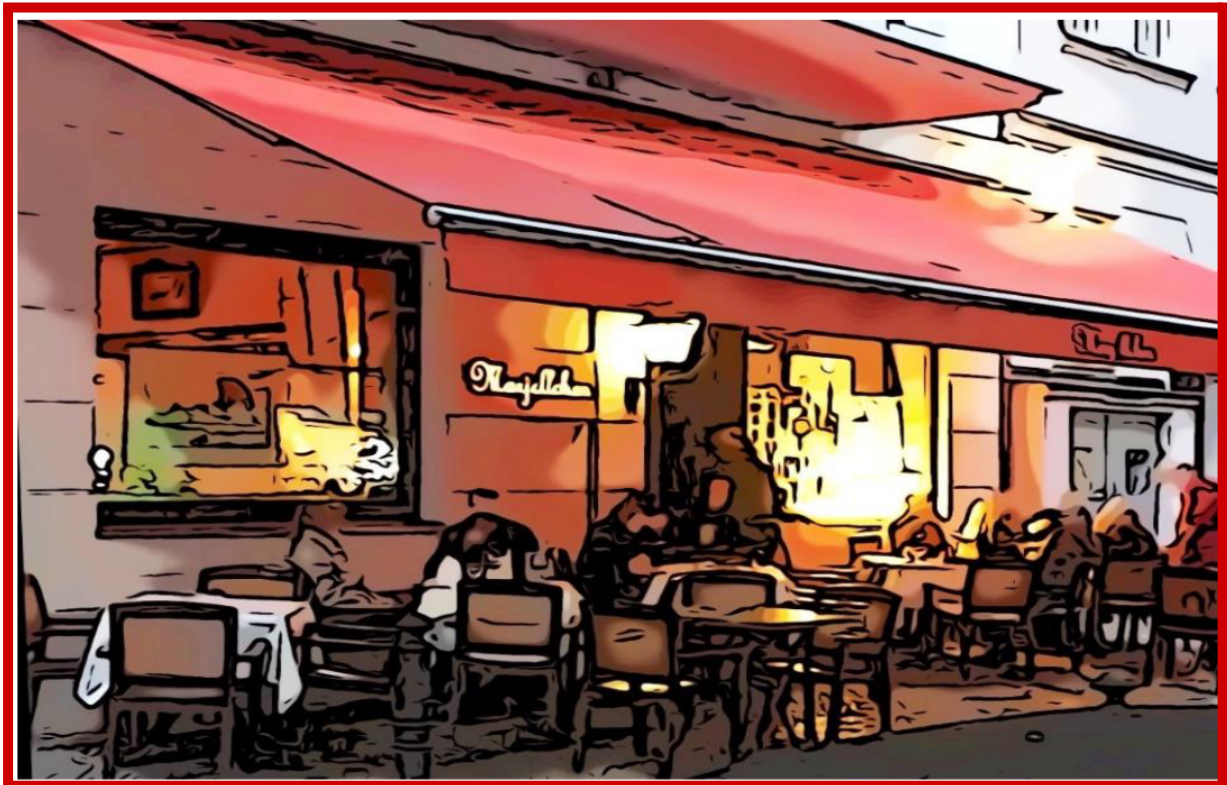


Marjellchen



DEUTSCHE OSTPREUSSISCHE SPEZIALITÄTEN

seit 1985



Restaurant Marjellchen

Mommsenstraße 9

10629 Berlin

+4930/883 26 76

info@restaurant-marjellchen-berlin.de  





Vorspeisen

Vorspeisenteller Marjellchen 21,90€

Hirschsalami, geräucherte Entenbrust, Wildschweinsalami, Tilsiter, Preiselbeeren, Butter und Brot.

Gebackene Champignons

panierte, gebackene Champignons mit Knoblauchcreme und ofenfrischem Brot



14,90€

Weinbergsschnecken

sechs Weinbergsschnecken in Kräuterbutter und Knoblauch, mit ofenfrischem Brot

10,90€

Danziger Stremellachs

eine alte Spezialität, heiß geräuchert dazu Honig-Senf-Sauce, Brot und Butter

16,90€

Hauchdünne Rote-Bete

mit Honig-Senf-Sauce, gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen

14,90€

Tatar vom Rinderfilet

von Hand geschabtes Rinderfilet (150 g) mit Senf, Zwiebeln, Kapern, Cornichons, geschrotetem Pfeffer, Eigelb, Brot und Butter

23,90€

Salate

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen auf gemischtem Salat, mit Kräuter-Vinaigrette und ofenfrischem Brot

14,90€

Salat mit Hähnchen

Hähnchenbrust auf gemischtem Salat, mit Kräuter-Vinaigrette und ofenfrischem Brot

16,90€

Salat mit Garnelen

Drei Black Tiger Garnelen auf gemischtem Salat, mit Kräuter-Vinaigrette und ofenfrischem Brot

22,90€





Suppen

Rote-Bete-Suppe (Vegetarisch)
mit einem kräftigem Schlag Schmand

8,90€

Kartoffelsuppe
mit Speck und hausgemachten Röstzwiebeln

8,90€

Ostpreußische Sauerampfersuppe (nur im Sommer)
herzhaft nach altem Rezept mit gehacktem Ei

8,90€

Kräftige Hühnerbrühe
mit Einlage

8,90€



Vegetarische Gerichte

Gemüsepfanne mit Reis
Karotten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Sesam,
Teriyaki-Sauce und Reis

17,90€

Kartoffelrösti
mit Spiegelei, Schmand und Salatbouquet

17,90€

Käsespätzle
mit viel Käse und hausgemachten Röstzwiebeln

16,90€

Auf Wunsch mit Speck

+1,50€





Fleischgerichte

Königsberger Klopse

nach altem Ostpreußischem Rezept mit Kapern, Petersilienkartoffeln und Rote-Bete Salat

21,90€

Masurisches Wildpfeffer

von Hirsch und Wildschwein, mit Speck und Waldpilzen, dazu Kartoffelklöße, Schmorkohl und Preiselbeeren



27,90€

Schlesisches Himmelreich

Rauchfleisch mit Backobst in Rotwein-Zimt-Sauce und Hefekloß

22,90€

Zwiebelfleisch Lorbass

Gulasch vom Schwein mit viel Zwiebeln geschmort, herzhaft mit Majoran und Kümmel abgeschmeckt, dazu Salzkartoffeln und Krautsalat



21,90€

Masurischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen und deftigem Schmorkohl



22,90€

Schmandschinken (Ostpreußische Verführung)

Scheiben von geräuchertem Rauchfleisch in üppiger Schmandsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

20,90€

Hausgemachte Topfsülze

serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade, Vinaigrette und Salatbouquet



18,90€

Roastbeef (Kalt aufgeschnitten)

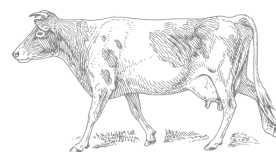
serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbouquet

23,90€

Gegrillte Schweinshaxe

mit Bratkartoffeln, Bratenjus und Krautsalat

21,90€



Halbe Bauernente

mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratenjus

27,90€





Blutwurst (aus der Berliner Blutwurstmanufaktur) 20,90€
mit Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfel Chutney

Wurstplatte 21,90€
Echte Thüringer Bratwurst, Krakauer und drei Nürnberger Würstchen
mit Stampfkartoffeln und Sauerkraut

Nürnberger Würstchen 17,90€
Sieben Nürnberger Würstchen mit Stampfkartoffeln und Sauerkraut

Kalbsleber "Berliner Art" 22,90€
mit Apfelscheiben, Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelstampf

Wiener Schnitzel 27,90€
vom Kalb mit Kartoffelsalat (Wahlweise Bratkartoffeln) und Gurkensalat
auf Wunsch auch Glutenfrei

Filetteller Marjellchen 29,90€
nach Art des Hauses, mit Rinder- und Schweinefilet,
Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse und Sauce Bernaise

Pfeffersteak vom Rinderfilet 200g 35,90€
in Cognac-Schmand-Sauce mit getrüffelten Stampfkartoffeln
und Beilagensalat

Filet vom Weiderind 200g 33,90€
mit Pommes Frites, hausgemachten Röstzwiebeln,
Kräuterbutter und Sauce Bernaise

Kalbsgeschnetzeltes 23,90€
mit Champignons in Sahnesauce, dazu Spätzle





Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet "Nikolaiken"* 23,90€
mit zerlassener Butter, Petersilie, gehacktem Ei, Zitrone und Kapern, dazu Butterkartoffeln und Schmandsalat
- Gebratenes Lachsfilet* 24,90€
mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Spinat
- Gebratene Garnelen* 29,90€
Fünf Black Tiger Garnelen mit gemischtem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauchcreme



Beilagen

- Beilagensalat* 5,50 €
- Gurkensalat* 5,50 €
- Gemischtes Gemüse* (Karotten, Zucchini, Paprika) 5,50 €
- Kroketten* 5,50 €
- Spinat* 5,50 €
- Schmorkohl* 5,50 €
- Rotkohl* 5,50 €
- Bratkartoffeln* 5,50 €
- Salzkartoffeln* 5,50 €
- Stampfkartoffeln* 5,50 €
- Getrüffelte Stampfkartoffeln* 6,50 €
- Kartoffelsalat* 5,50 €
- Kartoffelkloß 1 Stk.* 3,00 €
- Pommes Frites* 4,50 €





Dessert

Crème Brûlée

Gebrannte Crème mit Bourbon Vanille (Am Tisch flambiert)



9,50€

Gebackene Apfelklöße

nach Omas Rezept mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne

10,90€

Marjellchens Marillenknödel

mit Marillenkern, Vanillesauce und Nussstreusel

9,50€

Schlesische Mohnklöße (mit Rum)

In Schlesien und Ostpreußen aß man sie besonders gerne zu Weihnachten und Silvester. In Berlin sind sie als Mohnpielen bekannt

9,50€

Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen

und Sahne

9,50€

Schokoladensouffle mit Vanillesauce

9,50€

Schlemmerteller für Zwei

Schokoladensouffle mit Vanillesauce, Apfelklöße, Mohnpielen, Vanilleeis und Sahne

21,90€



Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer

Speisekarte für Allergiker!





Alkoholfreie Getränke

Kaffee- und Schokoladenspezialitäten von Mokambo

Espresso	3,20€
Espresso Doppio	4,80€
Caffee Crema	3,90€
Cappuccino	4,50€
Latte Macchiato	4,90€
Milchkaffee	4,90€
Heiße Schokolade	5,50€
Irish Coffee (mit 4 cl Irish Whisky)	9,50€



Tee Spezialitäten

English Breakfast (Schwarzer Tee)	4,50€
Earl Grey (Schwarztee mit Bergamotte)	4,50€
Rooibos Vanille oder Orange	4,50€
Früchtetee	4,50€
Kamillentee	4,50€
Pfefferminztee	4,50€
Grüner Tee	4,50€



Hausgemachte Tees

Zu allen Hausgemachten Tees reichen wir Honig

Frischer Ingwer-Minz Tee	5,50€
Frischer Ingwer Tee	5,50€
Frischer Minz Tee	5,50€
Frischer Limette-Ingwer Tee	5,50€
Frischer Minz-Limette-Hollunder Tee	5,50€





Wasser

	<u>0,35 l</u>	<u>0,75 l</u>
Purezza Premium Wasser	3,20€	5,90€
Purezza Premium Wasser (Still)	3,00€	5,70€
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Gerolsteiner Still	3,60€	7,00€
Gerolsteiner Sprudel	3,60€	7,00€
Gerolsteiner Medium	3,60€	7,00€



Erfrischungsgetränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Coca-Cola ^{1,2,5}	3,60€	5,30€
Coca-Cola Light ^{1,2,5}	3,60€	5,30€
Coca-Cola Zero ^{1,2,5}	3,60€	5,30€
Fanta ^{1,5}	3,60€	5,30€
Sprite ^{1,5}	3,60€	5,30€
Spezi ^{1,2,4}	3,60€	5,30€
Schweppes Tonic ^{3,4}	3,60€	5,30€
Schweppes Bitter Lemon ^{3,4}	3,60€	5,30€
Schweppes Ginger Ale ¹	3,60€	5,30€
Rixdorfer Fassbrause ¹	3,60€	5,30€



0,33 l

Malztrunk 4,30€





Direktsäfte

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Apfelsaft	3,70€	5,50€
Orangensaft	3,70€	5,50€
Kirschsaft	3,70€	5,50€
Rhabarbersaft	3,70€	5,50€
Tomatensaft	3,70€	5,50€



Fruchtnektare

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Bananen Nektar	3,50€	5,40€
Kirsch-Banane (Kiba)	3,50€	5,40€
Maracuja Nektar	3,50€	5,40€
Schwarzer Johannisbeer Nektar	3,50€	5,40€
Saftschorlen	3,30€	5,20€

Alle Säfte und Nektare aus dem Sortiment auch als Schorle erhältlich





Hausgemachte Schorlen

0,5 l

Ingwer-Minz-Schorle

Frisch gestoßener Ingwer, frische Minze, naturtrüber Apfelsaft und Mineralwasser

7,90€

Limettenschorle

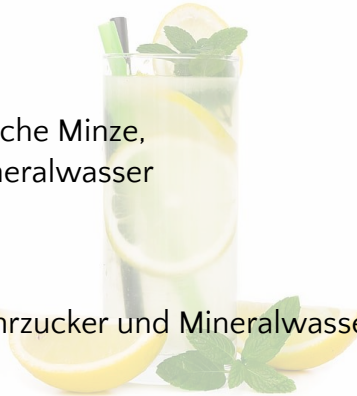
Frisch gestoßene Limette, Rohrzucker und Mineralwasser

7,50€

Vitamin Schorle

Frisch gestoßene Orange, Zitrone, Limette, Rohrzucker und Mineralwasser

7,50€



Alkoholische Getränke

Biere vom Fass



Pils

Pils

Alster/Radler/Diesel



Rotblond

0,3 l

4,20€

4,20€

4,20€

0,3 l

4,70€

0,4 l

5,30€

5,30€

5,30€

0,5 l

6,30€





Flaschenbiere

	<u>0,33l</u>
Lübzer Alkoholfrei	4,30€
Berliner Weiße (Rot oder Grün)	4,90€
	
	<u>0,5 l</u>
Erdinger Hefeweizen	5,50€
Erdinger Kristall	5,50€
Erdinger Dunkel	5,50€
Erdinger Hefe Alkoholfrei	5,50€
	

Aperitifs

Aperol Spritz	9,50€
Aperol 4 cl, aufgefüllt mit Sekt, Mineralwasser und Orange	
Hugo	9,50€
Holunderblütensirup mit frischer Minze, Limette aufgefüllt mit Sekt und Mineralwasser	
Kir	9,50€
Creme de Cassis mit Weißwein oder Prosecco	
Kir Cremant	10,90€
Creme de Cassis mit Cremant de Loire	
Martini Bianco, Dry oder Rosso 5cl	6,60€
Sandeman Sherry Medium Sweet 5cl	6,60€
Sandeman Sherry Medium Dry 5cl	6,60€





Ostpreußische Trinkgewohnheiten

je 2cl

Pillkaller

5,30€

Ein alter ostpreußischer Brauch vor dem Essen.
Korn mit einer Scheibe Leberwurst und Senf.



Edel Machandel

4,90€

Wacholder, blumig (kein Gin)

Trakehner Blut

4,90€

der rassige Halbbitterlikör

Marjellchen

4,70€

Schwarzer Johannisbeerlikör



Lorbass

4,70€

altpreußischer Kartoffelschnaps

Samländer Aquavit

4,90€

alter Ostpreußischer Aquavit

Danziger Goldwasser

4,70€

“der Lachs” würzig süßer Likör mit Blattgold



Bärenfang

4,70€

Ostpreußischer Honigschnaps





Obstbranntweine

<i>Waldhimbeergeist</i>	2cl	4,20€
<i>Kirschwasser</i>	2cl	4,20€
<i>Pascall Poire William (Williamsbirne)</i>	2cl	4,90€
<i>Calvados Papidoux Fine</i>	2cl	4,90€

Liköre

<i>Amaretto di Saronno</i>	2cl	4,20€
<i>Sambuca Molinari</i>	2cl	4,20€
<i>Baileys Original Irish Cream</i>	2cl	4,20€
<i>Cointreau</i>	2cl	4,20€
<i>Likör 43</i>	2cl	4,20€
<i>Southern Comfort</i>	2cl	4,20€

Whisky & Whiskey

<i>Maker's Mark</i>	2cl	5,90€
Kentucky Straight Bourbon		
<i>Jack Daniel's Gentleman Jack</i>	2cl	5,90€
Double mellowed Tennessee Whiskey		
<i>Dalwhinnie</i>	2cl	6,90€
15 Jahre alter Single Malt Whiskey		
<i>Jura Prohpecy</i>	2cl	6,90€
rauchiger Inselmalt		
<i>Johnny Walker Blue Label</i>	2cl	20,00€





Aquavit

<i>Linie Aquavit</i>		2cl	4,20€
<i>Malteser Aquavit</i>		2cl	4,20€
<i>Samländer Aquavit</i>		2cl	4,90€

Kräuterliköre

<i>Jägermeister</i>		2cl	4,20€
<i>Ramazotti</i>		2cl	4,20€
<i>Averna</i>		2cl	4,20€
<i>Trakehner Blut</i>		2cl	4,90€

Grappa

<i>Nardini Reserva</i>	2cl	6,00€
------------------------	-----	-------

Cognac

<i>Hennessy V.S.O.P.</i>		2cl	8,90€
<i>Chateau de Montifaud XO</i>		2cl	10,90€





Rum

Bacardi		2cl	4,20€
Havanna Club 3 Jahre		2cl	4,50€
Havanna Club 7 Jahre		2cl	5,00€
Don Papa		2cl	7,50€

Gin

Tanqueray Gin		2cl	4,90€
Hendrick's Gin		2cl	5,20€
Bombay Sapphire		2cl	5,20€

Wodka

Moskovskaya Wodka		2cl	3,90€
Absolut Wodka		2cl	3,90€
Three Sixty Wodka		2cl	3,90€

Tequila

Sierra Silver Tequila		2cl	3,90€
Sierra Reposado Tequila		2cl	3,90€





Longdrinks

mit je 4cl Spirituose



<i>Campari mit Soda</i>	7,90€
<i>Campari mit Orangensaft</i>	8,90€
<i>Gin Tonic</i> (Gordon Gin)	8,90€
<i>Gin Tonic</i> (Hendricks Gin)	10,90€
<i>Gin Tonic</i> (Bombay Sapphire)	9,90€
<i>Cuba Libre</i> (Havanna 3 Jahre)	9,90€
<i>Cuba Libre</i> (Havanna 7 Jahre)	10,90€
<i>Wodka Lemon</i>	9,90€
<i>Moscow Mule</i>	9,90€
<i>Whiskey Cola</i>	9,50€



Specials



<i>Lillet Berry</i> Lillet, Schweppes Wild Berry und Früchte	9,90€
<i>Lillet Buck</i> Lillet, Schweppes Ginger Ale und Limette	9,90€
<i>Lillet Lemon</i> Lillet, Schweppes Bitter Lemon und Zitrone	9,90€



- 1) mit Farbstoff, 2) mit Koffeinhaltig, 3) Chininhaltig,
- 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit künstl. Süßstoffen Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Acesulfam





Weinkarte



	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
<i>2022 Grauer Burgunder</i>	7,80€	16,90€
Winzer Abril QbA - Deutschland - Baden		
<i>2021 Weißer Burgunder</i>	7,80€	16,90€
Winzer Schloss Friedelsheim - Deutschland - Pfalz		
<i>2022 Maubet</i>	7,80€	16,90€
Winzer Vignobles Fonta - Frankreich - Gascogne		
<i>2022 Riesling</i>	8,20€	17,60€
Winzer Robert Weil - Deutschland - Rheingau		
<i>2022 Grüner Veltliner</i>	7,80€	16,90€
Winzer Heuriger - Österreich - Kremstal		





Offene Rotweine



	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
2022 Blauer Zweigelt Winzer Heuriger -Österreich- Kremstal	7,90€	16,90€
2022 Cabernet Sauvignon Winzer Heinrich Gies -Deutschland- Pfalz	8,30€	17,90€
2020 Spätburgunder Winzer Alde Gott -Deutschland- Baden	8,30€	17,90€
2021 Primitivo Winzer Levorato -Italien- Puglia	7,90€	16,90€

Offene Roséweine



	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
2022 Bardolino Chiaretto -Italien-	7,90€	16,90€





Flaschenweine Weiß

0,7 l

2021 Weißburgunder QbA

28,90€

Weingut Spiess-Rheinhessen-Deutschland
(Apfel, Ananas, Mandel, kräftig)

2022 Grauer Burgunder

29,90€

Weingut Abril-Baden-Deutschland
(Quitte, getr. Aprikose, cremig und fein, mittelkräftig)

2021 Grauer Burgunder "Ihringer Winkelberg" 1. Lage

64,00€

Weingut Dr. Heger-Baden-Deutschland
(Gelbe Äpfel, Aprikose, kandierte Marille, kräftig)

2022 Weißer Burgunder QbA

39,50€

Weingut Markus Schneider-Pfalz-Deutschland
(Gelber Apfel, Aprikose, weiße Blüten, duftig frisch, mittelkräftig)

2022 Riesling Deidesheim

38,90€

Weingut Bassermann Jordan-Pfalz-Deutschland
(Zitrusduft, weißer Pfirsich, Minze, Frisch, mittelkräftig)

2018 Riesling 1. Lage Hallgarten Hendelberg

39,90€

Weingut Balthasar Röss-Rheingau-Deutschland
(Gelbe Früchte, mineralisch, restsüße Spätlese)

2021 Pinot Blanc QbA Haus Klosterberg

29,90€

Weingut Markus Molitor-Mosel-Deutschland
(Birne, Wiesenblumen, mineralisch, saftig, mittelkräftig)

2022 Sauvignon Blanc QbA

33,90€

Weingut Von Winning-Pfalz-Deutschland
(Stachelbeere, Limette, feinnervig-schmelzig, mittelkräftig)





<i>2022 Grüner Veltliner QW Hundeschupfen</i>	<i>29,90€</i>
Weingut Hagen-Weinviertel-Österreich (Birne, Quitte, pffiffig, fruchtvoll, elegant, kräftig)	
<i>2017 Grüner Veltliner Charming "Laurenz V"</i>	<i>49,90€</i>
Weingut Laurenz V-Kamptal-Österreich (Apfel, Pfirsich, Zitrus, saftig-rund, mittelkräftig)	
<i>2021 Jerman Chardonnay IGT Italien</i>	<i>59,90€</i>
Weingut Jerman-Friaul-Italien (Apfel, Pfirsich, elegant-frisch, mittelkräftig)	
<i>2020 Pouilly Fumé AOC</i>	<i>48,90€</i>
Weingut Chateau de Tracy-Loire-Frankreich (Zitrus, Basilikum, Feuerstein, blumig, mittelkräftig)	
<i>2022 Chablis 1er Cru</i>	<i>59,00€</i>
Weingut Maison Louis Latour-Burgund-Frankreich (Aprikose, Lindenblüte, lebendig-fein, mittelkräftig)	

Flaschenweine Rosé



	<u><i>0,7 l</i></u>
<i>2022 Rosé Gris de Gris "Dune"</i>	<i>27,90€</i>
Weingut Languedoc-Roussillon-Frankreich (Pampelmuse, weißer Pfirsich, fruchtig leicht)	
<i>2022 Rosé "Studio by Miraval"</i>	<i>34,90€</i>
Weingut Pitt/Jolie-Perrin-Provence-Frankreich (Erdbeere, Johannisbeere, mittelkräftig)	





Flaschenweine Rot

0,7 l

2018 Lemberger QbA

38,90€

Weingut Hirth-Württemberg-Deutschland
(Schokolade, Zimt, Kaffee, samtig-beerig, kräftig)

2021 Spätburgunder QbA Oberbergener Bassgeige

43,90€

Weingut Franz Keller-Baden-Deutschland
(Schwarzkirsche, Pflaume, würzig-süffig, mittelkräftig)

2021 Blackprint

48,90€

Weingut Markus Schneider-Pfalz-Deutschland
(Kirsche, Himbeere, Thymian, vielseitig, kräftig)

2017 Pinot Noir QbA "Hasensprung"

59,00€

Weingut Spiess-Rheinhessen-Deutschland
(Kirschen, Erdbeeren, dunkle Schokolade und Marzipan, mittelkräftig)

2018 Pinot Noir QbA "Brauneberger Mandelgraben"

69,00€

Weingut Markus Molitor-Mosel-Deutschland
(Waldbeeren, Wacholder, würzig, animierend, kräftig)

2018 Cuvée X QbA

129,00€

Weingut Knipser-Pfalz-Deutschland
(Cassis, Kaffee, Zedernholz, würzig, vollmundig, kräftig)





<i>2018 Cuvée Avus QW</i>	48,90€
Weingut Hagen-Weinviertel-Österreich (Schwarze Beeren, mineralische Nuancen, kräftig)	
<i>2018 Château Sigognac Medoc "Gru Bourgeois"</i>	39,90€
Weingut Vignobles-Allard Bordeaux-Frankreich (Rote Früchte, Himbeere, Cassis, rassig-komplex, mittelkräftig)	
<i>2016 Saint Julien AOC "Private Reserve"</i>	49,00€
Weingut Appellation Saint Julien Contrôlée-Bordeaux-Frankreich (Brombeere, Pflaume, Feige, seidig-delikat, mittelkräftig)	
<i>2020 Châteauneuf-du-Pape AOC "Don Herbert"</i>	59,00€
Weingut Bonpas-Rhone-Frankreich (Kakao, Lorbeer, Lakritz, elegant-komplex, kräftig)	
<i>2021 Saint Emilion Grand Cru</i>	57,90€
Weingut Chateau Grand Peyrou-Bordeaux-Frankreich (Rote Früchte, Vanille, fleischig-samtig, mittelkräftig)	

Marjellchen
DEUTSCHE OSTPREUSSISCHE SPEZIALITÄTEN

www.restaurant-marjellchen-berlin.de
info@restaurant-marjellchen-berlin.de

