



Marjellchen



DEUTSCHE OSTPREUSSISCHE SPEZIALITÄTEN

seit 1985



Restaurant Marjellchen

Mommsenstraße 9

10629 Berlin

+4930/883 26 76

info@restaurant-marjellchen-berlin.de  





Vorspeisen

- Vorspeisenteller Marjellchen* (Für Zwei) 23,90€
Hirschsalamis, geräucherte Entenbrust, Wildschweinsalamis, Tilsiter, Preiselbeeren, Butter und Brot
- Gebackene Champignons* 15,90€
panierte, gebackene Champignons mit Knoblauchcreme und ofenfrischem Brot
- Weinbergsschnecken* 11,90€
sechs Weinbergsschnecken in Kräuterbutter und Knoblauch, mit ofenfrischem Brot
- Danziger Stremellachs* 16,90€
eine alte Spezialität, heiß geräuchert dazu Honig-Senf-Sauce, Brot und Butter
- Hauchdünne Rote-Bete* 15,90€
mit Honig-Senf-Sauce, gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen
- Tatar vom Rinderfilet* 24,90€
von Hand geschabtes Rinderfilet (150 g) mit Senf, Zwiebeln, Kapern, Cornichons, geschrotetem Pfeffer, Eigelb, Brot und Butter.
- Gebackener Camembert* 15,90€
mit weißem und schwarzem Sesam im Bierteig gebacken. Dazu reichen wir Preiselbeeren, Brot und Butter.





Salate

- Salat mit gratiniertem Ziegenkäse* 15,90€
gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen auf gemischtem Salat, mit Kräuter-Vinaigrette und ofenfrischem Brot
- Salat mit Hähnchen* 17,90€
Hähnchenbrust auf gemischtem Salat, mit Kräuter-Vinaigrette und ofenfrischem Brot
- Salat mit Garnelen* 24,90€
Drei Black Tiger Garnelen auf gemischtem Salat, mit Kräuter-Vinaigrette und ofenfrischem Brot
- Salat mit Thunfisch* 15,90€
Thunfisch und gekochtes Ei auf gemischtem Salat mit Kräuter-Vinaigrette und Brot

Suppen

- Rote-Bete-Suppe* (Vegetarisch) 8,90€
mit einem kräftigem Schlag Schmand
- Kartoffelsuppe* 9,50€
mit Speck und hausgemachten Röstzwiebeln
- Ostpreußische Sauerampfersuppe* (nur im Sommer) 8,90€
herzhaft nach altem Rezept mit gehacktem Ei
- Kräftige Hühnerbrühe* 9,50€
mit Einlage



Vegetarische Gerichte

- Gemüsepfanne mit Reis* 18,90€
Karotten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Sesam, Teriyaki-Sauce und Reis
- Kartoffelrösti* 18,90€
mit Spiegelei, Schmand und Salatbouquet
- Käsespätzle* 19,90€
mit viel Käse und hausgemachten Röstzwiebeln
- Auf Wunsch mit Speck* +1,50€





Fleischgerichte

Königsberger Klopse

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

22,90€

Masurisches Wildpfeffer

vom 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

23,90€

Zwiebelfleisch Lorbass

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



22,90€

Masurischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen und deftigem Schmorkohl



24,90€

Schmandschinken (Ostpreußische Verführung)

Scheiben von geräuchertem Rauchfleisch in üppiger Schmandsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

21,90€

Hausgemachte Topfsülze

serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade, Vinaigrette und Salatbouquet



18,90€

Rinderroulade

klassisch mit Rotkohl und Salzkartoffeln

24,90€

Roastbeef (Kalt aufgeschnitten)

serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbouquet



23,90€

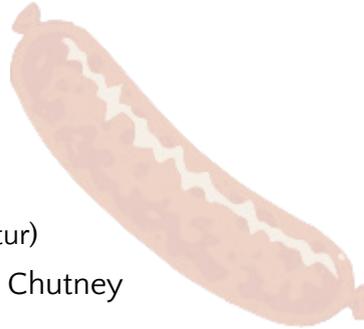




Gegrillte Schweinshaxe 21,90€
mit Bratkartoffeln, Bratenjus und Krautsalat

Halbe Bauernente 27,90€
mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratenjus

Blutwurst (aus der Berliner Blutwurstmanufaktur) 21,90€
mit Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfel Chutney



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

Nürnberger Würstchen 17,90€
Sieben Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf 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 32,90€
nach Art des Hauses, mit Rinder- und Schweinefilet,
Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse und Sauce Bernaise

Pfeffersteak vom Rinderfilet 200g 39,90€
in Cognac-Schmand-Sauce mit getrüffeltem Kartoffelstampf
und Beilagensalat



Filet vom Weiderind 200g 37,90€
mit Pommes Frites, hausgemachten Röstzwiebeln,
Kräuterbutter und Sauce Bernaise

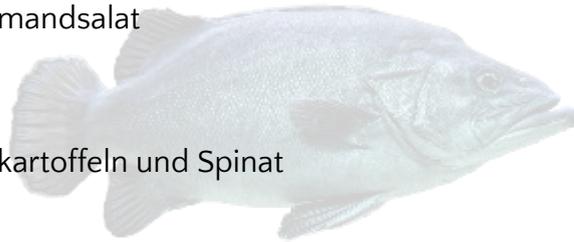
Kalbsgeschnetzeltes 23,90€
mit Champignons in Sahnesauce, dazu Spätzle





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* (Möhren, Zucchini, Paprika) 5,50 €
- Kroketten* 5,50 €
- Spinat* 5,50 €
- Schmorkohl* 5,50 €
- Rotkohl* 5,50 €
- Bratkartoffeln* 5,50 €
- Salzkartoffeln* 5,50 €
- Kartoffelstampf* 5,50 €
- Getrüffelter Kartoffelstampf* 6,50 €
- Kartoffelsalat* 5,50 €
- Kartoffelkloß 1 Stk.* 3,00 €
- Pommes Frites* 4,50 €





Dessert

Schlesische Mohnklöße (mit Rum) 10,50€

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

Gebackene Apfelklöße 10,90€

nach Omas Rezept mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne

Crème Brûlée 10,50€

Gebrannte Crème mit Bourbon Vanille (Am Tisch flambiert)

Marjellchens Marillenknödel 10,90€

mit Marillenkern, Vanillesauce und Nussstreusel

Marjellchens Nougatknödel 10,90€

mit Nougatkern, Vanillesauce und Nussstreusel

Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen 10,50€

und Sahne

Schokoladensouffle mit Vanillesauce 10,90€

Schlemmerteller für Zwei 23,90€

Schokoladensouffle mit Vanillesauce, Apfelklöße, Mohnpielen, Vanilleeis, Früchte und Sahne



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	3,50€	6,50€
Purezza Premium Wasser (Still)	3,30€	6,30€
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Gerolsteiner Still	3,90€	7,50€
Gerolsteiner Sprudel	3,90€	7,50€
Gerolsteiner Medium	3,90€	7,50€

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

4,60€

4,60€

4,60€

0,3 l

4,90€

0,4 l

5,60€

5,60€

5,60€

0,5 l

6,50€





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€

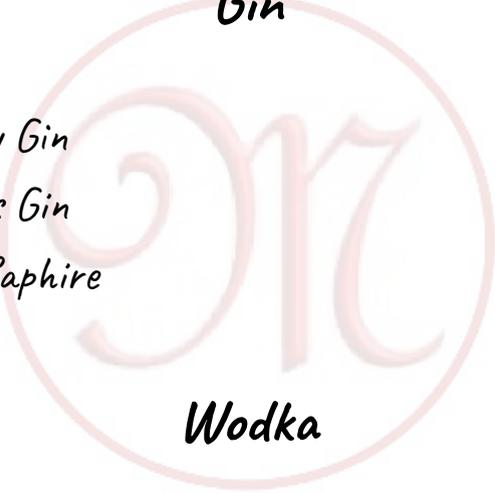




Rum

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 Koffeinhalting, 3) Chininhalting,
4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit künstl. Süßstoffen Cyclamat,
Aspartam (enthält Phenylalanin) und Acesulfam





Weinkarte



Offene Weißweine



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





Offene Rotweine

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



Offene Roséweine

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





Flaschenweine Weiß

0,7 l

2023 Weißburgunder QbA

28,90€

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

2023 Grauer Burgunder

29,90€

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

2022 Grauer Burgunder "Ihringer Winkelberg" 1. Lage

66,90€

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

2021 Weißer Burgunder QbA

39,50€

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

2023 Riesling Deidesheim

40,90€

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

2022 Riesling 1. Lage Hallgarten Hendelberg

39,90€

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





2021 Pinot Blanc QbA Haus Klosterberg 31,90€
Weingut Markus Molitor-Mosel-Deutschland
(Birne, Wiesenblumen, mineralisch, saftig, mittelkräftig)

2023 Sauvignon Blanc QbA 33,90€
Weingut Von Winning-Pfalz-Deutschland
(Stachelbeere, Limette, feinnervig-schmelzig, mittelkräftig)

2023 Grüner Veltliner QW Hundeschuppen 31,90€
Weingut Hagen-Weinviertel-Österreich
(Birne, Quitte, pfiffig, fruchtvoll, elegant, kräftig)

2024 Jerman Chardonnay IGT Italien 62,90€
Weingut Jerman-Friaul-Italien
(Apfel, Pfirsich, elegant-frisch, mittelkräftig)



Flaschenweine Rosé

2023 Rosé Gris de Gris "Dune" 25,90€
Weingut Languedoc-Roussillon-Frankreich
(Pampelmuse, weißer Pfirsich, fruchtig leicht)

2023 Rosé "Studio by Miraval" 38,90€
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)

2022 Spätburgunder QbA Oberbergener Bassgeige

61,90€

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

2021 Blackprint

51,90€

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

2020 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>	<i>48,90€</i>
Weingut Hagen-Weinviertel-Österreich (Schwarze Beeren, mineralische Nuancen, kräftig)	
<i>2020 Château Sigognac Medoc "Gru Bourgeois"</i>	<i>39,90€</i>
Weingut Vignobles-Allard Bordeaux-Frankreich (Rote Früchte, Himbeere, Cassis, rassig-komplex, mittelkräftig)	
<i>2016 Saint Julien AOC "Private Reserve"</i>	<i>52,90€</i>
Weingut Appellation Saint Julien Contrôlée-Bordeaux-Frankreich (Brombeere, Pflaume, Feige, seidig-delikat, mittelkräftig)	
<i>2022 Châteauneuf-du-Pape AOC "Don Herbert"</i>	<i>61,90€</i>
Weingut Bonpas-Rhone-Frankreich (Kakao, Lorbeer, Lakritz, elegant-komplex, kräftig)	
<i>2021 Saint Emilion Grand Cru</i>	<i>57,90€</i>
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

