



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> (Für Zwei)	24,90€
Hirschsalam, geräucherte Entenbrust, Wildschweinsalam, Tilsiter, Preiselbeeren, Butter und Brot	
<i>Gebackene Champignons</i>	16,50€
panierte, gebackene Champignons mit Knoblauchcreme und ofenfrischem Brot	
<i>Weinbergsschnecken</i>	11,90€
sechs Weinbergsschnecken in Kräuterbutter und Knoblauch, mit ofenfrischem Brot	
<i>Danziger Stremellachs</i>	16,90€
eine alte Spezialität, heiß geräuchert dazu Honig-Senf-Sauce, Brot und Butter	
<i>Hauchdünne Rote-Bete</i>	15,90€
mit Honig-Senf-Sauce, gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen	
<i>Tatar vom Rinderfilet</i>	24,90€
von Hand geschabtes Rinderfilet (150 g) mit Senf, Zwiebeln, Kapern, Cornichons, geschrotetem Pfeffer, Eigelb, Brot und Butter.	
<i>Gebackener Camembert</i>	16,50€
mit weißem und schwarzem Sesam im Bierteig gebacken. Dazu reichen wir Preiselbeeren, Brot und Butter.	





Salate

- Salat mit gratiniertem Ziegenkäse* 16,90€
gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen auf gemischtem Salat,
mit Kräuter-Vinaigrette und ofenfrischem Brot
- Salat mit Hähnchen* 18,90€
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) 9,50€
mit einem kräftigem Schlag Schmand
- Kartoffelsuppe* 9,90€
mit Speck und hausgemachten Röstzwiebeln
- Ostpreußische Sauerampfersuppe* (nur im Sommer) 9,90€
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

24,90€

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

24,90€

Zwiebelfleisch Lorbass

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



24,90€

Masurischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen und deftigem Schmorkohl



25,90€

Schmandschinken (Ostpreußische Verführung)

Scheiben von geräuchertem Rauchfleisch in üppiger Schmandsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

24,90€

Hausgemachte Topfsülze

serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade, Vinaigrette und Salatbouquet



19,90€

Rinderroulade

klassisch mit Rotkohl und Salzkartoffeln

25,90€

Roastbeef (Kalt aufgeschnitten)

serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbouquet



23,90€





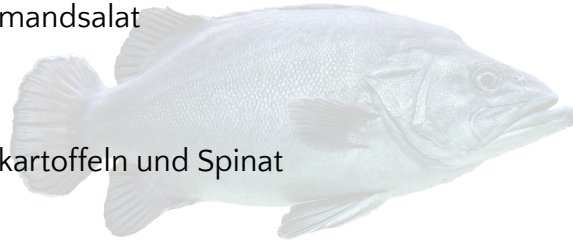
<i>Gegrillte Schweinshaxe</i> mit Bratkartoffeln, Bratenjus und Krautsalat	23,90€
<i>Halbe Bauernente</i> mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratenjus	27,90€
<i>Blutwurst</i> (aus der Berliner Blutwurstmanufaktur) mit Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfel Chutney	23,90€
<i>Wurstplatte</i> Echte Thüringer Bratwurst, Krakauer und drei Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf und Sauerkraut	22,90€
<i>Nürnberger Würstchen</i> Sieben Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf und Sauerkraut	19,90€
<i>Kalbsleber "Berliner Art"</i> mit Apfelscheiben, Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelstampf	24,90€
<i>Wiener Schnitzel</i> vom Kalb mit Kartoffelsalat (Wahlweise Bratkartoffeln) und Gurkensalat "auf Wunsch auch Glutenfrei"	28,90€
<i>Filetteller Marjellchen</i> nach Art des Hauses, mit Rinder- und Schweinefilet, Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse und Sauce Bernaise	34,90€
<i>Pfeffersteak vom Rinderfilet</i> 200g in Cognac-Schmand-Sauce mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Beilagensalat	39,90€
<i>Filet vom Weiderind</i> 200g mit Pommes Frites, hausgemachten Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Sauce Bernaise	37,90€
<i>Kalbsgeschnetzeltes</i> mit Champignons in Sahnesauce, dazu Spätzle	25,90€





Fischgerichte

<i>Gebratenes Zanderfilet "Nikolaiken"</i>	25,90€
mit zerlassener Butter, Petersilie, gehacktem Ei, Zitrone und Kapern, dazu Butterkartoffeln und Schmandsalat	
<i>Gebratenes Lachsfilet</i>	27,90€
mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Spinat	
<i>Gebratene Garnelen</i>	29,90€
Fünf Black Tiger Garnelen mit gemischtem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauchcreme	



Beilagen

<i>Beilagensalat</i>	5,50 €
<i>Gurkensalat</i>	5,80 €
<i>Gemischtes Gemüse</i> (Möhren, Zucchini, Paprika)	5,80 €
<i>Kroketten</i>	5,80 €
<i>Spinat</i>	5,80 €
<i>Schmorkohl</i>	5,80 €
<i>Rotkohl</i>	5,80 €
<i>Bratkartoffeln</i>	5,80 €
<i>Salzkartoffeln</i>	5,80 €
<i>Kartoffelstampf</i>	5,80 €
<i>Getrüffelter Kartoffelstampf</i>	6,80 €
<i>Kartoffelsalat</i>	5,80 €
<i>Kartoffelkloß 1 Stk.</i>	3,00 €
<i>Pommes Frites</i>	4,80 €





Dessert

<i>Schlesische Mohnklöße (mit Rum)</i>	10,90€
In Schlesien und Ostpreußen aß man sie besonders gerne zu Weihnachten und Silvester. In Berlin sind sie als Mohnpielen bekannt	
<i>Gebackene Apfelklöße</i>	11,90€
nach Omas Rezept mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne	
<i>Crème Brûlée</i>	10,90€
Gebrannte Crème mit Bourbon Vanille (Am Tisch flambiert)	
<i>Marjellchens Marillenknödel</i>	11,50€
mit Marillenkern, Vanillesauce und Nussstreusel	
<i>Marjellchens Nougatknödel</i>	11,50€
mit Nougatkern, Vanillesauce und Nussstreusel	
<i>Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen</i>	10,50€
und Sahne	
<i>Schokoladensouffle mit Vanillesauce</i>	10,90€
<i>Schlemmerteller für Zwei</i>	24,90€
Schokoladensouffle mit Vanillesauce, Apfelklöße, Mohnpielen, Vanilleeis, Früchte und Sahne	



Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Speisekarte für Allergiker!

