



Marjellchen



DEUTSCHE OSTPREUSSISCHE SPEZIALITÄTEN

seit 1985



Restaurant Marjellchen

Mommensenstraße 9

10629 Berlin

☎ +4930/883 26 76

info@restaurant-marjellchen-berlin.de  





Vorspeisen

<i>Vorspeisenteller Marjellchen</i> (Für Zwei)	24,90€
Hirschsalami, geräucherte Entenbrust, Wildschweinsalami, Tilsiter, Preiselbeeren, Butter und Brot	
<i>Gebackene Champignons</i>	16,90€
panierte, gebackene Champignons mit Knoblauchcreme und ofenfrischem Brot	
<i>Weinbergsschnecken</i>	13,90€
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>	16,90€
mit Honig-Senf-Sauce, gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen	
<i>Tatar vom Rinderfilet</i>	25,90€
von Hand geschabtes Rinderfilet (150 g) mit Senf, Zwiebeln, Kapern, Cornichons, geschrotetem Pfeffer, Eigelb, Brot und Butter.	
<i>Gebackener Camembert</i>	16,90€
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* 18,90€
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

24,90€

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

Masurisches Wildpfeffer

27,90€

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



Schlesisches Himmelreich

25,90€

Rauchfleisch mit Backobst in Rotwein-Zimt-Sauce und Hefekloß

Zwiebelfleisch Lorbass

25,90€

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



Masurischer Sauerbraten

26,90€

mit Kartoffelklößen und deftigem Schmorkohl



Schmandschinken (Ostpreußische Verführung)

25,90€

Scheiben von geräuchertem Rauchfleisch in üppiger Schmandsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

Hausgemachte Topfsülze

19,90€

serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade, Vinaigrette und Salatbouquet



Rinderroulade

26,90€

klassisch mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Roastbeef (Kalt aufgeschnitten)

25,90€

serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbouquet





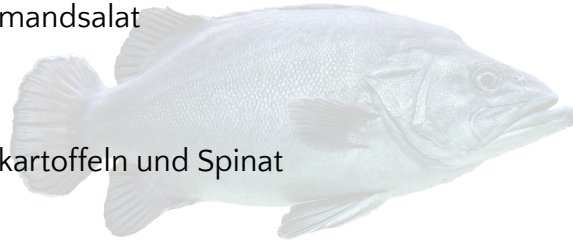
<i>Gegrillte Schweinshaxe</i> mit Bratkartoffeln, Bratenjus und Krautsalat	24,90€
<i>Halbe Bauernente</i> mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratenjus	27,90€
<i>Blutwurst</i> (aus der Berliner Blutwurstmanufaktur) mit Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfel Chutney	24,90€
<i>Wurstplatte</i> Echte Thüringer 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	25,90€
<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	26,90€





Fischgerichte

<i>Gebratenes Zanderfilet "Nikolaiken"</i>	26,90€
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

- Schlesische Mohnklöße (mit Rum)* 11,90€
In Schlesien und Ostpreußen aß man sie besonders gerne zu Weihnachten und Silvester. In Berlin sind sie als Mohnpielen bekannt
- Gebackene Apfelklöße* 12,90€
nach Omas Rezept mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne
- Crème Brûlée* 11,90€
Gebrannte Crème mit Bourbon Vanille (Am Tisch flambiert)
- Marjellchens Marillenknödel* 11,90€
mit Marillenkern, Vanillesauce und Nussstreusel
- Marjellchens Nougatknödel* 11,90€
mit Nougatkern, Vanillesauce und Nussstreusel
- Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen* 10,90€
und Sahne
- Schokoladensouffle mit Vanillesauce* 11,90€
- Schlemmerteller für Zwei* 24,90€
Schokoladensouffle mit Vanillesauce, Apfelklöße, Mohnpielen, Vanilleeis, Früchte und Sahne



Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer
Speisekarte für Allergiker!

