

Vorspeisen

DANZIGER STREMELLACHS <i>eine alte Danziger Spezialität, heiß geräuchert zart in der Konsistenz, würzig im Geschmack – köstlich dazu Senf-Dill Sauce, Brot und Butter</i>	14,50
GEBACKENE CHAMPIGNONS <i>panierte und gebackene Champignons mit einer leckeren Knoblauchcreme, dazu ofenfrisches Baguette</i>	8,80
WEINBERGSCHNECKEN <i>6 Weinbergschnecken in Butter und Knoblauch, serviert mit ofenfrischem Baguette</i>	8,50
EIERSALAT <i>drei Eier in Scheiben geschnitten, garniert mit Kochschinkenstreifen, serviert auf einer Salatbeilage, dazu hausgemachte Cocktailsauce und ofenfrisches Baguette</i>	11,50
KLEINE SALATE AUF ANFRAGE	5,90

Kleine Gerichte

HAUSGEMACHTE TOPFSÜLZE „Großmütterchen Art“ <i>mit Bratkartoffeln, Remoulade und Vinaigrette</i>	12,80
SCHMANDHERINGE „Ostpreußisch“ <i>mit Äpfeln, Zwiebeln und Schmand (Sahne), dazu Pellkartoffeln</i>	10,50

Suppen

Euro

OSTPREUSSISCHER BEETENBARTSCH

*eine leckere Rote-Bete-Suppe mit viel Rindfleisch
und einem kräftigen Schuss saurem Schmand*

6,50

SAUERAMPFERSUPPE (nur zur Sommerzeit)

herzhaft nach altem Rezept

6,50

OSTPREUSSISCHE KARTOFFELSUPPE

mit Krabben und Speck

6,80

Hauptgerichte

KÖNIGSBERGER KLOPSE

*nach altem ostpreußischen Rezept mit
Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat*

14,50

MASURISCHER SAUERBRATEN

mit grünen Klößen und deftigem Schmorkohl

17,50

ZWIEBELFLEISCH LORBASS

*Gulasch vom Schwein mit viel Zwiebel geschmort,
herzhaft mit Majoran und Kümmel abgeschmeckt,
dazu Salzkartoffel und Krautsalat*

15,50

MASURISCHER WILDPFEFFER

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

19,50

SCHLESISCHES HIMMELREICH

Rauchfleisch, Backobst in Soße dazu ein Hefekloß

15,80

FALSCHER GÄNSEBRATEN

*geschmorte Schweinerippchen gefüllt mit Backpflaumen,
Äpfeln und geriebenem Schwarzbrot, dazu ein Kartoffelkloß
und Schmorkohl*

15,80

MARJELLCHENS BAUERNENTE

klassisch serviert mit Rotkohl, Kartoffelkloß und Soße

19,50

MARJELLCHENS WURSTPLATTE **16,50**
*eine Bratwurst, eine halbe Krakauer
und einer Scheibe Kassler,
dazu Sauerkraut nach ostpreußischer Art,
Salzkartoffeln und eine herzhafte Soße*

GEGRILLTE SCHWEINEHAXE **17,50**
*dazu Bratkartoffeln, Soße und knackiger
Krautsalat*

SCHNITZEL „WIENER ART“ **19,50**
*vom Schweinefilet, serviert mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salat*

KALBSLEBER „Berliner Art“ **18,50**
mit Äpfeln, Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree

FILETTOPF Marjellchen **19,50**
*nach Art des Hauses, mit Rinder- und Schweinefilet,
Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse und Sauce Béarnaise*

PFEFFERSTEAK vom Rinderfilet **24,50**
*in Cognac-Schmand, dazu Bratkartoffeln
und ein gemischter Salat*

Gebratenes Zanderfilet Nikolaiken
*in Butter mit frischer Petersilie, gehacktem Ei, Zitrone
und Kapern, dazu Butterkartoffeln und Schmandtsalat* **19,50**

Vegetarische Gerichte

PILZPFANNE „ROMINTER HEIDE“ **14,80**
*gemischte Pilze mit Sauerrahmtunke,
dazu Salzkartoffeln*

Kindergерichte

KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“ **8,70**
mit Pommes frites und Salatbeilage

FISCHSTÄBCHEN **7,50**
mit Kartoffelpüree und Gemüsebeilage

BEILAGEN

BROTKORB	2,50
PORTION KOHL	4,00
PORTION BRATKARTOFFELN	4,50
PORTION POMMES FRITES	4,00

Dessert

	Euro
GEBACKENE APFELKLÖSSE <i>in Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis und Sahne</i>	8,20
SCHLESISCHE MOHNKLÖSSE <i>in Schlesien und Ostpreußen aß man sie zu Weihnachten und Silvester, in Berlin waren sie als Mohnpielen bekannt</i>	8,20
VANILLIEEIS MIT KIRSCHEN <i>mit heißen oder kalten Schattenmorellen und Sahne</i>	7,00
VANILLIEEIS MIT FEIGEN <i>serviert mit grünem Pfeffer und Sahne</i>	7,00
GROSSMUTTERS GRIESFLAMMERIE <i>locker und leicht, mit heißen oder kalten Schattenmorellen und Sahne</i>	7,50
WINDBEUTEL MARJELLCHEN <i>gefüllt mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne</i>	9,50