

### Vorspeisen & kleine Gerichte

Hausgemachte Topfsülze

Schmandheringe "

Pommersche Spickgans

Kurischer Haff-Zander

Danziger Stremellachs

Filets vom Räucheraal

Geräucherter Hirschschinken "

Gebratene Hähnchenschenkel

Portion Champignons

6 Weinbergschnecken  
"Marjellchen"

Auf Wunsch  
stellen wir Ihnen auch eine  
gemischte Vorspeisenplatte  
zusammen - ab 2 Personen

### Закуски & маленькие блюда

Домашний холодец «Как у бабушки»  
с жареным картофелем, соусом-ремуладом и  
заправкой-винегрет

11,50 €

Сельдь в сметане "По-восточнопрусски"  
с яблоками, репчатым луком и сметанойЮ  
подается с отварным картофелем

10,50 €

Шпигованный гусь померанский (копченая  
гусиная грудка) с небольшим микс-салатом,  
деревенским хлебом и сливочным маслом

12,50 €

Судак из Куршского залива (маринованный по-  
домашнему) с горчишно-укропным соусом,  
деревенским хлебом и сливочным маслом

13,50 €

Данцигская лососина  
старинное данцигское лакомство, лосось  
горячего копчения, нежнейшей консистенции,  
пикантного вкуса – объедение!  
Подаём с горчишно-укропным соусом, хлебом и  
сливочным маслом

14,50 €

Филе копченого угря  
в Восточной Пруссии это называли «Шпик-Ааль»  
подаем с хлебом и сливочным маслом

14,80 €

Копченая оленина «В стране густых лесов»  
особенно любимый деликатес. Подаем с  
брусничкой, хлебом и сливочным маслом

15,00 €

Жареные куриные окорочка без костей, тушеные  
в собственном соку, приправленные розмарином  
и соевым соусом

11,50 €

Шампиньоны (запеченные в панировке) с  
вкусным чесночным соусом и свежесыпеченным  
багетом

9,50 €

... и для самых неугомонных  
6 виноградных улиток "Марьельхен"

8,50 €

По Вашему желанию  
мы составим ассорти различных закусок – на две  
персоны

р.Р. 15,50 €

Suppen

Ostpreußische Beetenbartsch

Sauerampfersuppe

Kräftige Hühnerbrühe

Ostpreußische Kartoffelsuppe

Königsberger Rinderleck

Tasse 4,50 €

Terrine 8,40 €

Супы

Восточнопрусский свекольный борщ  
«Беетенбарщ» Вкусный суп из свеклы и говядины  
со щедрой добавкой сметаны  
**5,20 €**

Щавелевый суп (только в летнее время) по  
старинному рецепту  
**5,20 €**

Куриный бульон  
с наполнителями  
**5,20 €**

Восточнопрусский картофельный суп  
с креветками и шпигом  
**5,50 €**

Кёнигсбергский говяжий рубец

Порция **4,50 €**

Супница **8,40 €**

Marjellchen

## Hauptgerichte

## Основные блюда

Königsberger Klopse

Кёнигсбергские клопсы по старинному восточнопрусскому рецепту с отварным картофелем в петрушке и свекольным салатом  
**11,80 €**

Geschmorter Schweinekamm

Тушеная свиная шея "Померания" с черносливом и кнедником из дрожжевого теста. Превосходный специалитет, которым наслаждались в Восточной Пруссии  
**14,50 €**

Schlesisches Himmelreich

«Силезское небесное царство» с копченым мясом, черносливом и кнедником из дрожжевого теста  
**14,80 €**

Geflügelleber

Куриная печенка с яблоками, репчатым луком, шампиньонами, мадерой и картофельным «снежком»  
**13,50 €**

Masurischer Sauerbraten

Мазурское кислое жаркое с зелеными кнедниками и тушеной капустой  
**15,50 €**

Zwiebelfleisch "Lorbaß"

Мясо с луковой подливой "Лорбасс" гуляш из свинины и репчатого лука, приправленный майораном и тмином, подаем с отварным картофелем и салатом из квашеной капусты  
**14,50 €**

Rindfleisch mit Plummen

Говядина со сливами настоящее лакомство из Мекленбурга, подаем с отварным картофелем  
**15,50 €**

Falscher Gänsebraten

«Фальшивый гусь» тушеные свиные ребрышки, фаршированные черносливом, яблоками и крошеным ржаным хлебом, Подаем с картофельными кнедниками и тушеной капустой  
**15,20 €**

Hauptgerichte  
Schmandschinken

Основные блюда

«Окорок в сметане» (восточнопрусское искушение)  
Ломтики деревенской свиной ветчины мягкого копчения, тушеные в шикарном сметанном соусе, подаем с картофелем «в мундире» и огуречным салатом

**14,80 €**

Schweinenierchen "

Свиные почки "По-мекленбургски"  
кисло-сладкие в сливочном соусе с картофельным пюре по-домашнему,  
подаем с огуречным салатом

**13,50 €**

Kalbsleber "Berliner Art"

Телячья печенка "По-берлински"  
с яблоками, репчатым луком и картофельным пюре по-домашнему

**16,50 €**

Kümmelfleisch

Мекленбургское мясо с тмином  
из лучшей части бараньей ноги, тушеное с луком-пореем, морковью, репчатым луком и тмином,  
подаем с отварным картофелем в петрушке и с огуречным салатом

**17,50 €**

Lammfilet

Жареное седло барашка,  
любимый рецепт нашего шеф-повара,  
приготовлено в деликатном розмариновом соусе.  
Подаем с зеленой фасолью в беконе и картофелем по-лионски

**19,50 €**

Masurischer Wildpfeffer

Мазурская перченая дичь  
гуляш из оленины и кабана, тушеный со шпигом и лесными грибами,  
подаем с картофельными кнедликами, тушеной капустой и брусничным джемом

**19,50 €**

Hasenrückenfilets

Филе зайчатины,  
быстро обжаренное, с восточнопрусским вишневым соусом, красной капустой, брусничным джемом и картофельными клецками

**20,50 €**

Filettopf

Филе в горшочке "Марьельхен"  
фирменный рецепт нашего ресторана, с говядиной и свиной, различные овощи, жареный картофель и соус «Беарнский»

**19,50 €**

Hauptgerichte

Основные блюда

Schweinefilet

Свинина "По-господски"  
филе свинины с лисичками в сметане, подаем с  
вкуснейшим жареным картофелем  
**19,80 €**

Rinderfilet

Говяжье филе  
с белыми грибами, шпигом и репчатым луком, подаем с  
картофельными драниками  
**22,50 €**

Pfeffersteak

Перечный стейк из говядины в коньяке  
со сметаной и микс-салатом,  
подаем с крокетами или свежесыпеченным белым хлебом  
**22,00 €**

Landstallmeister

«Тарелка для главного конюшего»  
по-деревенски просто и обильно, для очень  
большого голода.  
Стейк из свиной шейки, нарезанный ломтиками,  
полоски копченого мяса, шпиг, репчатый лук,  
шампиньоны, жареный картофель и глазунья из трёх  
яиц  
**16,50 €**

Marzellchen

### Fischgerichte

Spickaal

Pochiertes Zanderfilet

Gebratenes Zanderfilet  
"Nikolaiken"

Pannfisch"

### Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Lauch-Gratin

Pilzpfanne

Salatteller

### Рыбные блюда

Запеченный копченый угорь  
с картофелем на пару и зеленым салатом в сметане.  
Настоящая восточнопрусская поэма!  
**21,50 €**

Припущенное филе судака в раковом соусе с  
креветками, отварным картофелем в укропе и  
зеленым листовым салатом по-силезски  
**19,50 €**

Жареный судак "Николайкен"  
в сливочном масле со свежей петрушкой, рубленным  
яйцом, лимоном и каперсами,  
Подаем с картофелем в сливочном масле и с  
листовым зеленым салатом  
**19,50 €**

Особенно рекомендуем:  
"Рыбная сковородка от куршского рыбака"  
различные филе рыбы, жареные на сковороде, в  
пикантном горчично-укропном соусе, со шкварками и  
свежими шампиньонами, подаем с жареным  
картофелем и огуречным салатом  
**19,80 €**

### Вегетарианские блюда

Запеканка из картофеля с луком-пореем и сырной  
корочкой  
**12,50 €**

Грибы в сковородочке "Роминтенская пуца"  
в сметанной подливке, с отварным картофелем  
**13,50 €**

Салат с полосками тильзитского сыра, творогом с  
травками,  
подаем со свежесыпеченным багетом  
**10,50 €**

Für Kinder

Для детей

Kinderschnitzel

Маленькая свиная отбивная в панировке, с жареным картофелем и салатом  
**8,50 €**

Fischstäbchen

Рыбные палочки в панировке с картофельным пюре и овощным гарниром  
**7,50 €**

Salat und Beilagen

Салаты и гарниры

Kleiner Salat

Маленький микс-салат, подаем только в качестве гарнира к основному блюду  
**4,90 €**

Bratkartoffeln

Жареный картофель, подаем только в качестве гарнира к основному блюду  
**4,00 €**

Schmorkohl

Тушеная капуста, подаем только в качестве гарнира к основному блюду  
**4,00 €**

Käse

Сыр

Tilsiter

Порция тильзитского сыра с деревенским хлебом и сливочным маслом  
**6,40 €**

Camembert

Жареный камамбер с петрушкой и брусничным джемом  
**7,50 €**

Harzer

Гарцер с луком, смальцем и деревенским хлебом  
**6,10 €**

Marzellchen

## Desserts

## Десерты

Gebackene Apfelklöße

Печеные яблочные кнедлики, обсыпанные сахаром и корицей, с ванильным мороженым и взбитыми сливками  
**7,50 €**

Schlesische Mohnklöße

Силезские маковые кнедлики в Силезии и Восточной Пруссии их ели особенно охотно во время Рождества и Нового Года, а в Берлине называли "Mohnpielen"  
**7,50 €**

Vanilleeiskrem  
mit heißen Schattenmorellen

Ванильное мороженое с горячей вишней  
**6,50 €**

Vanilleeiskrem  
mit heißen Feigen

Ванильное мороженое с горячим инжиром и зеленым перцем  
**6,50 €**

Großmutter's Griesflammerie

Бабушкин маннй пудинг воздушный и легкий с горячей или холодной вишней и со взбитыми сливками  
**6,50 €**

Windbeutel

Эклеры с мороженым, взбитыми сливками и фруктами  
**8,50 €**

"Marjellchens Dessertteller"

"Десертная тарелочка Марьельхен"  
Маковый десерт, шоколадный мусс, яблочный кнедлик с сахаром и корицей, ванильное мороженое, ложечка манного пудинга, украшенная вишней и взбитыми сливками  
**10,50 €**

# Marjellchen



А также мы приготовили для вас:

Schnitzel "Wiener Art"  
Bratkartoffeln

Венский шницель  
(из нежной свинины)  
жареным картофелем  
**18,50 €**

Schweinehaxe

всеми любимую свиную рульку  
с жареным картофелем и капустным салатом  
**16,50 €**

Landente

нашу не менее популярную жареную фермерскую  
утку, которую мы подаем с красной капустой и  
картофельными кнедниками  
**16,50 €**

Marzellchen