

KALTE TAPIROSKHI



Bei einer üppigen
Tapiroschki-Tafel
enthüllt die
sovietische Küche
schon auf den ersten
Blick ihre
unvergleichliche
Vielfalt.

Diese kleinen
Speisen können
sowohl Vorspeise zu
einem üppigen,
mehrgängigen Mahl,
als auch
Appetithappen beim
geselligen Treffen
sein.

Tapiroschki, ob warm
oder kalt, fehlen auf
keiner russischen
Tafel, und jeder Gast
stellt sich seine
individuelle Auswahl
nach Geschmack und
Appetit zusammen.

Abgerundet wird
diese individuelle
Auswahl durch eine
Reihe von Saucen,
die von gehaltvoll
über süß, sauer,
scharf bis zu pikant
reichen.

Sollten Sie bei Ihrer
eigenen individuellen
Zusammenstellung
unsicher sein, wird
Ihnen unser Service
gerne beratend zur
Seite stehen

001 Auberginenmus | 3,90

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika,
Knoblauch und Kräutern, dazu hausgemachtes Brot

002 Kuritza nach Gorbatschow Art | 3,60

Hähnchenroulade im Sesammantel, faschiert mit einer
Hackfleischfüllung, Paprika, Gurken und Käse,
im Ofen saftig gebacken. Diese Speise wird mit
Schmand serviert.

*Lieblingsspeise des Traktoristen Michail Sergejewitsch
(Gorbatschow) aus Stawropol, der ehrliche Handarbeit liebt*

003 Iwan Grosny | 2,70

Pikant eingelegte Oliven mit Koriander
und Knoblauchzehe.

004 Seljodka s Lukom | 3,90

Hering in einer Zwiebelmarinade mit Gurken.

005 Kommunalka | 2,70

Marinierte Möhren nach koreanischer Art, leicht scharf.

006 Der Baum der Wünsche | 2,70

Säuerlicher Rote Bete-Salat mit Schnittlauch-
Schmand und Kräutern.

007 Nadeschda Krupskaja | 3,50

Marinierte Pilze in einer Schmand- Knoblauch-
Dill- Sauce.

008 Kreml | 3,90

Leckere Mini-Paprika mit Füllung aus georgischem
Käse mit Knoblauch und Kräutern verfeinert.

009 Fleisch- Assorti „Kombinat“ | 3,60

*Wer schon einmal in Russland war, kennt diese
Auswahl aus den Vitrinen der Hotelspeisesäle:
Scheiben von russischen Wurstspezialitäten.
Dazu hausgebackenes, sowjetisches Brot.*

010 Hausgebackenes, sovietisches Brot | 1,70

KALTE TAPIROSCHKI



Catering
gewünscht?
Ab zehn
Personen
stellen wir
Ihnen
gerne ein
individuelles
Buffet
zusammen,
dass von
Essen und
Trinken bis
zu Service
und
Dekoration
keine
Wünsche offen
lässt.

Hinweis: Viele
unseren
selbstgemachten und
frisch hergestellten
Speisen werden mit
Alkohol zubereitet.
Auf Wunsch servieren
wir sie Ihnen auch
gerne ohne.

011 Vorspeisenteller „Lubov“

ab 2 Pers., je Person (9,90) | 19,80

Vorspeisenteller mit Auberginenmus, Kommunalka, Nadeschda Krupskaja, Kreml, Iwan Grosny, Baum der Wünsche, Lachs-Blinis

Unseren Vorspeisenteller für Verliebte servieren wir ab zwei Personen

012 Rote Bete Blinis | 3,90

Rote Bete Pfannkuchen gefüllt mit Kräuter Quark auf einer Mango-Balsamicoessig Sauce. Das ganze wird auf in Butter geschwenkten Zuckererbsen serviert.

013 Lachs-Blinis "Alexandrowa" | 4,20

Blinis gefüllt mit Räucherlachs, fein abgeschmeckt mit einer Kräuter-Schmand Füllung

Das schmeckt nicht nur Der Kombinarsleitung nach Feierabend.

014 Lachs-Tatar à la Russe | 8,90

Ein bißchen dekadent, jedoch vom Politbüro nicht verpönt: Frisch auf Bestellung zubereitetes Lachs-Tatar, verfeinert frischen Gurken, Zwiebeln, roter Paprika und ein wenig Blattsalat mit einem Klecks rotem Kaviar. Dazu reichen wir unser selbstgebackenes Brot

015 Carpaccio a la „Russe“ | 10,90

Carpaccio aus Rinderfilet mit einem Bunt Salat, Zitronensalz, Parmesan sowie Olivenöl angerichtet. Dazu servieren wir unser Hausbrot

016 Fischkugeln "Rybki" | 3,90

Marinierte Fischbällchen aus Rotbarsch, Kabeljau und Scholle mit Möhren, Zwiebeln leicht säuerlich und kalt serviert.

Hinweis:

Viele unserer selbstgemachten und frisch hergestellten Speisen werden mit Alkohol zubereitet. Auf Wunsch servieren wir sie Ihnen auch gerne ohne.

WÄRME TAPIROSKHI



- 017 Blinis „Internationale“ | 3,90**
Typisch russische Blinis, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hart gekochtem Ei und Dill. Dazu empfehlen wir eine Meerrettich-Schmand-Sauce.
- 018 Georgische Kartoschka | 5,40**
Ofenkartoffel gefüllt mit einer Farce aus Räucherforelle und Pilzen mit Käse überbacken. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat mit einer Knoblauch Sauce
Das schmeckt nicht nur der Kombinatsleitung nach Feierabend.
- 019 Suluguni | 3,60**
Georgischer Käse, leicht angebraten, auf einer säuerlichen Balsamikusauce. *Schmeckt nicht nur unter georgischen Bäumen, Genossen!*
- 020 Hackfleischbällchen „Maxim Gorki“ | 3,70**
Würzige Schweinehackfleischbällchen, in einer Paprikasauce (Adshika)- Sauce im Ofen gegart.
Ein Dichtergruß von der Wolga an den Rhein.
- 021 „Zarskoje Selo“ | 3,70**
Pflaumen im Speck-Mantel
- 022 Wladiwostok | 6,90**
Garnelen in Knoblauch mit Kräutern gebraten. Dieses Gericht stammt ursprünglich vom Baikalsee und wird heiß in einer kleinen, gusseisernen Pfanne serviert. Dazu unser hausgemachtes Brot
- 010 Hausgebackenes, sovietisches Brot | 1,70**

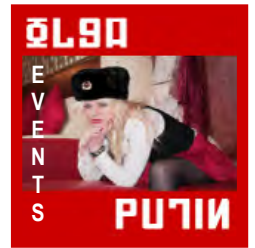
SUPPEN, SALATE und KLASSIKER



Sie suchen noch
ein
Geschenk zum
Geburtstag oder
zu einem
sonstigen
Anlass?
Dafür
empfehlen
wir
unseren
**Geschenk-
Gutschein**
ab EUR15,-

- 023 „Kiewsky Borschtsch“ | 7,50**
Ukrainischer Eintopf aus Rote Bete, Rindfleisch, Speck und Gemüse; dazu reichen wir kleine Pampuschky (Salzkrapfen). *Diese Speise servieren wir zu Ehren der sowjetischen Schachlegende Tigran Petrosian.*
- 024 Pelmeni „Onkel Wanjas Traum“ | 6,90**
Hausgemachte, mit Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen serviert mit einer Meerrettich-Schmand-Sauce. *Aufwändig in der Zubereitung, da echte Handarbeit.*
- 025 „Okroschka“ | 5,10**
Die russische Antwort auf heiße Sommertage: Eine frische Joghurt-Suppe mit frischen Wassermelonen, Erdbeeren und Blaubeeren, abgeschmeckt mit Zitronensaft. *Da schmilzt das Herz.*
- 026 „Tschebureki“ | 7,90**
Drei Hellgebackene Teigtaschen, mit einer kräftigen Lammfüllung mit Zwiebeln und Salbei. Dazu ein säuerlicher Rote- Bete- Salat mit Schnittlauch- Schmand sowie Paprika Dipp (scharf, Adshika). *Kaukasische Spezialität. Dazu empfehlen die Köche einen weichen, klaren Parlament Vodka.*
- 027 Salat „Sdorowje“ | 4,80**
Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika auf Salatbett in Honig- Dill- Marinade. Dazu hausgemachtes Brot
- 028 Salat „Urartu“ | 7,50**
Großer gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Möhren auf einer Vinaigrette mit hausgemachtem Brot
- 029** - auf Wunsch mit gegrillter Hähnchenbrust | 10,90
030 - auf Wunsch mit gegrillten Garnelen | 12,90
- 031 „Salat „Revolutie“ | 11,90**
In Filoteig geschlagener Ziegenkäse mit frischer Tomate und Walnüssen knusprig im Ofen gebacken und mit frischem Honig garniert. Dazu reichen wir einen gemischten Salat mit Gurken und Tomaten abgeschmeckt mit einer leichten Viniagrette *Der Stolz des Sozialismus....*

HAUPTGERICHTE



10 Regeln

*für das
Trinken
von Wodka*

- 1. Der Wodka muss sovietisch sein*
- 2. Wodka sollten nur volljährige Menschen in Gesellschaft von guten Bekannten, Freunden und Kameraden trinken.*
- 3. Achten Sie darauf, dass Sie den Wodka nicht zu warm und nicht zu kalt servieren.*
- 4. Verdünnen Sie Wodka niemals mit Wasser.*
- 5. Trinken Sie Wodka pur.*

032 **Wareniki mit Quark** | 12,90

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Kartoffelmus, Quark und Zwiebeln.

Serviert mit einer mild gewürzten Schmand-Sauce, gekrönt von gedünsteter Zwiebel und einem kleinen Salat.

033 **Lachs "Krimskoje"** | 18,50

Gebratenes Lachsfilet auf einem Rucola-, Petersilienpesto angerichtet. Als Beilage servieren wir Ihnen knuspriges Knoblauchbrot und einen kleinen gemischten Salat.

Die Lieblingsspeise der Kombinatsleitung...

034 **Kiewsky Kotelety** | 15,90

Ukrainische Geflügelspezialität, mit Käse, Kräutern und Butter gefüllt, neben Pommes Julienne dazu einer Meerrettich- Schmand- Sauce serviert. Hierzu wird ein gemischter Salat und Dill-Sauce gereicht.

Gibt Kraft und macht mutig!

035 **Klöße „Zepelinaye“** | 15,90

Aus Litauen: Kartoffelklöße in Zeppelinform, gefüllt mit Schweinehackfleisch, gekrönt von Parmesan-Käse. Als Beilage eine Champignon-Rahmsauce, abgeschmeckt mit Petersilie, sowie ein kleiner Gurkensalat.

Von unserer Küchenbrigade speziell für die Genossinnen und Heldinnen der Arbeit unter unseren Gäste kreiert!

HAUPTGERICHTE



10 Regeln

*für das
Trinken
von Wodka*

6. Die Regeln verlangen, dass man Wodka schluckweise nach dem Essen trinkt und nicht in einem Zug vor dem Essen runterkippt.
7. Als ideale Speise zu Wodka eignen sich Tapiroschki des HoteLux.
8. Wer einen Toast ausspricht, muss sein Glas bis zum Boden leeren, ebenso der Angesprochene.
9. Denken Sie an die richtige Reihenfolge der ersten drei Trinksprüche:
(1. Anlass des Treffens,
2. Eltern,
3. Menschen, die auf See unterwegs sind.)
10. Es gibt keinesfalls hässliche Menschen, sondern allenfalls nicht genügend Wodka

036 Filet „HoteLux“ | 24,90

Zartes Rinderfilet mit Thymian-Knoblauch-Kruste dazu blanchierte junge Möhren in Butter geschwenkt sowie Kroketten sowjetischer Art.

037 Schweinemedallions | 16,50 „Wodka - Salbei“

Gebatene Schweinemedallions in Salbeisauce, abgeschmeckt mit Pertsovka (Pfeffer- Wodka). Dazu reichen unsere Köche Gnocchi a la Russe

038 Lenins Penne | 10,90

Penne Nudeln mit blanchierten Gemüse aus Möhren, Porree, Zucchini , Cocktailltomaten und Lauchzwiebeln verfeinert mit geriebenem Parmesan-Käse

039 Spieß „Matrosen-Schaschlik“ | 18,50

Lammspieß flambiert und auf typisch tatarische Weise zubereitet, mariniert mit einem armenischem Brandy. Diese Kaukasische Spezialität servieren wir mit Hausgemachter Paprikasauce (Adshika Sauce) und gegrilltem Gemüse, mit Rosmarin verfeinert.
Als Beilage leckere Rosmarinkartoffelecken.

So wie man es in der alten Sowjetunion liebte. Selbst Lenin würde schwärmen.

Bürger! Bürgerinnen! – Genossen! Genossinnen!

*Die Wartezeiten sind länger als bei „McDonalds“ in Moskau!
Darum empfehlen wir, die Wartezeit mit einem Wodka aus unserem reichhaltigen Sortiment zu verkürzen.*



**Spanferkel mit
Sauerkraut,
Kartoffelpüree und
Biersoße für 10
Personen im
HotelLux. Dazu mit
10 russischen Bier
Baltika 3 zum
Preis von 299€**

**Jede weitere
Person zu 29,00€**



040 „Charlottka“ | 4,90

Hausgemachte Biskuit-Torte mit einer Schicht aus Granatapfel-Gelee und Himbeersoße

041 „Krasnym Klinom“ | 5,40

Hausgemachtes Parfait von Moosbeeren auf heißen Blinis mit Vanille-Sauce serviert. Ein angenehmer heiß-kalter Kontrast. *Hierzu lautet die offizielle Anordnung aus dem Politbüro: Finger ablecken.*

042 „Tulas Meister“ | 5,10

Diese köstlichen russische Honigkuchen ist geschichtet aus einer leichten Joghurt-Schmand-Zitronen Masse und bestreut mit karamellisierten Mandeln serviert auf einer Vanille-Sauce

*** | Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt*

Fliegendes Buffet Kosmonauten-Traum

24,90 EUR PRO PERSON, EXKL. GETRÄNKE • MINDESTPERSONENZAHL: 10
ESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Individuell zusammengestellte, reichhaltige Speisenfolge, die am Tisch auf Platten gereicht wird. Die **FLIEGENDEN BUFFETS** bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, mehreren Hauptgerichten sowie einem Dessert. Dazu gibt es unterschiedliche separate Beilagen.

Das Kombinat empfiehlt seinen Gästen nach proletarischer Art ein Gläschen Haus- Wodka zur Einstimmung.

VORSPEISEN

Kuritzza nach Gorbatschow Art

Hähnchenroulade im Sesammantel, faschiert mit einer Hackfleischfüllung, Paprika, Gurken und Käse, im Ofen saftig gebacken.

Katharinas Lüste

Kleiner Sakuska- Salat mit typisch russisch marinierten Möhren nach koreanischer Art mit Knoblauch und Pilzen in verschiedenen Marinaden eingelegt.

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

Lachs-Blinis "Alexandrowa"

Blinis gefüllt mit Räucherlachs, fein abgeschmeckt mit einer Kräuter-Schmand Füllung

Iwan Grosny

Eingelegte Oliven mit Koriander und Knoblauchzehe.

Blinis „Internationale“

Typisch russische Blinis, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hart gekochtem Ei und Dill.

HAUPTGERICHTE

Wareniki mit Quark

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Kartoffelmus, Quark und Zwiebeln. Serviert mit einer mild gewürzten Schmand-Sauce, gekrönt von gedünsteter Zwiebe



Kiewsky Kotelety

Ukrainische Geflügelspezialität, mit Käse, Kräutern und Butter gefüllt.
Gibt Kraft und macht mutig!

Klöße „Zepelinaye“

Aus Litauen: Kartoffelklöße in Zeppelinform, gefüllt mit Schweinehackfleisch, gekrönt von Parmesan-Käse. *Von unserer Küchenbrigade speziell für die Genossinnen und Heldinnen der Arbeit unter unseren Gäste kreiert!*

BEILAGEN

-  Kartoffelpüree
-  Hausgemachter Krautsalat

SAUCEN

-  Champignon-Rahmsauce

NACHSPEISE

„Charlottka“

Hausgemachte Biskuit-Torte mit einer Schicht aus Granatapfel-Gelee und Himbeersoße

Fliegendes Buffet Kosmos

34,90 EUR PRO PERSON, EXKL. GETRÄNKE • MINDESTPERSONENZAHL: 10
ESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Individuell zusammengestellte, reichhaltige Speisenfolge, die am Tisch auf Platten gereicht wird. Die **FLIEGENDEN BUFFETS** bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, mehreren Hauptgerichten sowie einem Dessert. Dazu gibt es unterschiedliche separate Beilagen.

Das Kombinat empfiehlt seinen Gästen nach proletarischer Art ein Gläschen Haus- Wodka zur Einstimmung.

VORSPEISEN

Katharinas Lüste

Kleiner Sakuska- Salat mit typisch russisch marinierten Möhren nach koreanischer Art mit Knoblauch und Pilzen in verschiedenen Marinaden eingelegt.

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

Kuritzza nach Gorbatschow Art

Hähnchenroulade im Sesammantel, faschiert mit einer Hackfleischfüllung, Paprika, Gurken und Käse, im Ofen saftig gebacken

Kremi

Leckere Mini-Paprika mit Füllung aus georgischem Käse mit Knoblauch und Kräutern verfeinert.

Hackfleischbällchen

„Maxim Gorki“

Würzige Schweinehackfleischbällchen, in einer Paprikasauce (Adshika)- Sauce im Ofen gegart. *Ein Dichtergruß von der Wolga an den Rhein.*

Seljodka s Lukom

Hering in einer Zwiebelmarinade mit Gurken.

Blinis „Internationale“

Typisch russische Blinis, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hart gekochtem Ei und Dill.

Fleisch- Assorti „Kombinat“

Wer schon einmal in Russland war, kennt diese Auswahl aus den Vitrinen der Hotelspeisesäle:
Scheiben von russischen Wurstspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Wareniki mit Quark

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Kartoffelmus, Quark und Zwiebeln. Serviert mit einer mild gewürzten Schmand-Sauce, gekrönt von gedünsteter Zwiebel

Spieß „Matrosen-Schaschlik“

Lammspieß flambiert und auf typisch tatarische Weise zubereitet, mariniert mit armenischem Brandy.

Kiewsky Kotelety

Ukrainische Geflügelspezialität, mit Käse, Kräutern und Butter gefüllt

Klöße „Zepelinaye“

Aus Litauen: Kartoffelklöße in Zeppelinform, gefüllt mit Schweinehackfleisch, gekrönt von Parmesan-Käse.

Schweinemedallions

„Wodka - Salbei“

Gebratene Schweinemedallions in Salbeisauce, abgeschmeckt mit Pertsovka (Pfeffer- Wodka).

BEILAGEN



Gegrilltes Gemüse



Rosmarin- Bratkartoffel



Krautsalat

SAUCEN

Champignon-Rahmsauce

NACHSPEISE

„Tulas Meister“

Diese köstlichen russische Honigkuchen ist geschichtet aus einer leichten Joghurt-Schmand-Zitronen Masse und bestreut mit karamellisierten Mandeln serviert auf einer Vanille-Sauce

Fliegendes Buffet Sputnik

19,90 EUR PRO PERSON, EXKL. GETRÄNKE • MINDESTPERSONENZAHL: 10
ESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Individuell zusammengestellte, reichhaltige Speisenfolge, die am Tisch auf Platten gereicht wird. Die **FLIEGENDEN BUFFETS** bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, mehreren Hauptgerichten sowie einem Dessert.

Das Kombinat bietet seinen Gästen nach proletarischer Art ein Gläschen Haus-Wodka zur Einstimmung an.

VORSPEISEN

Zarskoje Selo

Gebratene Pflaumen im Speckmantel

Kuritzza nach Gorbatschow Art

Hähnchenroulade im Sesammantel, faschiert mit einer Hackfleischfüllung, Paprika, Gurken und Käse, im Ofen saftig gebacken

Lachs-Blinis "Alexandrowa"

Blinis gefüllt mit Räucherlachs, fein abgeschmeckt mit einer Kräuter-Schmand Füllung

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

HAUPTGERICHTE

Blinis „Internationale“

Typisch russische Blinis, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hart gekochtem Ei und Dill. Dazu eine Meerrettich-Schmand-Sauce.

Hackfleischbällchen „Maxim Gorki“

Würzige Schweinehackfleischbällchen, in einer Paprikasauce (Adshika)- Sauce im Ofen gegart. *Ein Dichtergruß von der Wolga an den Rhein.*

Kuban

Gegrilltes Hähnchen Rostower Art, in einer Paprika-Ingwer-Marinade serviert.

SPUTNIK



Fliegendes Buffet Yuri Gagarin

29,90 EUR PRO PERSON, EXKL. GETRÄNKE • MINDESTPERSONENZAHL: 10
ESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Individuell zusammengestellte, reichhaltige Speisenfolge, die am Tisch auf Platten gereicht wird. Die **FLIEGENDEN BUFFETS** bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, mehreren Hauptgerichten sowie einem Dessert. Dazu gibt es unterschiedliche separate Beilagen.

Das Kombinat empfiehlt seinen Gästen nach proletarischer Art ein Gläschen Haus- Wodka zur Einstimmung.

VORSPEISEN

Seljodka s Lukom

Hering in einer Zwiebelmarinade mit Gurken.

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

Kreml

Leckere Mini-Paprika mit zweierlei Füllung aus georgischem Käse und Walnüssen, mit Knoblauch und Kräutern verfeinert.

Fleisch- Assorti „Kombinat“

Wer schon einmal in Russland war, kennt diese Auswahl aus den Vitrinen der Hotelspeisesäle: Scheiben von russischen Wurstspezialitäten.

Iwan Grosny

Eingelegte Oliven mit Koriander und Knoblauchzehe.

Katharinas Lüste

Kleiner Sakuska- Salat mit typisch russisch marinierten Möhren nach koreanischer Art mit Knoblauch und Pilzen in verschiedenen Marinaden eingelegt.

Blinis „Internationale“

Typisch russische Blinis, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hart gekochtem Ei und Dill.

HAUPTGERICHTE

Wareniki mit Quark

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Kartoffelmus, Quark und Zwiebeln. Serviert mit einer mild gewürzten Schmand-Sauce, gekrönt von gedünsteter Zwiebel.

Spieß „Matrosen-Schaschlik“ | 18,50

Lammspieß flambiert und auf typisch tatarische Weise zubereitet, mariniert mit einem armenischem Brandy.

Kiewsky Kotelety

Ukrainische Geflügelspezialität, mit Käse, Kräutern und Butter gefüllt. Gibt Kraft und macht mutig!

Klöße „Zepelinaye“

Aus Litauen: Kartoffelklöße in Zeppelinform, gefüllt mit Schweinehackfleisch, gekrönt von Parmesan-Käse

BEILAGEN

-  Rosmarin- Bratkartoffel
-  gegrilltem Gemüse
-  Krautsalat

SAUCEN

-  Champignon-Rahmsauce

NACHSPEISE

„Tulas Meister“

Diese köstlichen russische Honigkuchen ist geschichtet aus einer leichten Joghurt-Schmand-Zitronen Masse und bestreut mit karamellisierten Mandeln serviert auf einer Vanille-Sauce

