

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

- 1 Wolga-Wolga | € 3,10**
Marinierte Zwiebeln mit Knoblauch und Kurkuma.
- 2 Kremi | € 4,50**
Leckere Mini-Paprika mit Füllung aus georgischem Käse mit Knoblauch und Kräutern verfeinert.
- 3 Der Baum der Wünsche | € 3,30**
Säuerlicher Rote Bete-Salat mit Schnittlauch-Schmand und Kräutern.
- 4 Nadeschda Krupskaja | € 3,90**
Marinierte Pilze in einer Schmand- Knoblauch-Dill- Sauce.
- 5 Iwan Grosny € 3,10**
Pikant eingelegte Oliven mit Koriander und Knoblauch.
- 6 Kommunalka | € 3,30**
Marinierte Möhren nach koreanischer Art, leicht scharf.
- 7 Auberginenmus | € 4,30**
Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Kräutern.
- 8 Georgisches Satsivi | € 4,50**
Hausgemachte Paste aus gerösteten Walnüssen, Joghurt, Koriander und Knoblauch.
Mit Hausgebackenem Brot serviert.
- 10 Hausgebackenes, sowjetisches Brot | € 1,90**

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.

SUPPEN, SALATE UND KLASSIKER



- 9 Pirogge Iwan Gontscharow | € 6,50**
Die Winterpirogge: gefüllt mit Kartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Weißkohl und Tomaten, fein abgeschmeckt mit Majoran. Dazu reichen wir eine Moosbeeren-Schmand-Sauce, sowie eine Salatbeilage.
Das Wort „Pirogge ist von dem Wort „Pir“ (Festmahl) abgeleitet, und darum gibt es kein russisches Festmahl ohne Piroggen.
- 11 „Tschebureki“ | € 8,50**
Drei hellgebackene Teigtasche, mit einer kräftigen **Lammfüllung** mit Zwiebeln und Salbei. Dazu ein säuerlicher Rote Bete-Salat mit Schnittlauch-Schmand sowie einem zweiten Dip, rote Paprika (scharf, Adshika).
Kaukasische Spezialität. Dazu empfehlen die Köche einen weichen, klaren Parlament Vodka
- 12 Pirogge Kulebjaka | € 6,80**
Typisch russische Pirogge, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hartgekochtem Ei und Butter, abgeschmeckt mit Dill. Dazu reichen wir eine Meerrettich-Schmand- Sauce sowie eine Salatbeilage.
- 13 „Sibirische Pelmeni“ | € 7,50**
Hausgemachte, mit Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen auf Meerrettich-Schmand- Sauce serviert.
Aufwändig in der Zubereitung, da echte Handarbeit.
- 10 Hausgebackenes, sowjetisches Brot | € 1,90**
*Gemischter Brotkorb im Haus frisch gebacken:
Wir reichen Weissbrot mit Röstzwiebeln sowie Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen*

SUPPEN, SALATE und KLASSIKER



- 14 Wildpastete „Ochotnik“ | € 6,30**
Hausgemachte Wildpastete mit Champignons und Rosmarin, in einer Wildpreiselbeere-Sauce serviert.
Von der Kombiatsleitung sehr geschätzt.
- 15 Ente | € 7,20**
Knochenfreie Entenkeule; mit einer Füllung aus Backobst, Honig und Zimt im Ofen gebacken, auf einer Apfel-Sauce serviert. Als Beilage moldawischer Möhren-Salat. Kalt serviert.
- 16 Vorspeisenteller „Lubov“**
ab 2 Pers., je Person (9,90€) kalt serviert | € 19,80
Vorspeisenteller mit Iwan Grosny, Kreml, Baum der Wünsche, Auberginenmus, Kommunalka, Wolga-Wolga, Nadeschda Krupskaja.
Unseren Vorspeisenteller für Verliebte servieren wir ab zwei Personen
- 17 Vorspeisenteller „Kollektiv“**
ab 3 Pers., je Person (10,90€) kalt und warm serviert | € 32,70
Vorspeisenteller mit Pirogge Kulebjaka, Pirogge Iwan Gontscharow, Tschebureki, georgisches Satsivi, Ochotnik, Kommunalka, Wolga-Wolga, Nadeschda Krupskaja und Auberginenmus.
Diesen Vorspeisenteller servieren wir ab drei Personen
- 10 Hausgebackenes, sowjetisches Brot | € 1,90**
*Gemischter Brotkorb im Haus frisch gebacken:
Wir reichen Weissbrot mit Röstzwiebeln sowie Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen*

Haben
Sie schon
einmal unsere
**exklusiven
Hauswodkas**
probiert?

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

SUPPEN, SALATE und KLASSIKER



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

Möchten Sie
mehr über
die Ursprünge
und die Gestaltung
im HoteLux
wissen?
Unser
Service zeigt
Ihnen
gerne das
**HoteLux-
Handbuch**

- 18** „Kiewsky Borschtsch“ | € 8,50
Ukrainischer Eintopf aus Roter Bete, Rindfleisch, Speck und Gemüse; dazu reichen wir kleine Pampuschky (Salzkrapfen). *Diese Speise servieren wir zu Ehren der sowjetischen Schachlegende Tigran Petrosian.*
- 19** „Rybnaja Soljanka“ | € 8,50
Frisch zubereitete russische Fischsuppe mit frischen Fisch, Crevetten, Tintenfisch, Lachs, Zwiebeln, Gurken und Tomaten, abgeschmeckt mit Kapern, Zitronen und dazu Hausgebackenes Brot.
- 20** Salat „Sdorowje“ | € 5,40
Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika auf einem Salatbett in Honig- Dill- Marinade.
- 21** Salat Katharinas Lüste | € 5,20
Kleiner Sakuska-Salat mit typisch russisch marinierten Möhren. Nach koreanischer Art Zwiebeln und Pilze in verschiedenen Marinaden eingelegt.
Dazu würziges sowjetisches Brot.
- 22** Salat „Urartu“ | € 8,90
Großer gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Möhren auf einer Vinaigrette
- 23** - auf Wunsch mit gegrillter Hähnchenbrust | € 11,90
- 10** Hausgebackenes, sowjetisches Brot | € 1,90
*Gemischter Brotkorb im Haus frisch gebacken:
Wir reichen Weissbrot mit Röstzwiebeln sowie Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen*

HAUPTGERICHTE



10 Regeln

*für das
Trinken
von Wodka*

- 1. Der Wodka muss sovjetisch sein*
- 2. Wodka sollten nur volljährige Menschen in Gesellschaft von guten Bekannten, Freunden und Kameradentrinken.*
- 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.*

24 **Kiewsky Kotelety** | € 16,50

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

Gibt Kraft und macht mutig!

25 **„Sto Kuschat Kuchnij“**

– Was die Köche essen | € 19,90

Kaninchen-Filet, mit Pistazien und Möhren faschiert und in Rouladen-Form gebacken. Serviert auf dem, was das Kaninchen gerne isst – Möhren und Wurzel-Petersilie in Kerbel-Rahm-Sauce. Dazu reichen wir gebratene Maiskascha, grüne Bohnen und Zwiebeln

. Bestellen! Bestellen! Bestellen!

Nicht nur eines Staats- und Parteichefs würdig!

26 **„Kartoschka-Kartoffelnije Kotelety“** | € 13,90

Vegetarische Kartoffelschiffchen verfeinert mit gekochtem Ei und Petersilie. Dazu reichen wir gegrilltes Gemüse und eine Soße aus Auberginen, Zwiebeln und Senf abgeschmeckt.

27 **„Kotelety Gritschka“** | € 13,90

Kotelety zubereitet aus saftigen Buchweizen mit Wurzelgemüse und luftgetrockneten Tomaten. Serviert mit geschmortem Sauerkraut und einer leicht scharfen Tomatensauce.

28 **Wildgulasch „Nowgorod“** | € 18,50

Wildragout vom Hirsch mit Honig und Waldpilzen gekocht, weihnachtlich gewürzt, dazu Kartoffelpüree.

Wer viel arbeitet, soll auch gut essen:

Leninsche Spruchweisheit 1919.

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

29 „Jagdausflug des Zentralkomitees“ | € 22,90

Mit Pflaumen gefüllter Wildschweinerückenrücken, geschmort in einer Wacholder-Rotwein-Sauce, serviert mit Knödeln, wie man sie in Litauen liebt. Hierzu reichen wir geschwenkte Zimtäpfel und geschmorten Rotkohl in einer Honig-Rosinen-Marinade. **Von unserer Küchenbrigade speziell für die Genossinnen und Heldinnen der Arbeit unter unseren Gästen kreiert!**

30 Schweinebraten „Rote Flotte“ | € 16,50

Braten vom Schweinenacken mit einer Walnuss-Kräuter-Füllung, leicht scharf, in einer leckeren Tomaten-Champignon-Sauce, dazu mit Kresse verfeinertes Kartoffelpüree und Sauerkraut.

31 „Wolga-Strand“ | € 18,90

Unsere Lachs-Zander-Roulade, exklusiv für unsere Gäste vom Chef- Koch kreiert, mit Spinat und Kräutern faschiert. Serviert wird diese Leckerei auf einer Safran-Sauce. Dazu Buchweizen Kroketten.

32 Spieß „Matrosen-Schaschlik“ | € 18,90

Lammspieß flambiert und auf typisch tatarische Weise zubereitet, mariniert mit armenischem Brandy. Diese kaukasische Spezialität servieren wir mit hausgemachter Paprikasauce (Adshika Sauce) und gegrilltem Gemüse und dazu leckere Rosmarin-Kartoffelecken

33 Filet „Hotelux“ | € 24,50

Zwei zarte Rinderfilet mit Steinpilz Sauce. Dazu reichen wir Kroketten nach sowjetischer Art, und einen gemischten Salat.



34 **Mouse „Babuschka“** | € 4,90
Schokoladen-Starka-Mouse auf Karamell- Sauce gekocht. **Mit diesem Geheimrezept erobert Pjotr aus der Küchenbrigade selbst das Herz der stolzen Marzenna.**

35 **„Proletarischer Traum“** | € 6,10
Ein angenehmer heiß-kalter Kontrast. Vanilleeis auf heißen Apfelpiroggen mit einer säuerlich-frischer Kirschsauce **bringt jedes Herz zum Schmelzen.**

36 **„Syrniki“** | € 5,70
Diese köstlichen russischen Quarkpfannkuchen werden aus leichtem Schichtkäse hergestellt . Dazu reichen wir Aprikosen und Pflaumen auf einer Limettensauce.

Bürger! Bürgerinnen! – Genossen! Genossinnen!
*Die Wartezeiten sind länger als bei „McDonalds“ in Moskau!
Darum empfehlen wir, diese mit einem Wodka aus unserem reichhaltigen Sortiment zu verkürzen.*

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

Pirogge Iwan Gontscharow

Die Winterpirogge: gefüllt mit Kartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Weißkohl und Tomaten, fein abgeschmeckt mit Majoran. Dazu reichen wir eine Schmand-Sanddorn-Sauce.

Das Wort „Pirogge ist von dem Wort „Pir“ (Festmahl) abgeleitet, und darum gibt es kein russisches Festmahl ohne Piroggen.

Pirogge Kulebjaka

Typisch russische Pirogge, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hartgekochtem Ei und Butter, abgeschmeckt mit Dill.

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

Wildpastete „Ochotnik“

Hausgemachte Wildpastete mit Champignons und Rosmarin, in einer Wildpreiselbeere-Sauce serviert.
Von der Kombinarsleitung sehr geschätzt.

Katharinas Lüste

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

HAUPTGERICHTE

„Kotelety Gritschka“

Kotelety zubereitet aus saftigem Buchweizen mit Wurzelgemüse und luftgetrockneten Tomaten.

Schweinebraten „Rote Flotte“

Braten vom Schweinenacken mit Walnuss Kräuter-Füllung, leicht scharf.

„Sto Kuschat Kuchnij“

Kaninchen-Filet, mit Pistazien und Möhren faschiert und in Rouladen-Form gebacken.

Spieß „Matrosen-Schaschlik“

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

BEILAGEN

Kartoffelpüree mit Butter

Gegrillte Gemüse

Kerbel-Rahm-Sauce

SAUCEN

Champignon Tomaten Sauce

Safransauce

NACHSPEISE

„Proletarischer Traum“

Ein angenehmer heiß-kalter Kontrast. Vanilleeis auf heißen Apfelpiroggen mit einer säuerlich-frischer Kirschsauce
bringt jedes Herz zum Schmelzen.



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

„Sibirische Pelmeni“

Hausgemachte, mit Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen auf Meerrettich-Schmand-Sauce. **Aufwändig in der Zubereitung, da echte Handarbeit.**

Ente (kalt)

Knochenfreie Entenkeule; mit einer Füllung aus Backobst, und Zimt im Ofen gebacken, auf einer Apfel-Sauce serviert. Beilage moldawischer Möhrensalat. **Von der Kombinat-Leitung sehr geschätzt.**

Wildschweinpastete „Ochotnik“

Hausgemachte Wildschwein-Pastete mit Champignons und Rosmarin, in einer Wildpreiselbeeren-Sauce serviert.

Pirogge Kulebjaka

Typisch russische Pirogge, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hartgekochtem Ei und Butter, abgeschmeckt mit Dill.

Pirogge Iwan Gontscharow

Die Winterpirogge: gefüllt mit Kartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Weißkohl und Tomaten, fein abgeschmeckt mit Majoran. Dazu reichen wir eine Schmand-Sanddorn-Sauce. **Das Wort „Pirogge ist von dem Wort „Pir“ (Festmahl) abgeleitet, und darum gibt es kein russisches Festmahl ohne Piroggen.**

Katharinas Lüste

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

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

HAUPTGERICHTE

„Kotelety Gritschka“

Kotelety zubereitet aus saftigem Buchweizen mit Wurzelgemüse und luftgetrockneten Tomaten.

Lachs "Krimskoje"

Gebratenes Lachsfilet mit grünem Pfeffer und Rosmarin abgeschmeckt
Die Lieblingsspeise der Kombinatleitung...

Spieß „Matrosen-Schaschlik“

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

„Jagdausflug des Zentralkomitees“

Mit Pflaumen gefüllter Wildschweintrüben, geschmort in einer Wacholder-Rotwein-Sauce. **Von unserer Küchenbrigade speziell für die Genossinnen und Heldinnen der Arbeit unter unseren Gästen kreiert!**

BEILAGEN

Geschmortes Sauerkraut

Gegrilltes Gemüse

Kartoffelpuree

Knödel

SAUCEN

Safransauce

Champignon-Tomaten-Sauce

NACHSPEISE

„Syrniki“

Diese köstlichen russischen Quarkpfannkuchen werden aus leichtem Schichtkäse hergestellt mit Aprikosen und Pflaumen auf einer Limettensauce abgeschmeckt.

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

Pirogge „Kulebjaka“

Typisch russische Pirogge, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hartgekochtem Ei und Butter, abgeschmeckt mit Dill.

Pirogge Iwan Gontscharow

Die Winterpirogge: gefüllt mit Kartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Weißkohl und Tomaten, fein abgeschmeckt mit Majoran. Dazu reichen wir eine Schmand-Sanddorn-Sauce.

Das Wort „Pirogge ist von dem Wort „Pir“ (Festmahl) abgeleitet, und darum gibt es kein russisches Festmahl ohne Piroggen.

Katharinas Lüste

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

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

Iwan Grosny

Pikant eingelegte Oliven mit Koriander und Knoblauchzehe.

HAUPTGERICHTE

„Kotelety Gritschka“

Kotelety zubereitet aus saftigem Buchweizen mit Wurzelgemüse und luftgetrockneten Tomaten

Schweinebraten „Rote Flotte“

Braten vom Schweinenacken mit Walnuss-Kräuter-Füllung, leicht scharf, in einen leckeren Tomaten-Champignon-Sauce.

Wildgulasch „Nowgorod“

Hirschgulasch mit Honig, Wildpilzen gekocht, weihnachtlich gewürzt. **Wer viel arbeitet, soll auch gut essen: Leninsche Spruchweisheit 1919.**

BEILAGEN

geschmortes Sauerkraut

Kartoffelpüree mit Butter

SAUCEN

Tomaten-Champignon-Sauce.

NACHSPEISE

Mousse „Babuschka“

Schokoladen-Starka-Mousse auf Caramelsauce gekocht. **Mit diesem Geheimrezept erobert Pjotr aus der Küchenbrigade selbst das Herz der stolzen Marzena.**

