

Unsere Menüempfehlungen

Wir bieten Ihnen hier sehr Preisgünstige dreiteilige (Suppe, Hauptgang und Dessert) bzw. vierteilige (zusätzlich mit Vorspeise) Menüs an, die wir für Gruppen ab 15 Personen reichen. Die Suppen richten wir in kleinen Schüsseln (Menügröße) an. Das Menü sollten mindestens eine Woche im Voraus bestellt werden.

Die Vorspeise : Kaviar-Ei, Russischem Fleischsalat und eingelegten Gemüse. + **3,00 €**

1.Menü 16,50 €

- * Original Soljanka
- * Schweinebraten „ländliche Art“, Schweinebraten frisch aus dem Ofen mit herzhafter Backpflaumensoße, Bratkartoffeln und Weißkohl-Salat.
- * Eisteller „Alexandrowka“.

2.Menü 16,00 €

- * Bortsch mit Rindfleisch
- * Huhn nach „Bojarenart“, Hühnerbruststreifen in Champignon-Sahnesoße, im Reisrand.
- * Bliny mit Apfel-Honig-Walnuss-Füllung.

3.Menü 17,00 €

- * Hühner-Ucha, Klare Hühnersuppe mit Fleischeinlage und Gemüse.
- * Beef „Stroganoff“ mit gebutterten Dillkartoffeln.
- * Sahne-Milchreis-Cremé mit Himbeeren.

4. Sommer (Nur Juni bis September) 16,00 €

- * Okroschka, gekühlte Suppenspezialität mit Gurken, Kefir, Ei, Kräutern, Fleischwurst, u.v.a.
- * Lachsfilet nach „Zarenart“ im Kräutersud gedünstet, an Kaviar-Hollandaise dazu ...Basmati-Reis und Salatbeilage.
- * Eisteller „Alexandrowka“.

5.Weihnachtsmenü (Nur November und Dezember) 17,00 €

- * Pilz-Samt-Süppchen, aus Waldpilzen mit Kräuterroulons garniert.
- * Entenbrust „Ukrainischer Art“, knusprige Entenbrust mit Moosbeeren-Konfitüre, Rotkohl (gekochter Rotkohl und frischer Rotkohlsalat) dazu Kartoffelkroketten.
- * Bliny mit Apfel-Honig-Walnuss-Füllung.

Vegetarierer-Menü 16,00 €

- * Bortsch, *rein vegetarisch*.
- * Hausgemachte Kartoffelpiroggen mit Tilsiter gefüllt dazu Pilze á la Cremé und Rohkostsalat.
- * Dessert nach Wahl, aus den obengenannten Vorschlägen.