

# 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 Auberginenmus € 4,20**  
Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Kräutern, dazu hausgemachtes Brot
- 2 Eier Paste à la *HoteLux* € 3,90**  
Hausgemachte Paste aus gekochtem Ei, Butter und Mayonnaise mit Petersilie, Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Dazu wird hausgebackene Brot serviert. *Gruß an die Junge Pioniere.*
- 3 Wolga-Wolga € 3,10**  
Marinierte Zwiebeln mit Knoblauch und Kurkuma.
- 4 Iwan Grosny € 2,90**  
Pikant eingelegte Oliven mit Koriander und Knoblauchzehe.
- 5 Kommunalka € 3,30**  
Marinierte Möhren nach koreanischer Art, leicht scharf.
- 6 Der Baum der Wünsche € 3,30**  
Säuerlicher Rote Bete-Salat mit Schnittlauch-Schmand und Kräutern.
- 7 Nadeschda Krupskaja € 3,90**  
Marinierte Pilze in einer Schmand- Knoblauch-Dill- Sauce.
- 8 Kreml € 4,50**  
Leckere Mini-Paprika mit Füllung aus georgischem Käse mit Knoblauch und Kräutern verfeinert.
- 10 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.

- 9 Kuritza Rullett € 4,50**  
Hähnchenroulade, mit Backpflaumen im Ofen saftig gebacken..  
*Lieblingsspeise des Traktoristen*  
*Michail Sergejewitsch (Gorbatschow) aus Stawropol,*  
*der ehrliche Handarbeit liebt*
- 11 Seljodka s Lukom € 3,90**  
Hering in einer Zwiebelmarinade mit Gurken.
- 12 Lachs-Blinis "Alexandrowa" € 4,50**  
Blinis gefüllt mit Räucherlachs, fein abgeschmeckt mit  
einer Kräuter-Schmand Füllung  
*Das schmeckt nicht nur Der Kombinarsleitung*  
*nach Feierabend.*
- 13 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.  
Dazu reichen wir unser selbstgebackenes Brot
- 14 Vorspeisenteller „Lubov“ € 19,80**  
ab 2 Pers., je Person (9,90 € )  
Vorspeisenteller mit Auberginenmus, Kommunalka,  
Nadeschda Krupskaja, Baum Der Wünsche, Iwan Grosny,  
Wolga-Wolga, Lachs-Blinis  
*Unseren Vorspeisenteller für Verliebte servieren wir*  
*ab zwei Personen*
- 10 Hausgebackenes, sovietisches Brot € 1,70**

# WÄRME TAPIROSCHKI



- 15** **Blinis „Internationale“ € 3,90**  
Typisch russische Blinis, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hart gekochtem Ei und Dill. Dazu empfehlen wir eine Meerrettich-Schmand-Sauce.
- 16** **Suluguni € 3,90**  
Georgischer Käse, leicht angebraten, auf einer säuerlichen Balsamikosauce. *Schmeckt nicht nur unter georgischen Bäumen, Genossen!*
- 17** **Hackfleischbällchen „Maxim Gorki“ € 3,90**  
Würzige Schweinehackfleischbällchen, in einer Paprikasauce (Adshika)- Sauce im Ofen gegart. *Ein Dichtergruß von der Wolga an den Rhein.*
- 18** **Ludmilla Fedorowna € 4,20**  
Wurstspezialität aus Weißrussland, mit Zwiebeln in Bier geschmort.
- 19** **„Zarskoje Selo“ € 4,20**  
Pflaumen im Speck-Mantel
- 20** **Georgische Kartoschka € 6,50**  
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 Kombiatsleitung nach Feierabend.*
- 21** **Zeit der Ernte € 7,50**  
Leckere Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl, heiß serviert.
- 10** **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,-

- 22 „Kiewsky Borschtsch“ € 8,50**  
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.*
- 23 Kürbissuppe „Prasdnik“ € 5,90**  
Frisch zubereitete armenische Spezialität aus Kürbis, Mango, Möhren und Lauch, abgeschmeckt mit Ingwer und Zitronensaft. Serviert mit gerösteten Kürbiskernen sowie einem Klecks saurer Sahne.  
*Lieblingsspeise der Kolchosarbeiter an kalten Wintertagen.*
- 24 Pelmeni „Onkel Wanjas Traum“ € 7,50**  
Hausgemachte, mit Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen serviert mit einer Meerrettich-Schmand-Sauce.  
*Aufwändig in der Zubereitung, da echte Handarbeit.*
- 25 „Tschebureki“ € 8,50**  
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.*
- 26 Salat „Sdorowje“ € 5,40**  
Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika auf Salatbett in Honig- Dill- Marinade. Dazu hausgemachtes Brot
- 27 Salat „Urartu“ € 8,90**  
Großer gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Möhren auf einer Vinaigrette mit hausgemachtem Brot
- 28 - auf Wunsch mit Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch | 11,90**
- 29 „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.*

### 30 **Wareniki s Kapustoi i Gribami** € 12,90

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Sauerkraut und Pilzen.  
Serviert mit einer mild gewürzten Schmand-Sauce.  
*Echte Handarbeit der Küchenbrigade*

### 31 **Blini „Bolschoj“** € 11,90

Pfannkuchen mit einer Füllung aus gedünstetem Gemüseragout, knusprig mit Käse überbacken. *Das Leibgericht der Genossinnen im Revolutionären Rat*

### 32 **Georgische „Chinkali“** € 15,90

Hausgemachte Teigtaschen, mit einer Füllung aus Schweinefleisch. Mit frischen Kräutern verfeinert, mit einer scharfen Pflaumensauce serviert und gekrönt von Zwiebel-Stroh.  
*Von unserer Küchenbrigade speziell für die Genossinnen und Heldinnen der Arbeit unter unseren Gäste kreiert!*

### 33 **Timoschenko Geflecht** € 18,50

Unser Lachs-Zander-Geflecht, saftig gebraten auf einer leckeren Safran-Sauce. Als Beilage servieren wir Reis.

# 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*

### 34 **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!***

### 35 **Lammhaxe „Funktionär“ € 17,90**

Marinierte Lammhaxe im Ofen gebacken mit Rosmarin, und Thymian, dazu gedünstetes Gemüse und Panschkraut Dazu aromatischer Rotwein-Bratensauce. Gedacht als Belohnung für Planüberfüllung bei der Kolchosenrevision.  
***Bestellen! Bestellen! Bestellen!***

### 36 **Schaschlik „Basturma“ € 18,50**

Nach Kosaken Art mariniertes Beef als Spieß mit Paprika und Zwiebel. Gereicht mit Rosmarin-Kartoffelecken und einem erfrischenden Joghurt-Knoblauch-Dipp. Als Beilage wird eine leckere Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch.

**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.*

# NACHSPEISEN



**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€**



**37 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.**

**38 „Syrniki“ € 5,70**  
Diese köstlichen russischen Quarkpfannkuchen werden aus leichtem Schichtkäse hergestellt. Angerichtet mit einer Aprikosen-, Pflaumen- Sauce und Limetten/Zitronen abgeschmeckt.

**39 „Tulas Meister“ € 6,40**  
Diese köstlichen russische Honigkuchen ist geschichtet aus einer leichten Joghurt-Schmand-Zitronen Masse serviert auf einer Vanille-Sauce

# 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 Rulett**

Hähnchenroulade, mit Backpflaumen im Ofen saftig gebacken.. *Lieblingsspeise des Traktoristen*

### **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.

## HAUPTGERICHTE

### **Blini „Bolschoj“**

Pfannkuchen mit einer Füllung aus gedünstetem Gemüseragout, knusprig mit Käse überbacken.

### **Kiewsky Kotelety**

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

### **Georgische „Chinkali“**

Hausgemachte Teigtaschen, mit einer Füllung aus Schweinefleisch, mit frischen Kräutern verfeinert.

## BEILAGEN

Pommes Julienne

Gemischter Salat

## NACHSPEISE

### **Mouse „Babuschka“**

Schokoladen-Starka-Mouse auf Karamell- Sauce gekocht.



# 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 Rullett**

Hähnchenroulade, mit Backpflaumen 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.*

### **Lachs-Blinis "Alexandrowa"**

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

### **Blinis „Internationale“**

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

## HAUPTGERICHTE

### **Blini „Bolschoj“**

Pfannkuchen mit einer Füllung aus gedünstetem Gemüseragout, knusprig mit Käse überbacken.

### **Schaschlik „Basturma“**

Nach Kosaken Art mariniertes Beef als Spieß mit Paprika und

### **Wareniki s Kapustoi i Gribami**

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Sauerkraut und Pilzen.

### **Lachs "Krimskoje"**

Gebratene Lachs Filet mit Grüner Pfeffer und Rosmarin

## BEILAGEN

Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch.

Rosmarin- Bratkartoffel

Reis

Safran Sauce

Gemischter Salat

## NACHSPEISE

### **„Tulas Meister“**

Diese köstlichen russische Honigkuchen ist geschichtet aus einer leichten Joghurt-Schmand-Zitronen Masse. 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

### Kuritzja Rulett

Hähnchenroulade, mit Backpflaumen im Ofen saftig gebacken.. *Lieblingsspeise des Traktoristen*

### 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.



# 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

### **Kuritzza Rullett**

Hähnchenroulade, mit Backpflaumen im Ofen saftig gebacken.

### **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.

### **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.

### **Lachs-Blinis "Alexandrowa"**

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

## HAUPTGERICHTE

### **Blini „Bolschoj“**

Pfannkuchen mit einer Füllung aus gedünstetem Gemüseragout, knusprig mit Käse überbacken.

### **Schaschlik „Basturma“ € 18,50**

Nach Kosaken Art mariniertes Beef als Spieß mit Paprika und Zwiebel.

### **Kiewsky Kotelety**

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

### **Wareniki s Kapustoi i Gribami**

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Sauerkraut und Pilzen.

## BEILAGEN

Rosmarin- Bratkartoffel

Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch.

Gemischter Salat

## NACHSPEISE

### **„Syrniki“**

Diese köstlichen russischen Quarkpfannkuchen werden aus leichtem Schichtkäse hergestellt. Angerichtet mit einer Aprikosen-, Pflaumen- Sauce und Limetten/Zitronen abgeschmeckt.

