

Frühstückskarte

Breakfast

1. JESSENIN _____ 8,20

Brötchen, Ei, Vanille-Mandelquark, Obst, Butter, Honig

**fresh brötchen, egg, vanilla almond flavoured curd, fruit salad, butter, honey*

2. PRAWDA ¹ _____ 9,80

1 Brötchen, Croissant, Ei, Schnittkäse, Obst, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig

**1 fresh bröthchen, Croissant, egg, slices of cheese, fruit salad, butter, jam, honey*

3. AIWASOWSKIJ ^{4,7} _____ 9,80

Vollkornbrötchen, Brötchen, Ei, italienische Salami, Obst, Butter, Nutella

**whole grain fresh brötchen, fresh white Brötchen, egg, italian salami, fruit salad, butter, Nutella*

4. PETER DER GROBE ^{1,4,7} _____ 10,20

Vollkornbrötchen, Brötchen, Ei, Schnittkäse, italienische Salami, Obst, Butter, hausgemachte Konfitüre

**whole grain fresh Brötchen, fresh Brötchen, egg, slices of cheese, italian salami, fruit salad, butter, homemade jam*

5. DRUSCHBA _____ 9,40

6 French-Toast-Ecken mit Ahornsirup und Obst

6 French toast pieces with maple tree syrup and fruit salad

6. AURORA _____ 9,90

5 Syrniki (Quarkpfannkuchen) mit hausgemachter Roter Grütze und Vanille-Mandelquark, Obst

**5 Syrniki (curd pancakes) with homemade red fruit jelly, vanilla almond flavoured curd and fruit salad*

7. RASPUTIN ^{1,7} _____ 14,90

4 verschiedene Käsesorten, Greyerzer Käse, Tomaten-Mozzarella-Spieß, Oliven, Ei, Obst, Brotkorb, hausgemachte Konfitüre, Butter, Honig

**4 types of cheese, Greyer cheese, tomatoes and mozzarella skewer, olives, egg, fruit salad, mix bread basket, homemade jam, butter, honey*

8. OISTRACH ^{4,7} _____ 14,20

Kräuterrührei, Käse-Schinken-Tomaten-Toast, italienische Salami, Serrano Schinken, Putenbrust, Oliven, Obst, Brotkorb, Butter

**scrambles egg with herbs, cheese-ham-tomato-toast, italian salami, spanish serrano ham, turkey breast, olives, fruit salad, mix bread basket, butter*

9. EL LISSITZKIJ (vegetarisches Frühstück) ¹ _____ 14,80

Rühreier mit Champignons, Käse1-Tomaten-Auberginen- Toast, Tomaten-Mozzarella-Spieß, Quarkpfannkuchen, Obst, Brotkorb, Croissant, Butter, Honig, hausgemachte Konfitüre, Nutella

**scrambled egg with mushrooms, cheese tomato eggplant toast, tomatoes and mozzarella skewer, curd pancakes, fruit salad, bread basket, croissant, butter, honey, homemade jam, Nutella*

10. ALEXANDER NEVSKIJ ^{1,4,7} _____ 15,90

Serrano Schinken, italienische Salami, Putenbrust, Greyerzer Käse, verschiedene Brie- und Käsesorten1, Ei, Oliven, Obst, Brotkorb, Butter, Honig

**Spanish serrano ham, italian salami, turkey breast, Greyer cheese, assorted cheeses, egg, olives, fruit salad, mix bread basket, butter, honey*

11. PANZERKREUZER POTEMKIN ⁴ _____ 15,50

Rühreier mit Garnelen und Schnittlauch, geräucherter Lachs, 2 Kartoffelpuffer, Oliven, Meerrettich, Obst, Brotkorb, Butter, hausgemachte Konfitüre

**scrambled egg with prawns and herbs, smoked salmon,*

2 potato pancakes, olives, horseradish, fruit salad, bread basket, butter, homemade jam

12. DOSTOEWSKIJ ¹ _____ 16,50

Rühreier mit Schnittlauch und gebratenen, marinierte Hähnchenbrust auf Toast mit Ananas und Käse überbacken, French-Toast-Ecken, Ahorn Sirup, Obst, Quarkpfannkuchen, Brotkorb, Butter, Nutella

**scrambled egg with herbs, marinated chicken breast on toast with pine-apple and cheese, french toast corners, maple tree syrup, fruit salad, curd pancakes, mix bread basket, butter, Nutella*

13. EISENSTEIN (für 2 Personen) ^{1,4,7} _____ 32,50

Kartoffelpuffer, geräucherter Lachs, Oliven, Meerrettich, Rühreier, Serrano Schinken, verschiedene Salami, Brie- und Käsesorten, Tomaten-Mozzarella-Spieß, Quarkpfannkuchen, Vanille-Mandelquark, hausgemachte Rote Grütze und Konfitüre, Obst, Croissants, Brotkorb, Butter, Honig, Nutella

**potato pancakes, smoked salmon, olives, horseradish, scrambled egg, spanish serrano ham, assorted salami and cheeses, tomatoes and mozzarella skewer, curd pancakes, vanilla almond flavoured curd, homemade red fruit jelly and jam, fruit salad, croissants, bread basket, butter, honey, Nutella*

Extras

| | |
|--|------|
| 200. Joghurt natur _____ | 4,50 |
| <i>*Natural yogurt</i> | |
| 201. Joghurt mit frischem Obst _____ | 6,50 |
| <i>* Yogurt with fresh fruit</i> | |
| 202. Joghurt mit Müsli _____ | 6,50 |
| <i>* Yogurt with Muesli</i> | |
| 203. Joghurt mit Müsli und frischem Obst _____ | 7,50 |
| <i>* Yogurt with Muesli and fresh fruit</i> | |
| 204. Vanillequark _____ | 5,50 |
| <i>* Vanilla flavoured curd</i> | |
| 205. Vanillequark mit frischem Obst _____ | 7,50 |
| <i>* Vanilla flavoured curd with fresh fruit</i> | |

Ergänzungen

Additions

| | |
|---|------|
| 210. Butter _____ | 1,50 |
| 211. Nutella _____ | 1,50 |
| 212. Honig <i>* Honey</i> _____ | 1,50 |
| 213. Hausgemachte Konfitüre <i>* Homemade Jam</i> _____ | 2,00 |
| 214. Gekochtes Ei <i>* Boiled Egg</i> _____ | 1,50 |
| 215. 2 Scheiben Toast <i>*2 Toast</i> _____ | 1,00 |
| 216. 1 Brötchen _____ | 1,00 |
| 217. Croissant _____ | 2,20 |
| 218. Mix Brotkorb <i>* Mix Bread basket</i> _____ | 2,80 |
| 219. kleine Portion Käse (verschiedene Sorten) ¹ _____ | 2,20 |
| <i>* Portion of cheese (assorted cheeses)</i> | |
| 220. Portion Salami <i>* Portion of salami</i> ^{4,7} _____ | 2,20 |
| 221. Schinken <i>* ham</i> ^{4,7} _____ | 2,20 |
| 222. Portion Lachs mit Meerrettich ⁴ _____ | 8,50 |
| <i>* Portion of smoked salmon with horseradish</i> | |
| 223. Portion Lachs mit Meerrettich, Toast und Butter ⁴ _____ | 9,50 |
| <i>* Portion of smoked salmon with horseradish, toast and butter</i> | |

Eierspeisen

Egg Dishes

| | |
|--|------|
| 20. Spiegeleier <i>* Fried eggs * scrambled eggs</i> / ²¹ . Rühreier/ ²² . Omelett <i>*omelettes /von *from /3 Eiern,</i> serviert mit 2 Toasts und Butter | |
| Natur _____ | 8,50 |
| kombinierbar mit <i>* with optional extras</i> | |
| 230. Bacon ^{4,7} _____ | 2,80 |
| 231. gebratenen Kartoffeln <i>* Fried potatoes</i> _____ | 2,00 |
| 232. Schafskäse <i>* Feta cheese</i> _____ | 2,00 |
| 233. gekochtem Schinken <i>* cooked ham</i> ^{4,7} _____ | 1,50 |
| 234. Putenbrust <i>* turkey breast</i> ^{4,7} _____ | 1,50 |
| 235. Käse <i>* Cheese</i> ¹ _____ | 1,50 |
| 236. Mozzarella _____ | 1,50 |
| 237. Champignons <i>* mushrooms</i> _____ | 1,50 |
| 238. Tomaten <i>* Tomatoes</i> _____ | 1,00 |
| 239. Paprika <i>* peppers</i> _____ | 1,00 |
| 240. Zwiebeln <i>* Onions</i> _____ | 1,00 |
| 241. Basilikum <i>* Basil</i> _____ | 1,00 |
| 242. Schnittlauch <i>* chives</i> _____ | 1,00 |
| 23. 2 Eier im Glas <i>*2 boiled eggs in a glass</i> _____ | 4,50 |

Suppen

Soups

| | |
|--|------|
| 30. BORSCHTCH (vegetarisch) _____ | 5,50 |
| Rote Bete-Suppe mit weißen Bohnen und Creme Fraiche | |
| <i>* red beet soup with beans and sour cream</i> | |
| 31. BORSCHTCH _____ | 6,90 |
| Rote Bete-Suppe mit Rindfleisch, weißen Bohnen und Creme Fraiche | |
| <i>* red beet soup with slices of beef (black angus beef from argentina), beans and sour cream</i> | |
| 32. SOLJANKA ^{4,7} _____ | 6,50 |
| mit Rauchfleisch, Wurst, Oliven und Creme Fraiche | |
| <i>* with smoked meat, sausages, olives and sour cream</i> | |
| 33. HÜHNERSUPPE Á LA POTEMKIN _____ | 6,50 |
| Hühnersuppe mit Pelmeni (hausgemachte, mit Geflügelfleisch gefüllte Teigtaschen) | |
| <i>* With Pelmeni (homemade dumplings with a chicken filling)</i> | |
| 34. UCHA _____ | 7,50 |
| Edelfischsuppe mit Lachs-, und Heilbuttfilet | |
| <i>* fish soup with salmon, Prawns and sea salmon</i> | |

Vorspeisen

Starters

Frittierte, hausgemachte Teigtaschen

* Fried homemade dumplings

40. - mit Kartoffelfüllung, serviert mit Cocktailsauce 8,50

*- filled with potatoes, served with cocktail sauce

41. - mit Spinatfüllung, serviert mit Cocktailsauce 8,50

*- filled with spinach, served with cocktail sauce

42. - mit Geflügelfleischfüllung, serviert mit 9,50

Cocktailsauce

*- filled with chicken, served with cocktail sauce

43. - mit Pilzfüllung, serviert mit Cocktailsauce 9,00

*- filled with mushrooms, served with cocktail sauce

44. JULIEN 9,50

frische, gebratene Champignons in Kräuter-Sahne-Sauce, mit Käse überbacken

* fresh fried mushrooms in a herb cream sauce, topped with grated cheese

45. CAPRESE Á LA POTEMKIN 10,90

frischer Mozzarella, serviert mit Tomaten, Basilikum, Pesto, Crema di Balsamico, Olivenöl

* fresh mozzarella, served with tomatoes, basil, pesto, crema di balsamico, olive oil

46. CALAMARI UND GARNELEN IN 14,90

TEMPRATEIG

mit Cocktailsauce

* Calamari and Prawns in Tempura dough

47. WEINTELLER 10,50

Mozzarella- und Schafskäsespieße, verschiedene Käse- und Briesorten, Trauben und Grissini

* mozzarella and feta skewer, assorted cheeses and brie cheeses, grapes and grissini

48. VORSPEISENPLATTE (für 2 Personen) 28,90

2 hausgemachte Kartoffelpuffer, Mozzarella-Tomaten-Balsamico, frittierte Champignons, frittierte Teigtaschen mit Geflügelfleischfüllung, geräucherter Lachs, Meerrettich, Cocktailsauce, Brotkorb

* homemade potato pancakes, mozzarella, tomato, crema di balsamico, fried mushrooms, homemade fried dumplings with chicken, smoked salmon, horseradish, cocktail sauce, mix bread basket

Salate

Salads

51. KLEINER TOMATEN-GURKEN-SALAT 8,50

mit Zwiebeln und hausgemachtem Dressing

*with onions and homemade dressing

52. KLEINER TOMATEN-GURKEN-SALAT 8,50

mit Zwiebeln und Schmand

*with onions sour cream

53. MITCHURIN 9,50

gemischter Salat der Saison

* mixed salad of the season

54. TIFLIS 11,50

Schafskäsesalat mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln

* Feta cheese salad with tomatoes, olives and onions

55. GORKIJ 13,50

lauwarmes Gartengemüse auf gemischtem Salat, serviert mit gehobeltem Parmesan, frischem Basilikum und Senfvinaigrette

* warm garden vegetables on mix salad, served with thin slices of parmesan cheese, fresh basil and mustard vinaigrette

56. GORKIJ MIT PANIERTEN ZIEGENKÄSE 14,90

* Gorkij with baked goat-cheese

57. GAGARIN 15,90

Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust, Spiegelei, Parmesan, Cherry Tomaten, Croûtons und hausgemachtem Dressing

* Roman salad with broiled chicken breast, fried egg, parmesan cheese, cherry tomatoes, croutons and homemade dressing

58. CALAMARETTI, RUCOLA, POMODORINI 15,90

Baby Calamari, Rucola, Kirchtomaten

* Babycalamari, rocket salad, Cherry tomatoes

59. GRILLED CHICKEN MANGO SALAT 15,90

Gegrilltes mariniertes Mango Chicken mit Salat der Saison, Gurke, Cherrytomaten und Mango-Dressing

* marinated, roasted Mango chicken with season salad, cucumber, Cherry tomatoes and Mango-dressing

Flammkuchen

61. ELSÄSSER-ART ^{4,7} _____ 10,90
mit Käse, Zwiebeln und Frühstücksschinken
** with onions, cheese and smoked bacon & ham*
62. VEGETARISCH _____ 11,90
mit Tomaten, Paprika, Käse, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse
** with tomatoes, peppers, cheese, olives, onions and feta cheese*
63. MOZZARELLA _____ 11,90
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
** with tomatoes, mozzarella and fresh basil*
64. MEDITERANA _____ 14,90
Tomaten, Schafkäse, Zucchini, Paprika Rucola, Oliven, Schinken und Käse
** with tomatoes, cheese, courgette, pepper, rocket (Rucola), olives, feta cheese and smoked bacon*
65. FLAMMKUCHEN SIZILIEN _____ 19,90
belegt mit Creme Fraiche, Tomaten, Auberginen, Champignons, Parmesan und in Knoblauch gebratenen Garnelen
** with creme fraiche, tomatoes, eggplants, mushrooms, parmesan and in garlic fried prawns*

Pasta - Penne

71. PENNE AL ARRABBIATA _____ 10,90
mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce
** with garlic in spicy tomato sauce*
72. PENNE VEGETARIA _____ 11,90
Mit Spinat, Zucchini, Paprika, Cherrytomaten und Oliven
** with spinach, courgette, pepper, cherry tomatoes and olives*
73. PENNE POLLO _____ 12,90
mit Hähnchenfleischstreifen, Gemüse und Parmesan, in leichter Sahnesauce
** with chicken breast fillet, vegetables and Parmesan, in cream sauce*
74. PENNE ALLA CHEF _____ 14,90
Rindfleischstreifen (aus argentinischer Black Angus Rinderhüfte) mit frischen Champignons in Sahnesauce
** with beef fillet tips (black angus beef from argentina) and mushrooms in cream sauce*
75. PENNE SCAMPI CON VERDURE _____ 14,90
mit Scampi und frischem Gemüse in leichter Tomatensauce
** with king Prawns and fresh vegetables in a light tomato sauce*
76. PENNE AL SALMONE _____ 14,90
Lachs mit Hummer Sahnesauce
** with lobster creamsauce*

Russische Spezialitäten Russian Specialities

81. KREML (für 2 Personen) _____ 32,50
10 Ei-Lachskaviar Kanapees mit zwei Gläsern Prosecco
** 10 canapes with egg and salmon caviar, two glasses of Prosecco*

Bliny (Crêpes)

82. serviert mit Lachskaviar und Creme Fraiche _____ 18,00
** served with salmon caviar and sour cream*
83. gefüllt mit Spinat und Käse, serviert mit Creme Fraiche _____ 12,00
** filled with spinach and cheese, served with sour cream*
84. gefüllt mit Hähnchenfleischpastete, serviert _____ 13,70
mit Creme Fraiche
** filled with chicken, served with sour cream*
85. gefüllt mit Sauerkraut, serviert mit Creme Fraiche _____ 12,00
** filled with sauerkraut, served with sour cream*
86. PELMENI _____ 13,90
hausgemachte Teigtaschen mit Geflügelfleischfüllung, serviert mit Creme Fraiche
** homemade dumplings with a chicken filling and sour cream*
- ## Wareniki (vegetarische, hausgemachte Teigtaschen)
87. mit Kartoffelfüllung, serviert mit gerösteten _____ 13,00
Zwiebeln und Creme Fraiche
** with a potato filling, roasted onions and sour cream*
88. mit Pilzfüllung und Creme Fraiche _____ 13,30
** with mushroom filling and sour cream*
89. mit Spinatfüllung und Creme Fraiche _____ 13,00
** with spinach filling and sour cream*
90. ASSORTI POTEMKIN _____ 26,00
(für 2 Personen, vegetarisch)
hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffel-, Pilz- und Spinatfüllung, serviert mit Creme Fraiche
** homemade dumplings with potato, mushroom and spinach filling, served with sour cream*
91. ASSORTI POTEMKIN EXTRA _____ 28,90
(für 2 Personen)
hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffel-, Pilz-, Spinat- und Geflügelfleischfüllung, serviert mit Creme Fraiche
** homemade dumplings with potato, mushroom, spinach and chicken filling, served with sour cream*

Hauptspeisen

Main Dishes

100. GEMÜSEPLATTE (VEGETARISCH) _____ 14,90

mit Walnuss- Pesto, Karotten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Kartoffeln, Pinienkernen und roter Bete, in Olivenöl gebraten

** with walnut pesto, carrots, zucchini, eggplant, peppers, potatoes, pine nuts and red beet, fried in olive oil*

101. FREUNDSCHAFT _____ 12,90

hausgemachte Bulette, Spiegelei, serviert mit Senf und Ketchup, Beilage (siehe unten)

** homemade meat balls, fried eggs, served with mustard and ketchup, side dish (see down below)*

102. KALBSSCHNITZEL IM _____ 17,90 KNUSPERMANTEL

Beilage (siehe unten)

** Veal escalopes in Crispy crumbs side dish (see down below)*

103. HÄHNCHENGESCHNETZELTES _____ 11,90

mit frischen Champignons, Beilage (siehe unten)

** with fresh mushrooms, side dish (see down below)*

104. GEBRATENE HÄHNCHENLEBER _____ 11,90 "A LA POTEMKIN"

Beilage (siehe unten)

** Broiled chicken liver "a la Potemkin" side dish (see down below)*

105. HÄHNCHENSCHNITZEL IM _____ 16,90 KNUSPERMANTEL

Beilage (siehe unten) chicken cutlet in Crispy crumbs

** side dish (see down below)*

106. ARBAT _____ 14,50

Hähnchenbrust nach Kiew-Art, mit Käse-Kräuterbutterfüllung im Weißbrotmantel gebacken, serviert mit frittiertem Gemüse, Beilage (siehe unten)

** chicken breast, with a cheese herb filling baked in a bread coating, served with fried vegetables, side dish (see down below)*

107. GEORGISCHES TABAKA _____ 14,50

Hühnchen in einem Stück knusprig gebraten Beilage (siehe unten)

** whole chicken flattened and pan-fried crispy, side dish (see down below)*

108. BOEF STROGANOFF _____ 17,50

Rindfleischstreifen (aus argentinischer Black Angus Rinderhüfte) mit frischen Champignons in Sahnesauce, Beilage (siehe unten)

slices of beef (black angus beef from Argentina) with a mushroom cream sauce, side dish (see down below)

109. HÄHNCHENBRUST VOM GRILL _____ 16,50

NACH SCHASCHLIK-ART

marinierte, gegrillte Hähnchenbrust, serviert mit marinierten Zwiebeln (mit Dill) und Granatapfel-Walnuss-Sauce, leicht scharf, Beilage (siehe unten)

marinated, roasted chicken breast, served with marinated onions and a pomegranate walnut sauce, a little spicy, side dish (see down below)

110. LAMMKOTELETT _____ 21,90

vom Grill nach Art des Hauses Beilage (siehe unten)

**grilled à la maison Side dish (see down below)*

111. MIX GRILL _____ 22,90

Gegrillte Hähnchenbruststreifen, Rinderfiletstreifen (aus argentinischer Black Angus Rinderhüfte) und Lammkotelett serviert nach Art des Hauses Beilage (siehe unten)

** Grilled chickenbreast, beef slices (black angus beef from Argentina) and lamb chops, served à la maison. Side dish (see down below)*

Beilagen Side Dish

300. 2 Kartoffelpuffer *2 potato pancakes _____ 3,50

301. Reis *rice _____ 3,50

302. Kartoffelpüree *mashed potatoes _____ 3,50

303. Dillkartoffel *dill potatoes _____ 3,50

304. Salzkartoffeln *boiled potatoes _____ 3,50

305. Bratkartoffeln *fried potatoes _____ 3,50

306. Pommes * french fries _____ 3,50

307. Pfeffersahne Sauce *pepper cream sauce _____ 3,50

308. Champignon-Sahne-Sauce _____ 3,50

** Mushroom Cream Sauce*

309. Mix Oliven Portion * Mix olive portion _____ 3,50

310. Bruschetta _____ 4,90

Fischgerichte

Fish Dishes

Alle Beilagen werden extra berechnet

120. Geräucherte Lachs und Meerrettich mit 4 _____ 13,50
Kartoffelpuffer

* *smoked salmon and horseradish with potato pancakes*

121. MATJESFILET _____ 12,50

mild geräuchert nach Hausfrauenart, Beilage (siehe unten)

* *mild smoked traditionally made, side dish (see down below)*

122. SALMONE DELLO CHEF _____ 17,50

Lachs mit Kräuterbutter nach Art des Hauses Beilage (siehe unten)

* *Salmon with herb flavoured butter à la maison side dish (see down below)*

123. SCAMPI DIAVOLA _____ 19,90

Garnelen in Pfeffersahnesauce Beilage (siehe unten)

* *King prawns in spicy pepper cream sauce side dish (see down below)*

124. SCAMPI AL GRILL _____ 19,90

5 gegrillte Riesengarnelen serviert nach Art des Hauses Beilage (siehe unten)

* *5 King prawns served à la maison Side dish (see down below)*

125. ZANDER _____ 18,90

Zanderfilet in herzhafter Weißwein Sauce Beilage (siehe unten)

* *Pike-perch filet in an aromatic wine sauce Side dish (see down below)*

Beilagen

Side Dish

300. 2 Kartoffelpuffer *2 potato pancakes _____ 3,50

301. Reis *rice _____ 3,50

302. Kartoffelpüree *mashed potatoes _____ 3,50

303. Dillkartoffel *dill potatoes _____ 3,50

304. Salzkartoffeln *boiled potatoes _____ 3,50

305. Bratkartoffeln *fried potatoes _____ 3,50

306. Pommes *french fries _____ 3,50

307. Pfeffersahne Sauce *pepper cream sauce _____ 3,50

308. Champignon-Sahne-Sauce _____ 3,50

* *Mushroom Cream Sauce*

309. Mix Oliven Portion * Mix olive portion _____ 3,50

310. Bruschetta _____ 4,90

Desserts

130. WARENIKI _____ 9,50

(süße, hausgemachte Teigtaschen)

gefüllt mit Sauerkirschen, serviert mit heißer, hausgemachter Kirschgrütze und Creme Fraiche

* *filled with sour cherry, served with hot homemade cherry sauce and sour cream*

Bliny (Crêpes)

131. - gefüllt mit süßem Frischkäse, serviert mit _____ 8,80

heißer, hausgemachter Kirschgrütze und Creme Fraiche

* *filled with sweet cream cheese, served with hot homemade cherry sauce and sour cream*

132. - 2 Crêpes, wahlweise serviert mit heißer, _____ 7,80

hausgemachter Kirschgrütze, Nutella oder Apfelmuß, dazu Schlagsahne

* *- 2 crepes, served with hot homemade cherry sauce or Nutella or apple purée with whipped cream*

133. KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS _____ 7,50

* *potatoe pancake with apple mash*

Hausgemachte Kuchen und Torten

Eine Auswahl finden Sie in unserer Tortenvitrine.

140. Stück Kuchen * Piece of cake _____ 3,90

141. Stück Torte * Piece of torte _____ 4,20

Für unsere kleinen Gäste For our little guests

150. PENNE BAMBINO _____ 7,50

Kleine Portion Penne mit Tomatensauce

* *Small Portion Penne in Tomato sauce*

151. GROßER KINDERTELLER _____ 12,90

Hähnchenschnitzel „à la Potemkin“, Pommes mit Ketchup

* *chicken schnitzel with fries, ketchup*

Business-Lunch

Montag bis Freitag von 11.00 bis 15.00 Uhr
(Außer an Feiertagen)

Penne Pollo _____ 9,90

Mit Hähnchenfleischstreifen, Gemüse und Parmesan in Sahnesauce

Penne al Arrabbiata _____ 9,90

Penne mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce

Hausgemachte Buletten _____ 9,90

serviert mit Reis

Gebratene Hähnchenleber "a la Potemkin" _____ 9,90

Mit Zwiebeln und Kartoffelpüree

Matjesfilet _____ 9,90

Mild geräuchert nach Hausfrauenart, serviert mit Dillkartoffeln

Gorkij _____ 9,90

lauwarmes Gartengemüse auf gemischtem Salat, serviert mit gehobeltem Parmesan, frischem Basilikum und Senfvinaigrette

Kennzeichnung

1 - mit Farbstoff 2 - koffeinhaltig 3 - chininhaltig 4 - mit Antioxidationsmitteln
5 - mit Süßungsmitteln 6 - enthält eine Phenylalaninquelle
7 - mit Konservierungsstoff 8 - Eiscreme 9 - mit Phosphat