RESTAURANT CAFE

POTEMKIN

ALL DAY BRUNCH Empfehlung des Hauses | *House Recommendation*

1. **FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK**
Buttercroissant mit Butter und einer süßen Auswahl aus hausgemachter Konfitüre, Nutella oder Honig
French Breakfast: butter croissant with butter and a selection of sweet spreads including homemade jam, Nutella or honey - **7,8**
Mit Pistaziencreme *with pistachio cream* + **1,5**

2. **SHAKSHUKA** [A,C,G] Aubergine | Tomaten | pochierte Eier | Zwiebeln | Kräuterjoghurt | Brot
eggplant | tomatoes | poached eggs | onions | herb yogurt | bread - **14,8**

3. **AVOCADO TOAST** [A] Roggenmischbrot Finnischer Art | Avocado | Dukkah | Zitrone | Hausdressing
Finnish sour rye bread | avocado | dukkah | lemon | house dressing - **12,8**

4. **SUCUK MIT RÜHREI** [A, C]
3 Eier | türkische Knoblauchwurst | Kräuter | Brot
scrambled eggs with sucuk | herbs | bread - **14,8**

5. **OMELETT ODER SPIEGELEI** [A,C]
3 Eier mit Kräutern und Brot | *omelet or fried egg from 3 eggs with herbs and bread* - **11,8**

6. **HALLOUMI BAGEL** [A, G]
Gerösteter Sesam-Bagel mit knusprigem Halloumi | hausgemachtem pikanten Tomaten-Relish |cremige Avocado | Rucola | roten Zwiebeln
toasted sesame bagel with crispy halloumi | homemade spicy tomato relish | creamy avocado | rocket | red onions - **12,8**

7. **LACHS SESAM BAGEL** [A, D, G, K]
Gerösteter Sesam-Bagel mit Räucherlachs, cremigem Frischkäse, Avocado, roten Zwiebeln und Kapern, verfeinert mit einem Hauch Zitrone & frischen Kräutern.
Toasted sesame bagel with smoked salmon, creamy cream cheese, avocado, red onions and capers, finished with a hint of lemon and fresh herbs. - **14,80 €**

8. **PRAWDA**
Frisches Brötchen | Croissant | gekochtes Ei | Gouda & Brie | frisches Obst | Butter | hausgemachte Konfitüre | Honig
fresh bread roll | Croissant | boiled egg | Gouda & Brie | fresh fruit | butter | homemade jam | honey - **14,8**

9. **PETER DER GROSSE** [A,C,G]
Brotkorb | Rührei | Rindersalami | Käse | Butter | Obst | hausgemachte Konfitüre | frisches Obst
bread basket | scrambled eggs | beef salami | cheese | butter | homemade jamm| fresh fruit - **14,8**

10. **EL LISSITZKIJ** – ***VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK*** –
Rührei mit frischen Champignons | Käse-Tomaten-Auberginen-Toast | Syrniki | frisches Obst | Brotkorb & Croissant | Butter | Honig | hausgemachte Konfitüre
scrambled eggs with fresh mushrooms | cheese, tomato and aubergine toast | Syrniki | fresh fruit | bread basket & croissant | butter | honey | homemade jam - **18,8**

11. **GROSSES POTEMKIN FRÜHSTÜCK** [A,B,C,D,G]
Brotkorb | Rührei mit Garnelen| Schnittlauch | geräucherter Lachs | Kartoffelpuffer | Meerrettich | Avocado | Butter | frisches Obst
bread basket | scrambled eggs with shrimp | chives | smoked salmon | potato pancakes | horseradish | avocado | butter | fresh fruits - **18,8**

BRUNCH EXTRAS / *Add-ons*

SPIEGELEI [C] *fried egg* - **2**
OLIVEN *olives* - **1,9**
POCHIERTE EIER [C] *poached eggs* - **2**
AVOCADO *avocado* - **2,5**
SUCUK *sucuk* - **2,9**
RÄUCHERLACHS [D] *smoked salmon* - **3,4**
HALLOUMI [G] *halloumi* - **3**
KARTOFFELPUFFER [A, G] *potato pancakes* - **3,4**

SÜSSER BRUNCH
SWEET BRUNCH

12. **FRENCH TOAST** [A,C,G,H]
Brioche | Beeren | Ahornsirup | Pekannüsse | Puderzucker
brioche | berries | maple syrup | pecans | powdered sugar - **13,8**

13. **CRÊPES** [A,C,G,H]
Nutella | Honig | Puderzucker
Nutella | honey | powdered sugar - **12,8**

14. **AURORA** [A,C,G] – ***HAUSGEMACHTE SYRNIKI*** –
Quark-Eierkuchen mit Beeren und Sauerrahm
cottage cheese pancakes with berries and sour cream - **13,8**

LIGHT & HEALTHY GRANOLA

15. **HAUSGEMACHTES GRANOLA** [G,H]
griechischer Joghurt | Beeren | Honig
homemade granola | Greek yogurt | berries | honey - **11,8**

16. **VANILLEQUARK** [G,H]
frische Beeren | Honig | Granola
vanilla quark | fresh berries | honey | granola - **11,8**

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE (Mix nur 0,4 l Saft)
ORANGE, KAROTTE, APFEL, 0,2 l **4,8** | 0,4 l **8,8**
ROTE BETE *freshly squeezed orange, carrot, apple, beetroot juice*

BLACK ORANGE
Espresso mit Frisch gepresstem Orangensaft
espresso with freshly squeezed orange juice - **5,5**

FRISCHE BREAKFAST SMOOTHI - 0,3 l **6,8**

ROTE-BETE-SMOOTHIE Rote-Bete | Banane | Apfel | Ingwer | Limettensaft | kalt gepresstes Leinöl | Hafer- oder Mandelmilch
beetroot | banana | apple | ginger | lime juice | cold-pressed |flaxseed oil | oat milk or almond milk

MANGO DELIGHT SMOOTHIE
Mango | Banane | Apfel | Honig | Orange | Hafer- oder Mandelmilch
Mango | banana | apple | honey | orange | oat or almond milk

STRAWBERRY DREAM SMOOTHIE
Erdbeeren | Banane | Apfel | Hafer- oder Mandelmilch
strawberries | banana | apple | oat or almond milk

VORSPEISEN / STARTERS

FRITTIERTE, HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN
fried homemade dumplings

20. **MIT KARTOFFELFÜLLUNG** */ with potatoes* [A, G]
serviert mit Cocktailsauce
served with cocktail sauce - **11,8**

21. **MIT GEFLÜGELFLEISCH** */ with chicken* [A, G]
serviert mit Cocktailsauce
served with cocktail sauce **12,8**

22. **MEDITERRANE ANTIPASTI** [A, G, 3,5]
Auswahl mediterraner Köstlichkeiten mit gegrilltem Gemüse, Oliven, Mozzarella, eingelegten Tomaten, Rindersalami und Honigmelone, verfeinert mit nativem Olivenöl und frischen Kräutern. Dazu geröstetes Brot.
A selection of Mediterranean delicacies with grilled vegetables, olives, mozzarella, sun-dried tomatoes, beef salami and honeydew melon, dressed with extra virgin olive oil and fresh herbs. Served with toasted bread.
1 PERSON - 16,8
2 PERSONEN - 29,8

24. **SUNSHINE AVOCADO BRUSCHETTA** [A]
Tomaten und Avocado, serviert auf knusprigem, geröstetem Brot, mit Olivenöl verfeinert und garniert mit frischen Kräutern
tomatoes and avocado, served on crispy, toasted bread, drizzled with olive oil and garnished with fresh herbs - **8,8**

25. **MEDITERRANE OLIVEN MIT BROT** [A]
mediterranean olives with bread - **6,8**

26. **CALAMARI ODER GARNELEN** [A, B, N]
Wahlweise zarte Baby-Calamari oder Garnelen, in Olivenöl mit Knoblauch und saftigen Kirschtomaten gebraten, mit einem Hauch Zitrone verfeinert und in der heißen Gusspfanne serviert. Dazu geröstetes Brot.
A choice of tender baby squid or prawns, fried in olive oil with garlic and juicy cherry tomatoes, finished with a hint of lemon and served in a hot cast-iron pan. Served with toasted bread. - **19,8**

27. **POTEMKIN VORSPEISENPLATTE** [A, C, D, G, 12]
1 PERSON - 17,9
2 PERSONEN - 32,8
Kartoffelpuffer | Räucherlachs | Tomaten | Mozzarella Bruschetta | Oliven | Rucola | Pesto | Balsamico | Olivenöl | Brot
crispy potato pancakes | smoked salmon | fresh tomatoes & mozzarella | avocado | olives | rocket | pesto | balsamic glaze | extra virgin olive oil | fresh bread

SALATE / SALADS

30. **MITCHURIN**
gemischter Salat der Saison
mixed salad of the season - **8,8**

31. **GORKIJ** [G, J]
lauwarmes Gartengemüse auf gemischtem Salat, serviert mit Parmesan, frischem Basilikum und Senfvinaigrette
warm garden vegetables on mixed salad, served with thin slices of parmesan cheese, fresh basil a& mustard vinaigrette - **14,8**

32. **GAGARIN** [A, G, K]
Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust, Avocado, Parmesan, Croûtons, hausgemachtem Dressing, Sesam
salad with broiled chicken breast, avocado, parmesan cheese, croutons, homemade dressing, sesame - **16,8**

33. **AVOCADO EGG POWER BOWL** [C, K]
Basmati-Reis mit Avocado, pochiertem Ei, Gurke, Kirschtomaten, Oliven und Rucola, verfeinert mit Sesam und Zitronen-Olivenöl-Dressing.
Basmati rice with avocado, poached egg, cucumber, cherry tomatoes, olives and rocket, finished with sesame seeds and a lemon and olive oil dressing. - **14,8**
MIT RIND + 5 | MIT LACHS [D] **+ 5 | MIT SCAMPI** [B] **+ 6**
with beef *with salmon* *with scampi*

SALAT EXTRAS / *Add-ons*
SPIEGELEI [C] *fried egg* - **2**
1 POCHIERTE EIER [C] *poached eggs* - **2**
AVOCADO *avocado* - **2,5**
HALLOUMI [G] *halloumi* - **3**
KARTOFFELPUFFER [A, G] *potato pancakes* - **3,4**

SUPPEN / SOUPS

40. **HAUSGEMACHTER BORSCHTSCH** [A, G]
– VEGETARISCH –
Rote-Bete-Suppe mit weißen Bohnen, Crème fraîche und Brot
beetroot soup with beans and sour cream and bread - **6,8**

41. **HAUSGEMACHTER BORSCHTSCH** [A, G]
Rote-Bete-Suppe mit Rindfleisch, weißen Bohnen, Crème fraîche und Brot
beetroot soup with black angus beef, beans, sour cream and bread - **7,8**

42. **HÜHNERSUPPE A LA POTEMKIN** [A, G]
Hühnersuppe mit Pelmeni* und Brot
chicken soup with pelmeni and bread* - **7,8**

43. **UCHA FISCHSUPPE** [A, D]
Edelfischsuppe mit Lachs- und Heilbuttfilet, dazu Brot
fish soup with salmon fillet, halibut fillet and bread - **8,8**

44. **SOLJANKA** [G]
Herzhaft-würzige Soljanka mit zartem Rindfleisch, Rindersalami, Paprika, Gewürzgurken und Oliven, fein abgeschmeckt mit Tomate, dazu Crème fraîche & Zitrone.
A hearty, spicy solyanka with tender beef, beef salami, peppers, gherkins and olives, delicately seasoned with tomato. Served with crème fraîche and lemon. - **9,8**

BEILAGEN / *Side Dishes*
Pommes frites | Bratkartoffeln | Kartoffelpüree | Saisongemüse | Reis
French fries | sautéed potatoes | mashed potatoes | seasonal vegetables | rice

RUSSISCHE SPEZIALITÄTEN
RUSSIAN SPECIALITIES

60. **HAUSGEMACHTE BLINY** [A,C,G] – ***HERZHAFT*** –
Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Käse, mit Crème fraîche
pancake filled with spinach and cheese, served with sour cream - **13,8**

61. **HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN** [A,C,G]
Pelmeni mit Hähnchen, serviert mit Crème fraîche
homemade dumplings filled with chicken, served with Crème fraîche - **16,8**

62. **HAUSGEMACHTE WARENIKI** [A,C,G]
Teigtaschen serviert mit Kartoffelfüllung, gerösteten Zwiebeln und Crème fraîche
homemade dumplings filled with potatoes, served with roasted onions and Crème fraîche - **16,8**

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN
VEGETARIAN SPECIALITIES

100. **MEDITERRANE GEMÜSEPLATTE** [H]
Eine bunte Auswahl an frisch gegrilltem Gemüse, darunter Karotten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Kartoffeln und rote Bete, verfeinert mit Walnuss-Pesto, Pinienkernen und Olivenöl
A colorful assortment of freshly grilled vegetables, including carrots, zucchini, eggplant, bell peppers, potatoes, and beets, topped with walnut pesto, pine nuts, & olive oil - **16,8**

101. **TAGLIATELLE MIT MEDITERRANEM GEMÜSE** [A, C, G]
mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Parmesan und Brot
tagliatelle with Mediterranean vegetables with zucchini, bell peppers, tomatoes, parmesan cheese and bread - **16,8**

FLEISCH SPEZIALITÄTEN
MEAT SPECIALITIES

102. **TAGLIATELLE POLLO** [A, C, G]
Tagliatelle mit saftig gebratenem Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in einer cremigen Sahnesauce, fein abgeschmeckt mit Knoblauch & Kräutern.
Tagliatelle with succulent pan-fried chicken breast and fresh button mushrooms in a creamy sauce, delicately seasoned with garlic and herbs. - **18,8**

103. **FREUNDSCHAFT** [C, J]
frische zubereitete Bouletten mit gebratenem Spiegelei, dazu würziger Senf & Ketchup, serviert mit Bratkartoffeln
freshly made meatballs with a fried egg, served with spicy mustard and ketchup, and fried potatoes - **19,4**

104. **ARBAT** [A,C,G]
zartes Hähnchenbrust nach Kiewer-Art, gefüllt mit einer köstlichen Käse-Kräuterbutter in einem knusprigen Weißbrotmantel gebacken und frisch frittiertes Gemüse, serviert mit Beilage nach Wahl
Tender chicken breast Kiev-style, stuffed with a delicious cheese and herb butter, baked in a crispy white bread coating, and served with freshly fried vegetables and a side dish of your choice - **25,8**

105. **BOEF STROGANOFF** [G, J, 12]
zartes Rindfleisch aus der Hüfte, in cremiger Sauce aus frischen Champignons, Zwiebeln und Senf, verfeinert mit einem Hauch von Weißwein und feinster Sahne, serviert mit Beilage nach Wahl
tender beef from the rump, in a creamy sauce made with fresh mushrooms, onions, and mustard, enhanced with a touch of white wine and the finest cream, served with a side dish of your choice - **25,8**

106. **WIENER SCHNITZEL** [A, C]
zartes Kalbfleisch, dünn geklopft, in einer goldbraunen knusprigen Panade gebraten, dazu eine Beilage nach Wahl
tender veal pounded thin and fried in a golden, crispy breadcrumb coating, served with side dish of your choice - **27,8**

107. **LAMMKOTELETTS** [G]
Saftig gegrillte Lammkoteletts, dazu knusprige Bratkartoffeln, grüne Bohnen und hausgemachte Kräuterbutter
juicy grilled lamb chops, served with crispy fried potatoes, green beans and homemade herb butter - **32,8**

108. **POTEMKIN MIXED GRILL** [G]
Dreierlei vom Grill: Hähnchenbrustfilet, zartes Rinderfilet und Lammkotelett, dazu knusprige Bratkartoffeln, grüne Bohnen & Kräuterbutter
A trio of grilled meats: chicken breast fillet, tender beef fillet and lamb chop, served with crispy fried potatoes, green beans and herb butter - **36,8**

FISCHSPEZIALITÄTEN
FISH SPECIALITIES

110. **TAGLIATELLE MIT LACHS** [A, D, G]
Tagliatelle mit zartem Lachsfilet in cremiger Sahnesauce, verfeinert mit Knoblauch, Kirschtomaten und frischen Kräutern
tagliatelle with tender salmon fillet in a creamy sauce, flavoured with garlic, cherry tomatoes & fresh herbs - **19,8**

111. **ZANDERFILET IN WEISSWEINSAUCE** [D, 12]
zartes Zanderfilet, in einer aromatischen & herzhaften Weißweinsauce geschmort, dazu eine Beilage nach Wahl
tender pike-perch fillet fillet braised in an aromatic & savory white wine sauce, served with side dish of choice - **24,8**

112. **GEGRILLTER ZITRONEN-KRÄUTER-LACHS** [D, G]
zarter gegrillter Lachs, verfeinert mit einer Zitronen-Butter-Sauce, Knoblauch, serviert mit Beilage nach Wahl
grilled lemon and herb salmon topped with a lemon butter sauce and garlic, served with a side dish of your choice - **25,8**

113. **DORADENFILET** [D, G]
Zartes Doradenfilet in Butter und Olivenöl gebraten, mit Kapern, Oliven und Kirschtomaten verfeinert, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln.
Tender sea bream fillet pan-fried in butter and olive oil, enhanced with capers, olives and cherry tomatoes, served with spinach leaves and parsley potatoes. - **27,9**

114. **POTEMKIN FISCHPLATTE** [B, D, G]
Dreierlei vom Fisch: gegrilltes Lachsfilet, Doradenfilet und Scampi, dazu Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Zitronen-Kräuterbutter.
A trio of fish dishes: grilled salmon fillet, sea bream fillet and scampi, served with leaf spinach, parsley potatoes and lemon and herb butter. - **34,9**

FÜR KINDER
FOR CHILDREN

120. **TAGLIATELLE BAMBINO** [A, C]
kleine Portion Tagliatelle mit Tomatensauce
small portion of tagliatelle in tomato sauce - **9,8**

121. **KINDER-HÄHNCHENSCHNITZEL** [A, C]
Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel aus Hähnchenbrustfilet, dazu Pommes frites und Ketchup.
tender chicken breast, cut into thin strips, pan-fried, and finished in a flavorful sauce made with fresh mushrooms and onions, served with French fries - **14,8**

EXTRA BEILAGEN / *Extra Side Dishes*
Pommes frites | Bratkartoffeln | Kartoffelpüree | Saisongemüse | Reis
French fries | sautéed potatoes | mashed potatoes | seasonal vegetables | rice - **5,5**

DESSERTS

140. **BLINY – *SÜSS*** [A, C, G]
Pfannkuchen gefüllt mit süßem Frischkäse serviert mit heißer Kirschgrütze und Crème fraîche
pancakes filled with cream cheese, served with hot cherry sauce and sour cream - **11,8**

HAUSGEMACHTE KUCHEN UND TORTEN
homemade cakes and tarts

141. **STÜCK KUCHEN** [A, C, G] *piece of cake* - **5,8**

142. **STÜCK NAPOLEON TORTE** [A, C, G]
piece of Napoleon tart - **6,8**

143. **STÜCK HONIG-WALNUSS-TORTE** [A, C, G]
piece of walnut tart - **6,8**

144. **WARMER APFELSTRUDEL** [A, C, G]
warm apple strudel - **7,4**

EXTRAS / *Add-ons*
SPRÜHSAHNE [G, 10] *whipped cream* - **1,5**
VANILLESAUCE [G] *vanilla sauce* - **2,4**
VANILLEEIS [G] *vanilla ice cream* - **2,8**
BEEREN *berries* - **2,8**

144. **GANZER KUCHEN** [A, C, G]
auf Vorbestellung / *available for pre-order* - **64**

145. **GANZE NAPOLEON TORTE** [A, C, G]
auf Vorbestellung / *available for pre-order* - **70**

HOT COFFEE

ESPRESSO [2] auch koffeinfrei ..... Tasse **3**
VERLÄNGERTER ESPRESSO [2] ..... Tasse **3,5**
auch koffeinfrei
ESPRESSO MACCHIATO [G, 2] ..... Tasse **3,5**
DOPPELTER ESPRESSO [2] ..... Tasse **4,5**
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO [2, G] .. Tasse **4,8**
KAFFEE [2] auch als Caro [A] oder koffeinfrei ..... Tasse **3,5**
DOPPELTER KAFFEE [2] ..... Tasse **4,8**
MILCHKAFFEE [G, 2] ..... Tasse **4,8**
auch als Caro [A] oder koffeinfrei
CAPPUCCINO [G, 2] ..... Tasse **3,8**
GROSSER CAPPUCCINO [G, 2] ..... Tasse **5,5**
FLAT WHITE [G, 2] ..... Tasse **4,5**
LATTE MACCHIATO [2, G] ..... Glas **5,8**
auch als Caro [A] oder koffeinfrei
LATTE MACCHIATO
MIT DOPPELTEM ESPRESSO [G, 2] ..... Glas **6,8**
LAVENDEL ESPRESSO LATTE [G, 2] ..... Glas **6,8**
CHAI LATTE [G, 2, 6] ..... Glas **6,8**
UBE LATTE [G, 2] ..... Glas **6,8**
MATCHA ESPRESSO LATTE [G, 2] ..... Glas **6,8**
PISTAZIEN COFFEE LATTE [G, H, 2] ..... Glas **6,8**

COLD COFFEE

ICED COFFEE LATTE [G, 2] ..... Glas **5,8**
ICED CARAMEL LATTE MACCHIATO [G, 2] ..... Glas **6,8**
ICED MATCHA LATTE [G, 2] ..... Glas **6,8**
ICED PISTAZIEN COFFEE [G, 2] ..... Glas **6,8**
ICED SPANISH LATTE [G, 2] ..... Glas **6,8**
ICED UBE COCONUT LATTE [G, 2] ..... Glas **6,8**
EISKAFFEE [G, 2] ..... Glas **6,8**
AFFOGATO KAFFEE [G, 2] ..... Tasse **5,8**
EXTRA HAFERMILCH, SOJAMILCH [F],
LACTOSEFREIE MILCH **0,5**

HOT DRINKS

HEISSE SCHOKOLADE [G] *hot chocolate* ..... Tasse **4,4**
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE [G, 10] ..... Tasse **5,8**
hot chocolate with whipped cream
HEISSE MILCH [G] *hot milk* ..... Tasse **3,4**
HEISSE MILCH MIT HONIG [M] ..... Tasse **3,8**
hot milk with honey

TEE / TEA

TEE IN PYRAMIDENBEUTEL ..... Glas **3,8**
Earl Grey | Darjeeling | Pfefferminztee | Grüner Tee | Kräutertee oder Früchte
in pyramid tea bag: Earl Grey | Darjeeling | peppermint tea | green tea | herbal tea or fruit tea

FRISCHER MINZTEE *fresh mint tea*..... Glas **4,8**

FRISCHER INGWERTEE *fresh ginger tea* ..... Glas **4,8**

SOFTDRINKS

TAFELWASSER */ table water*..... 0,2 l **2,5** ..... 0,5 l **4,5**

El Puro Mineralwasser ..... Fl. 0,25 l..... **3,2**

Feinperlig oder Naturell .....Fl. 0,75 l **7,5**
mineral water sparkling or still

0,2 l..... 0,4 l

COCA-COLA [1, 2, 4] **| COCA-COLA-ZERO** [1, 2, 4, 6]..... **3,5** **5,5**

FANTA [1, 3, 4, 9] **| SPRITE** [4] **| SPEZI** [1, 2, 3, 4, 9] ..... **3,5** **5,5**

SCHWEPPES ..... 0,2 l **3,9**
Bitter Lemon [3, 4, 8], Tonic Water [4, 8] oder Ginger Ale [1, 4]

WOSTOK TANNENWALD [2, 4, 6, 8].....Fl. 0,33 l **4,5**
Erfrischungsgetränk mit Kräutergeschmack

HAUSGEMACHTER EISTEE.....0,4 l **5,9**

Pfirsich-Zitrone – Schwarztee | Pfirsich | Zitrone | Minze
black tea | peach | lemon | mint

Hibiskus-Granatapfel – Hibiskustee | Granatapfel | Limette | Minze
hibiscus tea | pomegranate | lime | mint

SÄFTE / JUICES

APFEL NATURTRÜB | ORANGE | ..... 0,2 l **3,5**... 0,4 l **5,8**
ANANAS | TOMATE | SAUERKIRSCH |
BANANENNEKTAR | MARACUJA | RHABARBER

KIBA Kirschsaft& Bananennektar ..... 0,2 l **3,5**... 0,4 l **5,8**
cherry juice and banana nectar.....

SAFTSCHORLEN ..... 0,2 l **3,5**... 0,4 l **5,5**

Alle Säfte von
Niehoffs Vaihinger

BIER VOM FASS
DRAFT BEER

WARSTEINER PREMIUM PILS [A]..... 0,3 l **4,5** ..... 0,5 l **6,5**

OBERBRÄU BAYRISCH HELL [A]..... 0,3 l **4,5** ..... 0,5 l **6,5**

RADLER (mit Fanta) [A, 1, 3, 4, 9]..... 0,3 l **4,2** .... 0,5 l **5,8**

ALSTER (mit Sprite) [A, 4]..... 0,3 l **4,2** .... 0,5 l **5,8**

DIESEL (mit Cola) [A, 1, 2, 4]..... 0,3 l **4,2** .... 0,5 l **5,8**

FLASCHENBIERE
BOTTLED BEERS

WARSTEINER 0,0 % ALKOHIOLFREI [A] .....0,33 l **4,8**
alcohol free

KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI [A] ..... 0,5 l **5,5**
alcohol free

KÖNIG LUDWIG WEIZEN KRISTALL [A]..... 0,5 l **5,5**
wheat beer crystal

KÖNIG LUDWIG WEIZEN NATUR [A]..... 0,5 l **5,5**
wheat beer

KÖNIG LUDWIG WEIZEN DUNKEL [A]..... 0,5 l **5,5**
wheat beer dark

BERLINER WEISSE ROT ODER GRÜN [A, 1, 4] ..... 0,3 l **4,8**
beer with rasberry or woodruff syrup

APERITIFS

APERITIVO SPRITZ 0,0 % ALKOHOLFREI [1, 8, 12].....**7,5**

APEROL SPRITZ [1, 8, 12].....**7,9**

APEROL SPRITZ „SPECIAL“ [1, 8, 12]..... **8,4**
Presecco, Aperol and fresh orange juice

PROSECCO [12].....0,1 l **6,5** .....0,75 l **38**

KIR ROYAL [12] Prosecco mit Creme de Cassis .....0,1 l **7,4**

MIMOSE [12] Prosecco mit frischem Orangensaft.....0,1 l **7,8**

HUGO [L]..... **8,9**

CAMPARI SPRITZ [L]..... **8,5**

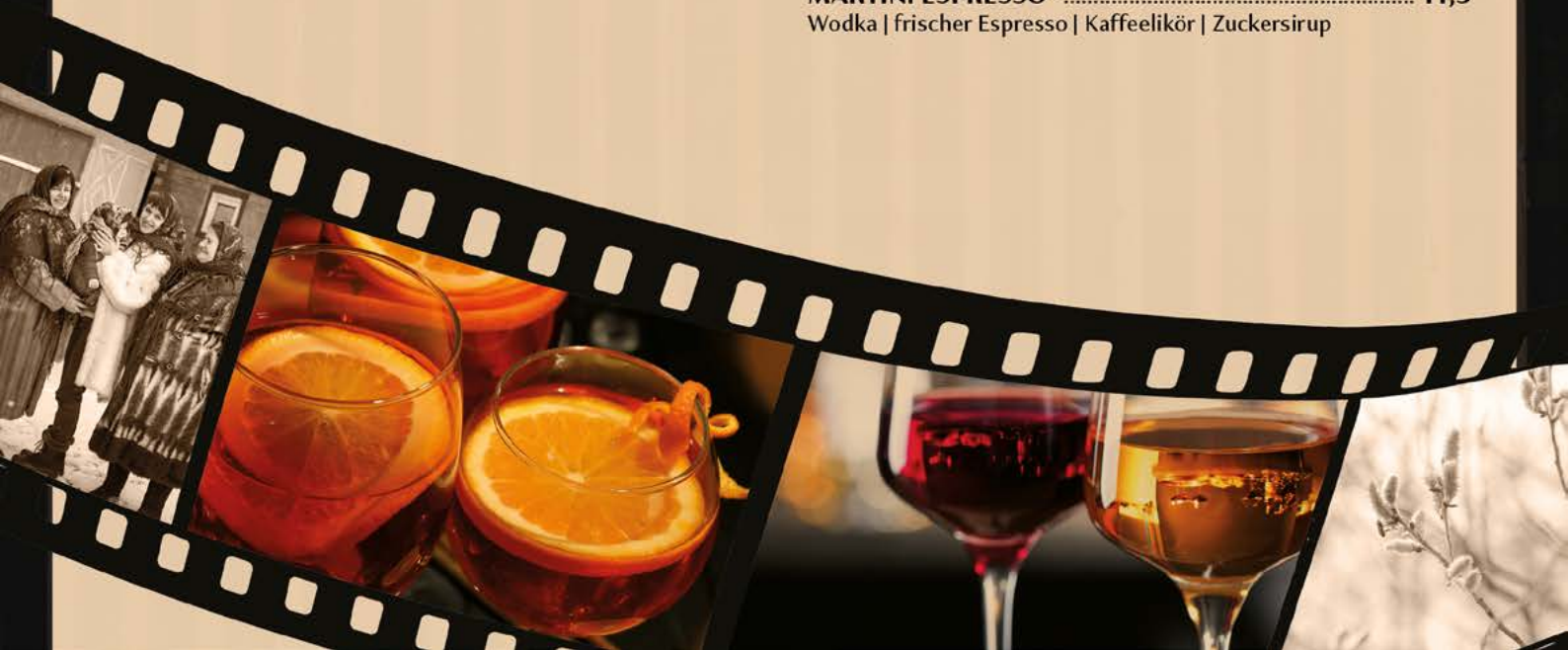
LIMONCELLO SPRITZ [L]..... **8,5**

MARTINI BIANCO [L] .....4 cl **5,4**

DOUBLE MATCHA MARGARITA [4]..... **11,5**
Tequila | frischer Limettensaft | Agave | Premium Matcha

UBE ESPRESSO MARTINI [2]..... **12,5**
Vodka | Espresso | Ube | Kaffeelikör

MARTINI ESPRESSO [2] **11,5**
Wodka | frischer Espresso | Kaffeelikör | Zuckersirup



PARTY LIKE A RUSSIAN

CHAMPAGNER [12] ..... Fl. 0,75 l **134**
Moët & Chandon Brut Imperial

MOSKOVSKAYA [A], **STOLITSCHNAYA** [A] ..... 4 cl **6,8**

ABSOLUT [A], **RUSSKIJ STANDART** [A]

CTO ГРАМ [A] 100 ml Wodka ..... 0,1 l **14,8**

ABSOLUT VODKA [A] ..... 0,5 l **27,8**

SPIRITUOSEN *alle Spirituosen in 4 cl*
SPIRITS

GIN **6,5**

APEROL [1,8] **5,5**

AVERNA [1] **5,8**

RAMAZZOTTI **5,9**

GLENFIDDICH [A] **8,9**

JACK DANIEL'S [A,1] **7,8**

JOHNNIE WALKER RED LABEL [1,A] **6,9**

TULLAMORE DEW [A] **6,9**

BAILEY'S IRISH CREAM [1,2,4,A,G] **6,8**

AMARETTO DI SARONNO [1] **5,9**

SAMBUCA MOLINARI **6,5**

HAVANA CLUB [1] **6,7**

TEQUILA [1] **6,5**

GRAPPA [12] **6,9**

JÄGERMEISTER **5,9**

LONG DRINKS

JACK DANIEL'S COLA [1,2,4] **9,5**

GIN TONIC [4,8] **8,9**

CUBA LIBRE [1,2,4] **8,9**

VODKA LEMON [A] **8,5**

MARGARITA CLASSIC [1,4,9] **9,9**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS
NON ALCOHOLIC COCKTAILS

alle alkoholfreien Cocktails in 4 cl **8,9**

Virgin Pina Colada [G]
Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Florida [1,4,5]
Ananas-, Orangen-, Grapefruitsaft, Grenadine

Ipanema – *alkoholfreier Caipirinha* [1,4]
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS
ALCOHOLIC COCKTAILS

alle alkoholhaltigen Cocktails in 4 cl **11,5**

Long Island IceTea [A,1,2,4]
Wodka, Tequila, Gin, weißer Rum, Coca-Cola

Sergej's Comfort [1,5]
brauner Rum, Southern Comfort, Ananassaft, Lime Juice

Pina Colada [G,1]
weißer und brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Erdbeer Daiquiri [1]
weißer Rum, Erdbeeren, Erdbeersirup

Mojito
weißer Rum, Minze, Limette, Rohrzucker

Caipirinha
Pitu, Limette, Rohrzucker

Caipiroschka [A]
Wodka, Limette, Rohrzucker

ALLERGENE A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eiererzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid & Sulfite · M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · O Hummersauce = A, B, F, G, I, N, 1, 9, 14 · ° Formfleischvorderschinken · ** Frischfleischgewicht

ZUSATZSTOFFE 1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin 12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag 11:00 – 16:00 Uhr

Außer am Wochenende und Feiertagen

Monday through Friday, 11:00 a.m. – 4:00 p.m.
(except weekends and holidays)

HAUPTGERICHT – 13,8

LUNCH MENÜ – *mit Borschtsch* – 16,8

MATJESFILET [D]

mild geräuchert nach Hausfrauenart, serviert mit Dillkartoffeln
lightly smoked in the traditional home-style manner, served with dill potatoes

HAUSGEMACHTE OFENFRISCHE LASAGNE [A,G]

kräftig, deftig, hausgemacht – mit würzigem Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, cremiger Sauce und viel Käse überbacken
hearty, substantial, homemade – topped with spicy ground meat, tomatoes, onions, a creamy sauce, and plenty of cheese

PANKO - BUNTBARSCH MIT PFEFFERSAHNE [A,D,G]

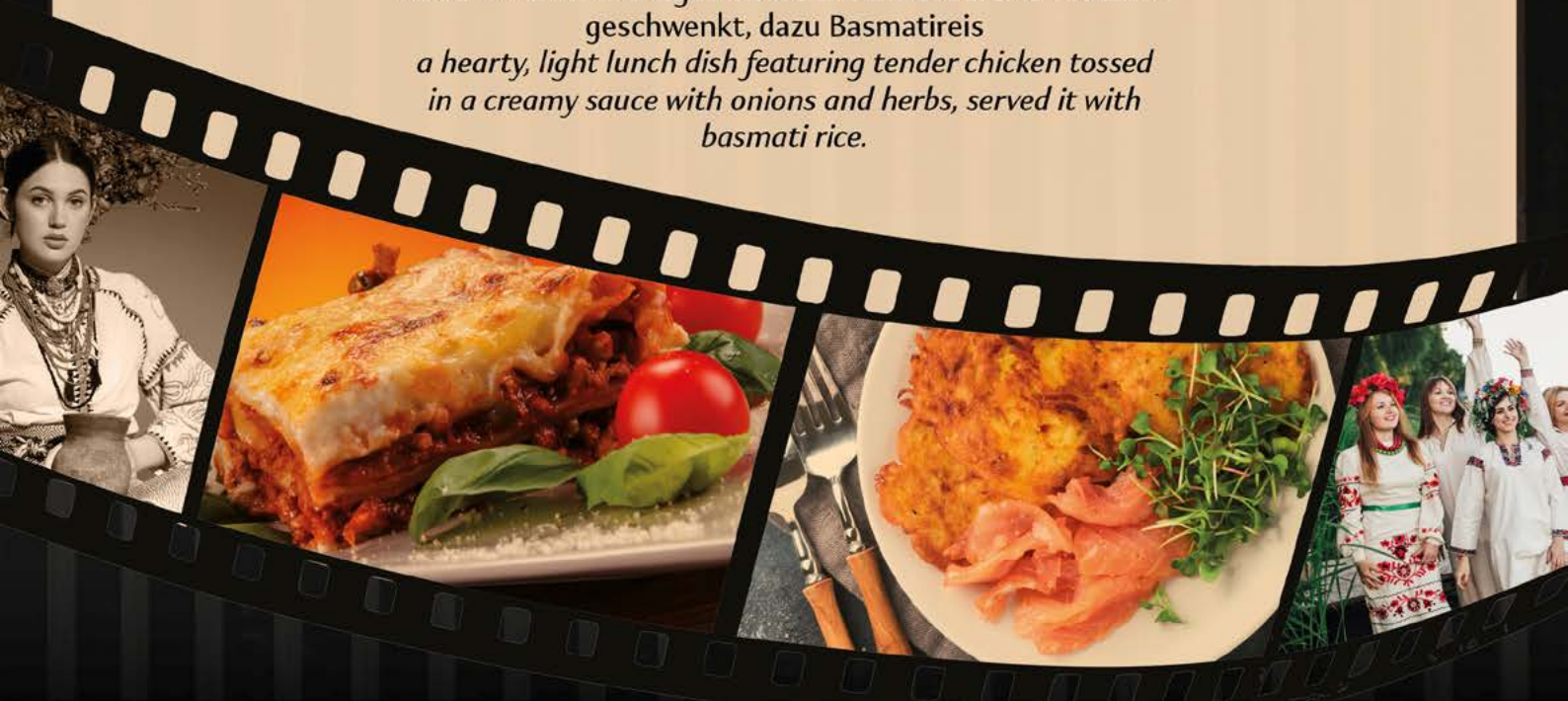
knuspriger Buntbarsch im Panko-Mantel mit einer würzige Pfeffersahnesauce – dazu servieren wir zarte Salzkartoffeln
crispy tilapia coated in panko with a spicy pepper cream sauce, served with tender boiled potatoes

LACHS KARTOFFELPUFFER [A,D,G]

geräucherte Lachs und Meerrettich mit zwei Kartoffelpuffer
smoked salmon and horseradish with two potato pancakes

HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT REIS [G]

ein herzhaftes, leichtes Mittagsgericht mit zartem Hähnchen-fleisch in einer cremigen Sauce mit Zwiebeln und Kräutern geschwenkt, dazu Basmatireis
a hearty, light lunch dish featuring tender chicken tossed in a creamy sauce with onions and herbs, served it with basmati rice.



SPARGEL SAISON

Beelitzer Spargel

CREMIGE SPARGELSUPPE [A,C,G] **– 7,8**

OMELETTE MIT ZARTEM SPARGEL [A, G] **– 13,8**
mit Champignons, serviert mit Butter und knusprig getoastetem Brot
omelet with tender asparagus with mushrooms,
served with butter and crispy toasted bread

SPARGEL-AVOCADO-SALAT BOWL [G,H] **– 18,8**
lauwarmer Spargel mit Avocado, Rucola, Gurken, Oliven, Sonnenblumen-,
Kürbis- und Pinienkernen, verfeinert mit hausgemachtem Dressing
warm asparagus with avocado, arugula, cucumber, olives, sunflower seeds,
pumpkin seeds, and pine nuts, dressed with a homemade dressing

SPARGEL-LACHS-SALAT BOWL [D,G] **– 19,8**
Ein leichter Frühlingsgenuss
zarter Spargel mit Lachs, mit frischem Gemüse und Kräutern,
dazu ein leichtes hausgemachtes Dressing
tender asparagus with salmon, fresh vegetables, and herbs,
served with a light homemade dressing

SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE
UND SALZKARTOFFELN [A, C, G, 12] **– 19,8**
weißer Spargel mit cremiger Sauce Hollandaise und feinen Salzkartoffeln
white asparagus with creamy hollandaise sauce and salted potatoes

GEGRILLTES LACHSFILET MIT SPARGEL [A,G,C,12] **– 27,8**
zart gegrilltes Lachsfilet trifft auf feinen Stangenspargel,
begleitet von cremiger Sauce Hollandaise und klassischen Salzkartoffeln
tender grilled salmon fillet paired with delicate asparagus spears,
served with creamy hollandaise sauce and classic boiled potatoes

WIENER SCHNITZEL MIT SPARGEL [A,G,C,12] **– 27,8**
knusprig, goldbraun gebratenes Kalbsschnitzel, serviert mit zarten Spargel,
dazu cremige Sauce Hollandaise und feine Salzkartoffeln.
a crispy, golden-brown veal cutlet, served with tender asparagus spears,
creamy hollandaise sauce, and delicate salted potatoes.

STEINPILZ & KÜRBIS

OMELETT MIT STEINPILZEN [C, G]

Herzhaftes Omelett, frisch aus der Pfanne,
mit gebratenen Steinpilzen und Zwiebeln/
A hearty omelette, fresh from the pan,
with fried porcini mushrooms & onions · **14,8**

KÜRBISCREMESUPPE [A, G, I]

Cremig-feine Suppe ***aus aromatischem Kürbis***, verfeinert mit einem Hauch Sahne und ausgewählten Gewürzen, serviert mit frischen Kräutern und knusprigen Croûtons
A delicately creamy soup made from aromatic pumpkin,
enhanced with a dash of cream and selected spices,
served with fresh herbs and crispy croutons · **8,8**

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN [A, C]

Bandnudeln, geschwenkt in einer aromatischen Sauce ***mit ausgewählten Steinpilzen,*** verfeinert mit Kräutern und einem Hauch Knoblauch /
Ribbon pasta, tossed in a flavourful sauce with selected porcini mushrooms,
enhanced with herbs and a hint of garlic · **16,8**

RINDERSTREIFEN MIT KÜRBIS

Zarte Rinderstreifen ***mit gebratenem Kürbis*** mit Zwiebeln in einer feinen cremigen Kräutersauce, dazu Rosmarinkartoffeln /
Tender strips of beef with fried pumpkin and onions in a delicate,
creamy herb sauce, served with rosemary potatoes · **22,8**

WIENER SCHNITZEL MIT STEINPILZEN & BRATKARTOFFELN [A, C, G]

Zartes Kalbsschnitzel, goldbraun gebraten, dazu ***saftig geschwenkte Steinpilze*** in cremiger Kräuter-Rahmsauce, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln mit Zwiebeln / *Tender veal escalope, fried until golden brown, served with succulent sautéed porcini mushrooms in a creamy herb and cream sauce, accompanied by crispy fried potatoes with onions* · **28,8**

LACHSFILET MIT STEINPILZEN [D, G, I]

gebratenes Lachsfilet ***mit aromatischen Steinpilzen***
in feiner Kräuter-Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln /
Pan-fried salmon fillet with aromatic porcini mushrooms in a delicate
herb and cream sauce, served with boiled potatoes · **26,8**

DESSERT

WARMER APFELSTRUDEL [A, C, G, L]

Duftender Apfelstrudel mit feiner Zimtnote, dazu warme Vanillesauce und eine Kugel Vanilleeis /
Fragrant apple strudel with a subtle hint of cinnamon, served with
warm vanilla sauce and a scoop of vanilla ice cream · **8,8**