

## **Restaurant Hollmann** **Essen und Genießen**

### *Russische Spezialitäten*

**Rote Beete Salat** 4,90 €

*mit Karamellisierten Äpfeln, Walnüssen und Käse*

**Hausgemachte Wareniki** 7,90 €

*Hausgemachte halbmondförmige Teigtaschen, gekocht.*

*mit Kartoffel Füllung und geschmorte Zwiebeln mit Schmand serviert*

**Hausgemachte Pelmeni** 8,90 €

*gekochte kleine Teigtaschen mit Schweinefüllung mit Schmand serviert*

**Pelmeni** (russisch:пельмени) heißt eine russische Nudel-Spezialität mit Fleischfüllung. Dieses Gericht stammt aus Sibirien und war eine beliebte Speise der Kutscher auf ihren langen Reisen durch das riesige, kalte Land. Die Pelmeni wurden zu Hause vorbereitet und eingefroren. So hatte man sie entweder stets vorrätig oder konnte sie auf eine Reise mitnehmen. Unterwegs brauchte man nur ein Feuer zu entfachen, einen Kessel mit Wasser aufzuhängen beziehungsweise etwas Schnee zu schmelzen und die Pelmeni darin zu garen. In den harten Wintern in Russland war diese warme, gut sättigende Speise ein wahrer Segen.

**Stroganoff nach Moskauer Art** 22,90 €

*Rinderfiletgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Hausgemachte Wareniki*

**Beef Stroganoff** ist zartes, in saure Sahne Soße zubereitetes Rindergeschnetzeltes. Beef Stroganoff ist kein Nationalgericht der russischen Küche. Es wurde in Russland Ende des 19. Jh. erfunden und nach einem Grafen Stroganoff benannt. Es gibt verschiedene Versionen über die Entstehung des Gerichtes sowie darüber, welchem der Grafen aus der Familie Stroganoff (auch: Stroganow) das Gericht seinen Namen zu verdanken hat.

**Blini mit Schmand** 5,50 €

*Die russischen Pfannkuchen heißen Blini (oder liebevoll Blintschiki). Wenn man an die russische Küche denkt, fallen einem oft Blini als Erstes ein. In Russland serviert man Pfannkuchen oft gefüllt oder faltet Blini zusammen und tunkt sie in saure Sahne.*