



das gemütliche  
GASTHAUS

## WILLKOMMEN

E&V, das gemütliche Gasthaus,  
haben wir im November 2014 in  
Sachsenheim eröffnet.

Wir zwei haben eine gemeinsame  
Leidenschaft: Die köstliche, traditionelle Küche.  
Aus diesem Grund bereiten wir alle  
Spezialitäten selbst zu  
und legen Wert auf frische  
Speisen und auf zufriedene Gäste.

Elena und Viktoria

Unsere Speisen können Sie auch mitnehmen.  
Alle Preise enthalten 19% der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

[www.eundv-gasthaus.de](http://www.eundv-gasthaus.de)

### Öffnungszeiten

Di-Do: 17-22 Uhr

Fr-Sa: 17-24 Uhr

Sonn- und Feiertage: 12-22 Uhr

Montag Ruhetag

Tel.: 07147 70 999 63

Mobil: 0179 98 81 775

Mobil: 0176 62 39 65 92

E-Mail: [info@eundv-gasthaus.de](mailto:info@eundv-gasthaus.de)

  
SCHÖNHALSSTUDIO  
Konzept und Design  
[www.schoenhalstudio.de](http://www.schoenhalstudio.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

SPEZIALITÄT AM WOCHENENDE	■
SPEZIALITÄT AUF VORBESTELLUNG	■
SUPPEN	■
SALATE	■
KALTE VORSPEISEN	■
HAUPTGERICHTE	■
KINDERGERICHTE	■
NACHTISCH	■
GETRÄNKE	■



# SPEZIALITÄT AM WOCHENENDE

## SCHASCHLIK

- gegrilltes Schweinefleisch

**6,00€**

- 1 Spiess ca. 300 g

**9,00€**

- 1 Spiess ca. 300 g  
- dazu grüner Salat

**14,00€**

- 1 Spiess ca. 300 g  
- dazu grüner Salat  
und Salzkartoffeln

Schaschlik, der;

Viele Völker kennen dieses Gericht, auch wenn sie ihm andere Namen gegeben haben. In Asien werden die gegrillten Spiesse Satay genannt, in Nord-Amerika wird das Barbecue auf offenem Feuer zubereitet. Menschen grillen Fleisch, seit sie gelernt haben Feuer zu machen. Aus diesem Grund kann man diese Speise als das Urgericht des Menschen bezeichnen. Der Schaschlik selbst stammt aus der tatarischen Sprache. Das Wort „Schisch“ bedeutet Spiess. Die Besonderheit des Schaschliks ist, dass Fleischstücke nach einem traditionellen Geheimrezept vor dem Grillen mariniert werden. Auch das Grillholz spielt eine große Rolle, weil es sich durch Aroma und Hitzeentfaltung unterscheidet.



# SPEZIALITÄT AM WOCHENENDE

# SPEZIALITÄT AUF VORBESTELLUNG



Plov, der;

Dieses Gericht besteht aus Zutaten wie Fleisch, Möhren, Zwiebeln sowie Reis und ist so alt, dass nicht einmal bekannt ist, wann es entstand. Man weiß nur, dass der Plov aus dem nahen Osten kommt und dort seit jeher ein Festmahl ist. Es ist die geheimnisvolle Zubereitung des Gerichts, die den besonderen Geschmack ausmacht. Ein bekanntes Sprichwort dazu lautet: „Wenn ich ein armer Mann wäre, würde ich Plov essen und wenn ich ein reicher Mann wäre, würde ich nur noch Plov essen.“

**PLOV**

**6,00€**

- Reis
- Möhren
- Fleisch, Sorte nach Wunsch



# SPEZIALITÄT AUF VORBESTELLUNG



# SPEZIALITÄT AUF VORBESTELLUNG

## PIROGGEN

- 2 Stück 5,00€

- Kartoffelfüllung oder Krautfüllung

Pi|rog|gen, die;

Vor langer Zeit, als es in Bauernfamilien mehr hungrige Mäuler als Geschirr gab, hatten die Frauen ein Problem, wenn Sie einen Pirog zubereiteten. In der großen Ofenform wurde der mit Kartoffeln, Fleisch, Fisch oder Kraut gefüllte Teig in der Mitte des Tisches platziert und jeder brach sich ein Stück davon ab. Öfters fiel die Füllung heraus und nicht jedes Familienmitglied bekam die gleiche Menge zu essen. So erfanden die Bäuerinnen Piroggen, kleine Teigtaschen, die mit leckeren Zutaten gefüllt waren und bequem gegessen werden konnten, weil eine Pirogge so groß wie eine Hand ist.



# SPEZIALITÄT AUF VORBESTELLUNG

# SPEZIALITÄT AUF VORBESTELLUNG

*E & W*  
das gemütliche  
GASTHAUS

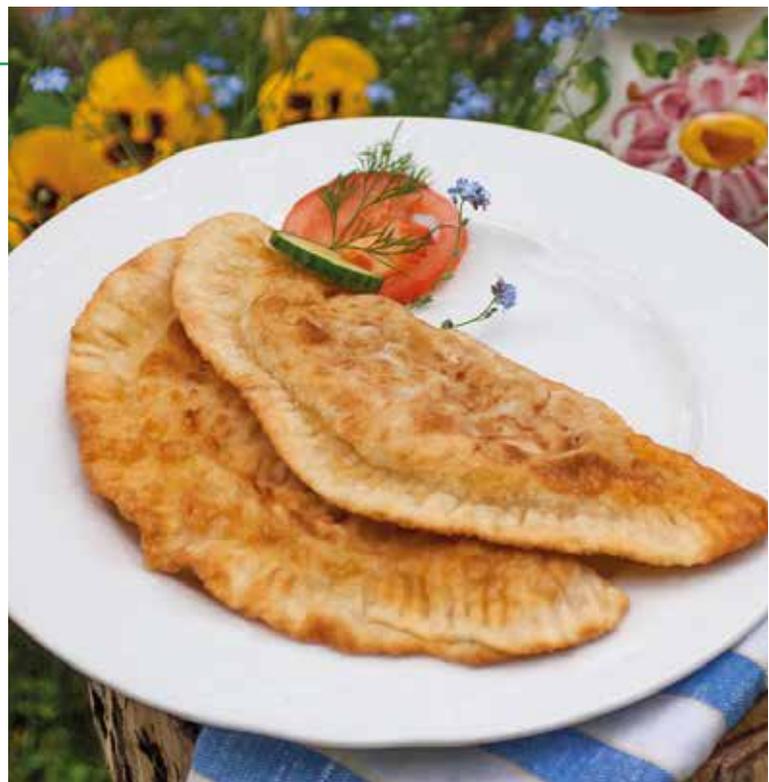
Tsche|bu|re|ki, die;

Eine traditionelle Speise der türkisch-mongolischen Völker. Der Name Tschebureki stammt aus dem türkischen Wort Börek, also Pastete oder Teigröllchen ab. Der hauchdünne, mit Hackfleisch gefüllte Teig wird frittiert und möglichst heiß verzehrt.

## TSCHEBUREKI

5,00€ - 2 Stück

- mit Hackfleischfüllung



Bel|ja|schi, die;

Der Ursprung dieser Speise findet sich in Baschkortostan und Tatarstan.

Die tatarischen Köche brachten dieses Rezept nach Russland und machten diese Speise erstmals am Zarenhof bekannt, denn die traditionelle russische Küche kannte zu dieser Zeit nur zwei Zubereitungsarten: das Kochen und Backen. Die

frittierten Hefeteig-Taschen überzeugen seitdem mit ihrem guten Geschmack nicht nur den Adel.

## BELJASCHI

5,00€ - 2 Stück

- mit Hackfleischfüllung



# SPEZIALITÄT AUF VORBESTELLUNG

# SUPPEN



## HÜHNER NUDELSUPPE

4,00€

- Hühner Bouillon  
- Nudeln

Hüh|ner Nu|del|sup|pe, die;  
Mit klarem Hühner Bouillon und feinen Nudeln zubereitet, ist diese Suppe ein beliebter, internationaler Klassiker. Viele Völker kennen und verfeinern ihre Hühnersuppe mit landestypischen Zutaten und Gewürzen. Schon die alten Ägypter haben diese Vorspeise für ihre heilende Wirkung geschätzt.



## BORSCHTSCH

5,00€

- Kraut  
- Kartoffeln  
- Rote Bete  
- Fleisch  
- dazu saure Sahne

Bor|schtsch, der;  
Diese sämige Gemüsesuppe ist eine ukrainische Spezialität. Zum ersten Mal wurde dieses Gericht im 16. Jahrhundert erwähnt. Diese feine Suppe bekommt ihre Farbe durch den Zusatz der roten Beete, dieses Gemüse sorgt für den guten Geschmack und das feine Aroma. Gerecht wird der Borschtsch mit einem Klecks saurer Sahne.



## SOLJANKA

5,00€

- verschiedene Wurstsorten  
- Salzgurken  
- Oliven

\* 2, 4, 6, 15

Sol|jan|ka, die;  
Ganz zu Beginn hieß diese Suppe Seljanka. Aus diesem Grund streiten die Historiker darüber, ob der Name der Suppe aus dem russischen Wort Sol-Salz entstand oder aber als Grundlage das Wort Selo-Dorf diente. Diese Meinungsverschiedenheit ist den meisten gleichgültig; viele Ost- und mittlerweile auch Westdeutsche essen dieses pikant saure Gericht mit Genuss.

# SALATE

## Grün|er Sa|lat, der;

Ein Standard in der europäischen Küche ist der grüne Salat. Mit frischem Gemüse ergänzt und mit Salatdressing verfeinert, kann er zu jedem Essen ein guter Begleiter oder eine Vorspeise sein.

### GRÜNER SALAT

3,50€

- Salat
- Tomaten
- Gurken
- Zwiebel
- Salatdressing



## Bau|ern Sa|lat, der;

Der Salat aus frischen Zutaten wie Tomaten, Paprika und Gurken sowie eingelegtem Schafskäse und Oliven ist eine Kreation der griechischen Küche. Frisch und einfach ist er und deshalb nicht nur bei den griechischen Bauern beliebt.

### BAUERN SALAT

4,50€ - 250 g

- Tomaten
- Gurken
- Paprika
- Oliven
- Fetakäse
- Öl



2, 6, 14 \*

## Wi|ne|gret, der;

Eine gesunde Gemüse-Kombination aus roter Beete, Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, grünen Erbsen und sauren Gurken, die mit der französischen Salatsoße – einer Vinaigrette, daher auch der Name – verfeinert wird.

### WINEGRET

4,50€ - 250 g

- gekochte Kartoffeln
- gekochte Rote Bete
- Salzgurken
- Zwiebeln
- Sauerkraut
- gekochte Karotten
- grüne Erbsen
- Öl

2 \*



\* siehe letzte Seite

# SALATE



## OLIVJE

-250 g **5,00€**

- gekochte Kartoffeln
- gekochte Eier
- gekochte Karotten
- grüne Erbsen
- Salzgurken
- Lyoner Wurst
- Salatmayonnaise

\* 2

Oli|vje, der;

Dieser Salat wird für Feierlichkeiten und speziell für den Silvesterabend zubereitet. Entstanden ist die Kreation im Jahre 1894. Der Erfinder, ein französischer Koch namens Lucien Olivje, besaß ein Restaurant in Moskau. Viele Jahre versuchten seine Stammgäste das Rezept des Meisters zu entschlüsseln, aber Lucien Olivje hielt die Zutaten geheim. Im Ausland ist diese leckere Vorspeise als Russischer Salat sehr bekannt und beliebt.



## FRISCHER WEIßKRAUTSALAT

-250 g **3,50€**

- Weisskraut
- Möhren
- Paprika
- Öl
- Essig

Wei|ß|kraut|sa|lat, der;

Der Weißkrautsalat ist älter, als man denkt - natürlich ist damit nur das Rezept gemeint. Da Weißkohl zu den ältesten Kulturpflanzen in Europa gehört, kannten schon die alten Römer diesen Salat.



## MÖHRENSALAT KOREANISCHE ART

-250 g **3,50€**

- Möhren
- Knoblauch
- Chili
- Öl
- Essig

Möh|ren|sa|lat  
ko|re|a|ni|sche Art, der;

Viele Koreaner, die in der ehemaligen Sowjetunion lebten, hatten ein Problem. Sie konnten ihren beliebten und berühmten Kimchi - einen eingelegten Chinakohl - nicht zubereiten, weil ihnen die Grundzutat fehlte. Der Chinakohl wurde im ganzen Land weder angebaut noch verkauft. Also ersetzten die koreanischen Immigranten den Chinakohl durch Möhren und gaben roten Chili, Knoblauch, Öl und Essig dazu. Die neue pikante Kreation, aus der Not heraus erfunden, wurde sehr bekannt und beliebt.

# SALATE

He|rings|sa|lat à la Schu|ba, der;

Ein beliebter Salat mit salzigem Hering, Möhren, Zwiebeln, Kartoffeln und roter Beete. Dieser Salat wurde in einer Kneipe zubereitet, weil die Gäste sehr viel Alkohol tranken und der Wirt ihnen etwas Nahrhaftes servieren wollte. Die Zutaten des Salats sollten alle Gesellschaftsschichten vereinen, die in die Kneipe kamen: Der Hering stand symbolisch für die Arbeiterklasse, Zwiebeln und Möhren für die Bauern und rote Beete für die Revolutionäre. Demzufolge ist dieser Salat in politisch unruhigen Zeiten entstanden und wurde sehr viel später zum Klassiker der russischen Küche.

## HERINGSSALAT À LA SCHUBA

5,00€

- Hering
- Möhren
- Kartoffeln
- Zwiebeln
- rote Beete
- Eier
- Salatmayonnaise

2 \*



## BOHNEN SALAT

5,00€

- Weiße und rote Bohnen
- Kassler
- Tomaten
- Zwiebeln
- Paprika
- Salzgurken
- Salatmayonnaise

2 \*



## KRABBen SALAT

5,00€

- Eier
- Mais
- Gurken
- Surimi
- Salatmayonnaise

2,5 \*



\* siehe letzte Seite

# KALTE VORSPEISEN



## AUBERGINEN RÖLLCHEN

- 5 Stück **5,00€**

*Füllungen zur Auswahl*  
- Walnusspaste und Zwiebeln  
- oder Frischkäse und Kräuter

Au|ber|gi|nen|röll|chen, die;  
Diese kalte Vorspeise ist in Russland unter dem Namen Teschin Jasik bekannt. Übersetzt bedeutet das: Schwiegermutter's Zunge und damit ist explizit die Schwiegermutter des Ehemannes gemeint. Weit verbreitet ist die Annahme, dass sich die Schwiegermütter gerne in die Ehe der Töchter einmischen und vermutlich sind es die ständigen spitzen Bemerkungen der Schwiegermütter, die der längs geschnittener Aubergine mit pikanter Füllung ihren Namen gaben.



## BELEGTE BROTE

- 7 Stück **7,00€**

*Verschiedene Variationen*

\* 2



## FLEISCHPLATTE

- für zwei Personen **10,00€**

*Hähnchenrolle mit Pflaumenfüllung*  
- gebratenes Schweinefleisch  
- gekochte Rinderzunge

Fleisch|plat|te, die;

Bei dieser kalten Vorspeise gibt es ein vielfältiges Sortiment an gebratenem Schweinefleisch, gekochter Rinderzunge und einer mit Pflaumen gefüllten Hähnchenrolle. Diese Fleisch-Häppchen schmecken gut zu gekühlten Getränken und sollten in guter Gesellschaft genossen werden.

# KALTE VORSPEISEN



das gemütliche  
GASTHAUS

## FISCHPLATTE

10,00€ - für zwei Personen

- gesalzener Lachs
- geräucherte Makrele
- geräucherter Butterfisch



## MEERESPLATTE

18,00€ - für zwei Personen

- Garnelen
- Flusskrebse
- Calamares
- hausgemachter Joghurt Dip



3,7 \*

## GEMÜSE NACH HAUSART

5,50€ - 420 - 500 g

- eingelegte Gurken, Tomaten



Mee|res|plat|te, die;  
Die Meeresplatte bietet eine üppige Auswahl an Garnelen, Flusskrebse und Calamares. Garnelen und Flusskrebse gelten als Delikatesse und schmecken zu Bier und Wein besonders gut. Die panierten Tintenfischringe, Calamares, sind in Deutschland viel bekannter und beliebter als im Mittelmeerraum, darum dürfen sie auch auf der Meeresplatte nicht fehlen.

\* siehe letzte Seite

# KALTE VORSPEISEN

# KALTE VORSPEISEN



## EINGELEGTE PILZE

- 360 g **5,00€**

- mit Zwiebeln  
- Portion für zwei Personen

\* 3



## BAUERNspeck

**3,50€**

- mit Brot



## HERINGSFILET

**3,50€**

- mit Zwiebeln und Brot

Sa|kus|ki, die;

Laut russischer Sitte nehmen die Gäste am Tisch Platz, um miteinander zu reden und auf das Leben zu trinken. Viele Trinksprüche begleiten die Gesellschaft, man stößt zusammen auf das Leben, die Liebe und auf die Gesundheit an. Dazu servieren die Gastgeber verschiedene Vorspeisen, die den Abend begleiten und zu Wein, Bier oder Wodka munden. Meistens sind es kleine Häppchen aus Fisch, Fleisch oder Gemüse, die je nach Lebensmittelart geräuchert oder eingelegt serviert werden.

# HAUPTGERICHTE

Pel|me|ni, die;

Ursprüngliche Bedeutung kommt aus der finnischen Sprache und heißt soviel wie „Brotörchen“. Tatsächlich erinnert das Aussehen einer Teigtasche an ein kleines Ohr. Bei diesem Gericht werden viele kleine Hackfleischkugeln mit einem feinen, selbstgemachten Nudelteig umhüllt. Diese Mischung macht diese Speise zu einem Erlebnis, von dem man nicht genug bekommen kann.

## PELMENI

5,00€ - 200 g

7,00€ - 300 g

- mit Schweine-  
oder Putenhackfüllung



Wa|re|ni|ki, die;

Wareniki sind vor allem in der ukrainischen Küche beliebt. Dazu wird ein feiner Nudelteig mit Kartoffelpüree, Kraut oder Quark gefüllt. Ein Warenik, so könnte man sagen, ist der slawische Bruder der italienischen Ravioli. Diese Teigtaschen werden in Salzwasser gekocht und mit saurer Sahne serviert.

## WARENIKI

5,00€ - 300 g

- mit Kartoffeln  
- oder Kartoffeln und Pilzen  
- nach Wunsch mit angebratenen  
Zwiebelstückchen serviert

- süße oder salzige  
Quarkfüllung



Man|ty, die;

Die im Dampf gegarten und mit gehacktem Fleisch gefüllten Teigtaschen gehören zu den Spezialitäten des zentral asiatischen Kontinents. In Usbekistan und auch bei uns bereitet man dieses Gericht in einem speziellen Kochtopf zu. Der untere Teil des Kochtopfs enthält Wasser, das permanent kocht und verdampft, um Manty, die auf mehreren Etagen verteilt liegen, durchzugaren. Es dauert ungefähr 35 Minuten, bis dieses wohlschmeckende Gericht serviert werden kann.

## MANTY

6,00€ - 4 Stück

8,00€ - 6 Stück

- Füllung mit gemischtem  
Hackfleisch

im Dampf gegart  
Zubereitungszeit 35 Minuten



# HAUPTGERICHTE



## VEGETARISCHE MANTY

- 4 Stück **5,00€**

- 6 Stück **7,00€**

- Pilze  
- Kürbis  
- Zwiebeln

*im Dampf gegart  
Zubereitungszeit 35 Minuten*

Man|ty, die;

Die im Dampf gegarten und mit gehacktem Fleisch gefüllten Teigtaschen gehören zu den Spezialitäten des zentral asiatischen Kontinents. In Usbekistan und auch bei uns bereitet man dieses Gericht in einem speziellen Kochtopf zu. Der untere Teil des Kochtopfs enthält Wasser, das permanent kocht und verdampft, um Manty, die auf mehreren Etagen verteilt liegen, durchzugaren. Es dauert ungefähr 35 Minuten, bis dieses wohlschmeckende Gericht serviert werden kann.



## CALAMARES

**8,00€**

- mit Pommes  
- angerichtet mit Salat

\* 2,4



## LACHS MIT BEILAGE

**13,00€**

*Beilage nach Wahl  
- z. B. Reis, Salzkartoffeln oder andere  
- angerichtet mit Salat*

# HAUPTGERICHTE

Schnit|zel, das;

Das Schnitzel stammt aus dem mittelhochdeutschen Wort Sniz für Schnitt ab. Der Begriff Schnitzel ist seit dem 19. Jahrhundert bekannt und das Gericht nicht nur in Österreich sehr beliebt.

## SCHNITZEL

8,00€

- dazu Spätzle mit Bratensauce  
- angerichtet mit Salat

2,4 \*



Beef Stro|ga|noff, das;

Das Rezept, benannt nach dem Grafen Stroganow, wurde im Jahre 1871 erstmals im Kochbuch „Geschenk für junge Hausfrauen“ veröffentlicht. Zwanzig Jahre später wurde dieses Gericht bei einem Kochwettbewerb in Paris zubereitet und anschließend in vielen Ländern als Klassiker der gehobenen Gastronomie bekannt.

## BEEF STROGANOFF

9,50€

Beilage nach Wahl  
- z. B. Buchweizen oder andere  
- Schweinefleisch  
- Weiße Sauce  
- angerichtet mit Salat



Kie|wer Ko|te|lett, das;

Erfunden in Sankt Petersburg um 1910 wurde das Hähnchen, genauer das Brustfilet, mit Kräuterbutter gefüllt sowie mit feiner Panade umhüllt und frittiert. Die Kräuterbutter schmilzt während der Zubereitung und wird zur feinen Sauce. Bis heute hat sich nichts an dem Rezept verändert.

## KIEWER KOTELETT

9,50€

Beilage nach Wahl  
- z. B. Kartoffelpüree oder andere  
- Hähnchenbrustfilet  
- gefüllt mit Kräuterbutter  
- angerichtet mit Salat



\* siehe letzte Seite

# HAUPTGERICHTE



## GEFÜLLTE BLINY

- 3 Stück **7,00€**

*Verschiedene Füllungen*  
- mit Fleisch und Reis  
- oder Kartoffelpüree und Pilze  
- oder Frischkäse

Bli|ny, die;

Bliny gehören zu der traditionellen Speise der westlichen Slawen. Die feinen, dünnen Pfannkuchen sind auch ein Teil der kirchlich rituellen Speisen.



## GEFÜLLTE BLINY

- 3 Stück **9,00€**

*Verschiedene Füllungen*  
- mit Kaviar  
- oder gesalzener Lachs

Bli|ny, die;

Die feinen, selbstgemachten Eierkuchen sind hauchdünn. Sie werden frisch zubereitet und lecker mit Fleisch oder Kaviar gefüllt. Man kann Sie auch als Süßspeise mit saurer Sahne oder Konfitüre servieren.

# KINDERGERICHTE



das gemütliche  
GASTHAUS

## HAMBURGER MIT POMMES

5,00€

- mit Ketchup oder Mayo

2,4 \*



## CHICKEN NUGGETS

5,00€

- 4 Nuggets mit Pommes

3,00€

- 6 Nuggets ohne Pommes  
- mit Ketchup oder Mayo

2,4 \*



## POMMES

1,80€

- mit Ketchup oder Mayo

2,4 \*



\* siehe letzte Seite

# KINDERGERICHTE

## NAPOLEON-TORTE

3,50€

Napoleon-Torte, die;

Wenn jemand annimmt, dass die Napoleon-Torte zu Ehren des französischen Kaisers Napoleon Bonaparte ihren Namen trägt, dann ist diese Annahme falsch. Diese köstliche Nachspeise wurde zu Ehren der Vertreibung von Napoleon und seiner Armee aus Russland aus feinem Blätterteig und leichter Creme kreiert. Mittlerweile ist dieses Dessert auch in Frankreich unter dem Namen Millefeuille bekannt.



# NACHTISCH

**E & V**  
das gemütliche  
GASTHAUS

Bli|ny, die;

Die feinen, selbstgemachten  
Eierkuchen sind hauchdünn. Sie  
werden frisch zubereitet und lecker  
mit Fleisch oder Kaviar gefüllt. Man  
kann Sie auch als Süßspeise mit  
saurer Sahne oder Konfitüre  
servieren.

## BLINY

**4,00€** - 3 Stück

- mit Schmand  
- oder Konfitüre  
- oder mit süßer,  
karamellisierter Milch

14 \*



Bli|ny, die;

Die Pfannkuchen sind untrennbar  
mit dem Fest Masleniza verbunden.

So wird die Fasnachtswoche in  
Russland genannt. Diese Woche  
markiert den Übergang zwischen  
Winter und Frühling und läutet die  
fleischlose Fastenzeit ein. In dieser

Woche locken noch viele  
Vergnügungen und leckere Speisen,  
was wäre da besser geeignet als die  
leckeren Pfannkuchen?

## BLINY

**5,50€** - 3 Stück

- mit Quarkfüllung



## BLINY MIT EISCREME

**5,00€** - 3 Stück

- Schokoeis  
- oder Vanilleeis



\* siehe letzte Seite

# NACHTISCH



## SPEISEN

- 1 | MIT FARBSTOFF(EN)
- 2 | MIT KONSERVIERUNGSSTOFF(EN)
- 3 | MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 | MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER(N)
- 5 | MIT SCHWEFELDIOXID
- 6 | MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL
- 7 | MIT PHOSPHAT
- 8 | MIT MILCHEIWEIß
- 9 | KOFFEINHALTIG
- 10 | CHININHALTIG
- 11 | GEWACHST
- 12 | MITTAURIN
- 13 | ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 14 | MIT SÜBUNGSMITTEL
- 15 | ENTHÄLT SOJAÖL

## GETRÄNKE

- 1 | MIT SÜBSTOFFEN CYCLAMAT ASPATAM  
(ENTHÄLT PHENYLALANIN UND ASESULFAN)
- 2 | KOFFEINHALTIG
- 3 | MIT BETA CAROTIN GEFÄRBT
- 4 | CHININHALTIGES ERFRISCHUNGSGETRÄNK
- 5 | MIT FARBSTOFF
- 6 | MIT KONSERVIERUNGSSTOFF BENZOESÄURE