



PELMENNAIA

THE FAMILY KITCHEN

Willkommen bei Pelmennaia – The Family Kitchen

Wir freuen uns, Ihnen den Geschmack von Tradition, Geborgenheit und familiärer Wärme näherzubringen. Unsere Speisen basieren auf authentischen Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, und werden mit Liebe zubereitet – wie zu Hause.

Genießen Sie handgemachte Pelmeni, herzhafte Suppen, frische Salate und süße Desserts, die die Aromen Osteuropas vereinen.
Hier geht es nicht nur um gutes Essen, sondern auch um das Zusammensein, Teilen und das Schaffen schöner Erinnerungen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihre Pelmennaia Familie ❤️

Добро пожаловать в Пельменная – The Family Kitchen

Мы рады поделиться с вами вкусом традиций, уюта и семейного тепла.
Наши блюда основаны на аутентичных рецептах, передающихся из поколения в поколение, и приготовлены с любовью – как дома.

Наслаждайтесь домашними пельменями, сытными супами, свежими салатами и сладкими десертами, которые объединяют вкусы Восточной Европы.

Для нас еда – это не только вкус, но и возможность собираться вместе, делиться и создавать теплые воспоминания.

Желаем вам приятного отдыха и вкусного аппетита!

Ваша семья Пельменная ❤️

Frühstück (Breakfast)

Mo-Fr 8:00 - 12:00 / Sa-So 8:00 - 14:00

01. Fisherman's Breakfast ^{A c D G K}

14,00

Rührei, Lachs, Avocado, Salat, Gemüse, Fetakäse, Olivenöl

Scrambled eggs, salmon, avocado, salad, vegetables, feta cheese, olive oil

02. Mediterranean Tuna Scramble ^{A c D G K}

12,50

Rührei, Thunfisch, rote Zwiebeln, Mayonnaise, Salat, Gemüse, Fetakäse, Kräuter

Scrambled eggs, tuna, red onion, mayonnaise, salad, vegetables, feta cheese, herbs

03. Farmer's Plate ^{A c G K 2 3 8}

13,50

Rührei, Wurst, Brot, Salat, Gemüse, Fetakäse, Olivenöl

Scrambled eggs, sausage, bread, salad, vegetables, feta cheese, olive oil

04. Shakshouka ^{A c}

12,00

3 pochierte Eier in Tomatensoße, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, Olivenöl

3 eggs poached in a tomato sauce, peppers, onion and garlic, olive oil

05. Müsli

10,50

Becher mit Müsli, Joghurt und Erdbeerpüree ^{A G H 1 2}

Bowl with musli yoghurt and strawberry pure

06. Breakfast plate Classic (for 2, 3 or 4 ppl) ^{A c D J 6}

29 / 39 / 49

07. Breakfast plate Vegetarian (for 2, 3 or 4 ppl) ^{A c G J 2 3 8}

27 / 37 / 47

08. Croissants

- | | |
|--|------|
| 1. Mit Lachs, Rührei und Rucola ^{A C D 6}
<i>With salmon, scrambled egg and rocket salad</i> | 8,50 |
| 2. Mit Schinken und Käse ^{A G 2 3 8}
<i>With ham and cheese</i> | 7,50 |
| 3. Mit Mozzarella und Tomaten ^{A G}
<i>With mozzarella and tomato</i> | 7,50 |

10,50

09. Omelets ^{C G K}

1. Nur Eier (*Eggs only*)
2. Mit Zwiebel (*With onion*)
3. Mit Schinken (*With bacon*) ^{2 3}
4. Mit Champignons (*With champignons*)
5. Mit Käse (*With cheese*)
6. Mit Tomaten (*With tomatoes*)
7. Mit Spinat (*With spinach*)
8. Mit Gemüse (*With vegetable mix*)

Zusätzlich zu Omeletts (*Extra for Omeletts*)

- | | |
|---|------|
| 1. Salami (<i>Salami</i>) ^{2 3} | 2,50 |
| 2. Puten (<i>Turkey</i>) ^{2 3 8} | 2,50 |
| 3. Käse (<i>Cheese</i>) ^G | 2,00 |
| 4. Lachs (<i>Salmon</i>) ^D | 4,00 |
| 5. Avocado | 3,00 |

Zu jedem Omelett gibt es Salat und Brötchen (*With every Omelet goes salad and bread*) ^A

10. Porridges (*Brei*) "Kasha" ^{A G}

11,00

1. Haferbrei (*Oatmeal*)
- mit Beeren, Kokosnussflocken, Kondensmilch
with berries, coconut flakes, condensed milk
- mit Butter, Apfel und Zimt
with butter, apple and cinnamon
2. Grießbrei (*Semolina*)
- mit Honig, Butter und Nüsse ^H
with honey, butter and nuts
- mit Banane und Schokolade ⁹
with banana and chocolate

Pflanzenmilch für jedes Porridge (*Plant milk for any porridge*) 2,00

Besonderheiten (*Specialties*)

11. Pancakes (*Pfannkuchen*) "Bliny"

11,00

1. Mit Lachs, Frischkäse, Dill ^{A c D G}

Salmon, cream cheese, dill (x2)

2. Schinken und Käse (x2) ^{A c G 2 3 8}

Ham and cheese (x2)

3. Hähnchen (x2) ^{A c G}

Chicken (x2)

4. Champignons und Käse (x2) ^{A c G}

Mushroom and cheese (x2)

5. Kondensmilch und Sauerrahm (x3) ^{A c G}

Condensed milk and sour cream (x3)

6. Kirschen und Sauerrahm (x3) ^{A c G}

Cherry and sour cream (x3)

7. Frischkäse und rotem Kaviar (x2) ^{A c G D}

Cream Cheese and Red Caviar (x2)

+4,5

12. Cheese Pancakes (*Quark Puffer*) "Syrniki" x3

11,50

1. Mit Kondensmilch Und Schmand ^{A c G}

With condensed milk and sour cream

2. Mit Erdbeerpüree Und Schmand ^{A c G 1 2}

With strawberry purée and sour cream

13. Draniki x3

1. Kartoffelpuffer mit Frischkäse und Lachs ^{A c G D}

Potato Pancakes with Cream Cheese and Salmon

11,50

2. Kartoffelpuffer mit Frischkäse und rotem Kaviar ^{A c G D}

Potato Pancakes with Cream Cheese and Red Caviar

15,50

Teigtaschen (*Dumplings*)

Pelmeni ^{A c}

Schwein-Rind (<i>Pork-Beef</i>)	14,00
Schwein (<i>Pork</i>)	13,00
Hühner (<i>Chicken</i>)	13,00
Puten (<i>Turkey</i>)	13,00
Lachs (<i>Salmon</i>) ^D	18,00
Pelmeni Mix ^D	14,00

Wareniki ^{A c}

Spinat & Käse (<i>Spinach & cheese</i>) ^G	12,00
Kartoffeln (<i>Potato</i>)	9,00
Kartoffeln & Kohl (<i>Potato & Cabbage</i>)	10,00
Kartoffeln & Pilze (<i>Potato & Mushrooms</i>)	11,00
Kohl (<i>Cabbage</i>)	10,00
Sauerkraut (<i>Sour Cabbage</i>)	11,00
Kartoffeln & Bacon (<i>Potato & Bacon</i>) ^{2 3}	11,00
Vier Käse (<i>Four Cheese</i>) ^{G 1}	15,00
Hähnchen mit Pilzen (<i>Chicken with mushrooms</i>)	12,00
Getrocknete Tomaten mit Mozzarella (<i>Smoked tomatoes with mozzarella</i>) ^{G 3}	12,00
Gesalzener Hüttenkäse mit Knoblauch und Kräutern (<i>Salted cottage cheese with garlic and herbs</i>) ^{G 1}	12,00
Kartoffeln und Käse (<i>Potatoes and cheese</i>) ^G	11,00
Kohl und Pilze (<i>Cabbage and mushrooms</i>)	12,00
Überraschungs-Mischung (<i>Surprise mix</i>) ^{G 1 2 3}	12,00

Süße (Sweet) Wareniki ^{A c}

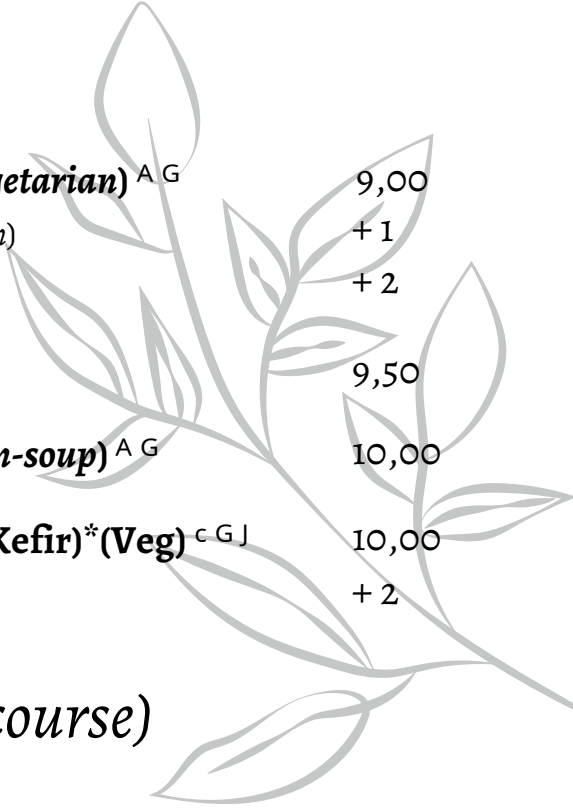
Kirsche (<i>Cherry</i>) ^G	11,00
Pflaume (<i>Plum</i>)	11,00
Blaubeere (<i>Blueberry</i>)	11,00
Quark & Rosinen (<i>Cottage cheese & raisins</i>) ^G	11,00
Apfel mit Zimt (<i>Apple with cinnamon</i>)	11,00
Süße Mischung (<i>Sweet mix</i>) ^G	12,00

Alle Gerichte werden mit Butter und Sauerrahm serviert (*All dishes are served with butter and sour cream*)

extra

Schmand (Sour cream) "Smetana" ^G	1,50
---	------

Suppe (Soup)

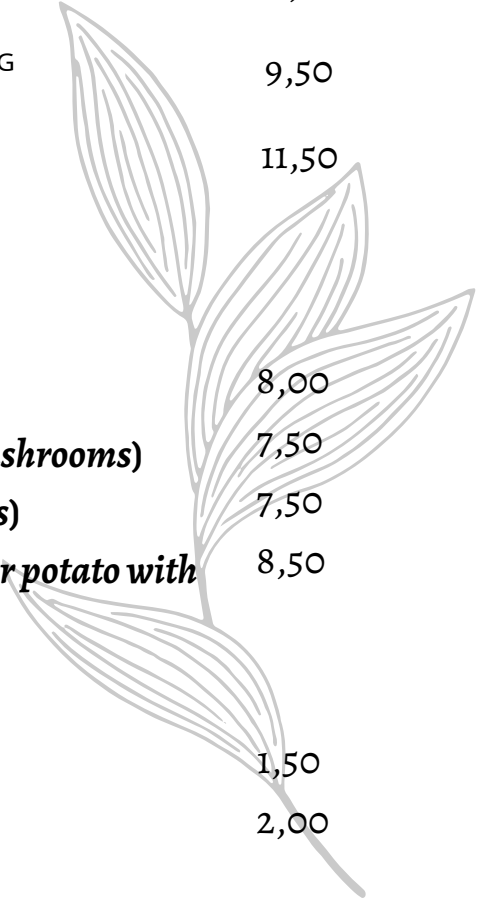


20. Borschtsch vegetarisch (Borsch vegetarian) ^{A G}	9,00
1. mit Hühnerfleisch (<i>with chicken</i>)	+ 1
2. mit Rindfleisch (<i>with beef</i>)	+ 2
21. Soljanka ^{A G 9 14}	9,50
22. Pilzcremesuppe (Mushroom cream-soup) ^{A G}	10,00
23. Cold soup "Okroshka" (Mit Kvas oder Kefir)* (Veg) ^{c G J}	10,00
- mit Fleisch (<i>with meat</i>)	+ 2
*Saisonal (Seasonal)	

Hauptgerichte (Main course)

30. PLOV mit Hühner (PILAF with chicken)	11,00
<i>Rice with chicken, onion, carrot and spices</i>	
31. Boulette "Kotlety" x2 (ohne Beilage) (no sidedish) ^{A c G}	
1. Schwein und Rind (<i>pork and beef</i>)	8,50
2. Hühnerfleisch (<i>chicken</i>)	7,50
32. Gegrillte Hähnchenschenkel (Grilled chicken thighs)	9,00
33. Gegrillter Lachs (Grilled Salmon) ^D	12,00
34. Pasta Carbonara ^{A c G}	11,00
35. Hühnerfrikassee (Chicken Fricassee) ^G	9,50
36. Rinder Gulasch (Beef Goulash)	11,50

Beilage (Side dish)



40. Kartoffelpüree (Mashed potato) ^G	8,00
41. Buchweizen mit Pilzen (Buckhwheat with mushrooms)	7,50
42. Reis mit Gemüse (Rice with vegetables)	7,50
43. Bauernkartoffel mit Dill und Knoblauch (Farmer potato with dill and garlic)	8,50
extra	
Schmand (<i>Sour cream</i>) "Smetana" ^G	1,50
Frischkäse (<i>Cream cheese</i>) / Butter ^G	2,00

Kalte Vorspeisen (*Cold Starters*)

90. Hering mit Salzkartoffeln, Zwiebeln und Kräutern ^{D J 2 9} 12,00

Herring with boiled potatoes, onions, and herbs

91. Gemischtes eingelegtes Gemüse "Solen'ya" ^{2 3} 11,00

Mixed pickled vegetables "solen'ya"

92. Hausgemachter Speck mit Knoblauch und Senf "Salo" ^{J 1 2 3} 13,00

Homemade lard with garlic and mustard "salo"

Salat (*Salads*)

60. Olivie veggi ^{c G J 3} 11,00

61. Olivie with Chicken (*mit Hühnchen*) ^{c G J 3} 12,00

62. Greek Salad (*Griechischer salat*) ^G 10,00

63. Tuna Salad ^{c D G J K} 11,00

64. Mimoza Salad ^{c D G 3} 12,00

65. Hering Salad ^{c D G 3} 13,00

66. Cabbage salad (*Kraut Salat*) Vitaminka 7,50

67. Beetroot salad (*Rote Bete Salad*) Swekolniy ^{G 3} 7,50

68. Salat Caprese ^G 9,00

69. Mix of fresh vegetables ^{J K} 10,00

Desserts

100. Honey cake "Medovik" ^{A c G} 6,50
101. "Napoleon" ^{A c G} 6,50

Coffee ^{II}

120. Espresso 1,50/2,50
121. Espresso macchiato 1,80/2,80
122. Café Crémé / Americano 2,20/3,20/4,20
123. Cappuccino ^G 2,50/3,50/4,50
124. Milchkaffee ^G 3,20/4,20
125. Latte macchiato ^G 2,80
126. Milchchoko ^G 2,50
127. Coffee amaretto 4,00
128. Ice Café Latte ^G 4,50
129. Irish Coffee ^G 5,00
Oat milk (Hafer) 1,00
Extrashot of espresso 1,00

Teekanne (Teapot) ⁹

Jeder (Each) 7,00

140. Ingwer-Zitrone mit Honig ^{II}

Ginger-lemon with honey

141. Schwarzer Tee mit Himbeeren ^{II}

Black tea with raspberries

142. Hibiskus mit Erdbeeren ^{1 2}

Hibiscus with strawberries

143. Sanddorn mit Apfel

Sea buckthorn with apple

144. Schwarzer Tee mit Zitrone ^{II}

Black tea with lemon

145. Grüner Tee mit Minze und Honig ^{II}

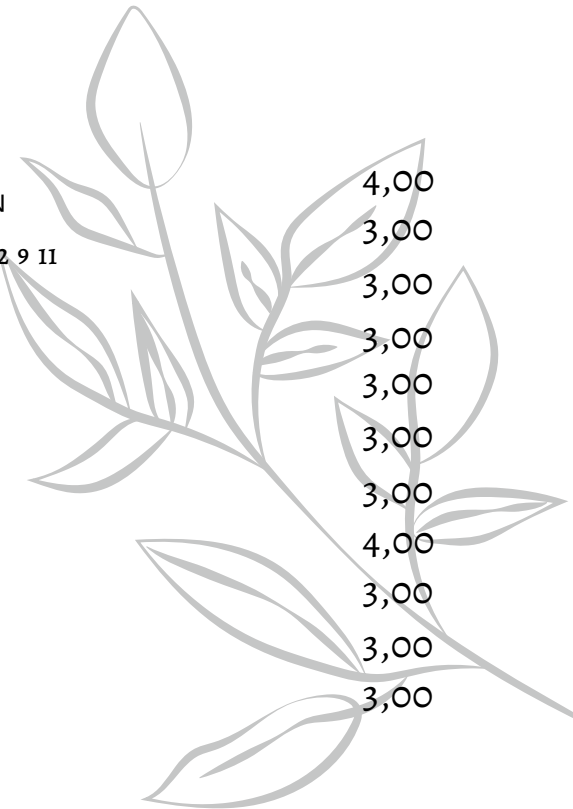
Green tea with mint and honey

146. Rooibos tee mit orange

Rooibos tea with orange

147. Jasmine Tee ^{II}

Softdrinks



200. Wasser 0,75l	4,00
201. Orange/Apfel Saft 0,3l ^N	3,00
202. Cola / Fanta / Sprite 0,5l ^{1 2 9 11}	3,00
203. Mezo Mix 0,5l ^{1 2 9 11}	3,00
204. Fuse Tee 0,3l ^{9 11}	3,00
205. Club Mate 0,5l ¹¹	3,00
206. Apple Ale 0,5l ^N	3,00
207. Kvas 0,5l ^{A N}	4,00
208. Buratino 0,5l ^{1 9}	3,00
210. Tarhun 0,5l ^{1 9}	3,00
211. Baikal 0,5l ^{1 2 9 11}	3,00

Cold Drinks

6,50

Smoothie 0,4l:

350. Verry Berry

Verry Berry

351. Erdbeer-Banane^G

Strawberry banana

352. Pina Colada^G

Limonade 0,5l / 1l:

6,50/8,50

353. Klassische Zitrone

Classic lemon

354. Erdbeer-Basilikum^{1 2}

Strawberry Basilikum

355. Bitterorange¹

Bitter Orange

356. Holunder - Tonic¹²

Elderflower - Tonic

357. Virgin Mojito

Eiskaffee:

5,50

358. Eiskaffee Latte 0,4 l^{G 11}

Iced coffe latte 0,4l

359. Bumble Kaffee 0,37l^{1 11}

360. Espresso Tonic 0,37l^{11 12}



Cocktails

Each (Jeder) 7,00

- 400. Aperol Spritz ^{N 1}
- 401. Campari spritz ^{N 1}
- 402. Campari Tonic ^{N 1 12}
- 403. Negroni ^{N 1}
- 404. Mojito ^N
- 405. Mimosa ^N
- 406. Gin tonic ^{N 12}
- 407. Whiskey Cola ^{N 1 11}
- 408. Long Island Iced Tea ^{N 1 11 12}

Beers ^{A N}

- | | |
|---------------------------------|------|
| 250. Berliner & Co | 3,00 |
| 251. Korona | 3,50 |
| 252. Bayreuther Hell | 3,50 |
| 253. Erdinger | 3,50 |
| 254. Clausthaler (Alcohol-free) | 3,00 |

Spirituose ^N

- 260. Vodka "Smirnoff" 37,5% Vol.
5cl €2,50 / 10cl €5,00 / 25cl €13,50 / 50cl €25,00 / 70cl €33,00
- 261. Vodka "Absolut" 40,0% Vol.
5cl €3,00 / 10cl €6,00 / 25cl €16,00 / 50cl €29,00 / 70cl €39,00

Wine ^N

- 270. Merlot
- 271. Riesling
- 272. Chardonnay
- 273. Rose
- 274.
- 275.
- 276.
- 277.
- 278.

Allergen- und Zusatzstoff-Legende

(Allergen and Additives Legend)

Allergene (Allergens)

- A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) / *Gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)*
- B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / *Crustaceans and products thereof*
- C: Eier und Eierzeugnisse / *Eggs and products thereof*
- D: Fisch und Fischerzeugnisse / *Fish and products thereof*
- E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / *Peanuts and products thereof*
- F: Sojabohnen und Sojaerzeugnisse / *Soybeans and products thereof*
- G: Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) / *Milk and products thereof (incl. lactose)*
- H: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecans, Paranüsse, Pistazien, Macadamias) / *Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamias)*
- I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse / *Celery and products thereof*
- J: Senf und Senferzeugnisse / *Mustard and products thereof*
- K: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / *Sesame seeds and products thereof*
- L: Lupinen und Lupinenerzeugnisse / *Lupins and products thereof*
- M: Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) / *Molluscs (mussels, oysters, squid, snails)*
- N: Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder 10 mg/l / *Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or 10 mg/l*

Zusatzstoffe (Additives)

- 1: mit Farbstoff / *with colouring*
- 2: mit Konservierungsstoff / *with preservative*
- 3: mit Antioxidationsmittel / *with antioxidant*
- 4: mit Geschmacksverstärker / *with flavour enhancer*
- 5: geschwefelt / *sulphured*
- 6: geschwärzt / *blackened*
- 7: gewachst / *waxed*
- 8: mit Phosphat / *with phosphate*
- 9: mit Süßungsmittel / *with sweetener*
- 10: enthält eine Phenylalaninquelle / *contains a source of phenylalanine*
- 11: koffeinhaltig / *caffeinated*
- 12: chininhaltig / *contains quinine*
- 13: mit Taurin / *with taurine*
- 14: mit Stabilizator Eisengluconat / *with stabilizer ferrous gluconate*