

„Grüner Wald“ Bernsdorf

Deutsch-Ukrainisches Restaurant & Pension



Ankommen und
sich wohlfühlen...

10 Jahre

Jubiläum



*Wir sagen allen Gästen DANKE
für ihre Treue und
langjährige Unterstützung!*



Feiern Sie mit uns:

Russischer Erlebnisabend

mit Live-Musik, Programm und
vielen Überraschungen



„Grüner Wald“ Bernsdorf

Deutsch-Ukrainisches Restaurant & Pension



10 Jahre
Jubiläum

gut essen, tanzen & feiern...

Veranstaltungen 2021:

- 13.11. Russischer Erlebnisabend
- 20.11. Russischer Erlebnisabend
- 18.12. Russischer Erlebnisabend
- 25.12. Weihnachtsbuffet im Saal



Unser ganzjähriges Angebot für Sie:

- Ukrainische und deutsche Küche (auch als Buffet außer Haus und zum Mitnehmen)
- Russische Spezialitäten und Produkte
- Restaurant mit Ballsaal
- Pension mit 6 Doppelzimmern
- Angebotswochen (z.B. Schaschlikwochen, Steakwochen, Vegetarische Wochen u.v.m.)



Öffnungszeiten (warme Küche):

Mittwoch - Sonntag 11:00 Uhr - 14:00 Uhr

Mittwoch - Samstag 17:00 Uhr - 21:00 Uhr

Bei Festen aller Art öffnen wir für Sie gern länger!



Telefon: 035723 939 880 | Mobil: 01578 211 8520

www.Grüner-Wald-Bernsdorf.de | E-mail: oleksandralucic@gmail.com

Grüner Wald

Restaurant & Pension

Salate, die Laune machen !!!!!

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Salat - Variationen
Eisbergsalat, Gurken, Cherry Tomaten, Paprika
dazu hausgemachtes Joghurt-Kräuter Dressing | 4,00 |
| 2 | Kassler - Salat mit verschiedenen Blattsalaten,
Gurken, Cherry-Tomaten, Drillingskartoffeln | 6,50 |
| 3 | Buchweizen - Gemüse - Salat | 5,50 |

Suppen, die von innen wärmen

- | | | |
|---|---|------|
| 4 | Deftige Erbsensuppe | 4,00 |
| 5 | Ukrainischer Borschtsch ²⁾ mit Pampuschki | 4,00 |
| 6 | Ukrainische Soljanka mit Pampuschki | 4,00 |

Vorspeisen

- | | | |
|----|--|------|
| 7 | Pelminis ³⁾ mit Smietanatupfer (<i>Smietan = (saure) Sahne</i>) | 3,50 |
| 8 | Ukrainische Wareniki ⁴⁾ mit Smietan ⁵⁾
(<i>Teigtaschen gefüllt mit Kartoffelpüree und Frischkäse</i>) | 3,50 |
| 9 | Ukrainische Wareniki ⁴⁾ gefüllt mit Sauerkraut
dazu Champignonsauce
(<i>Teigtaschen gefüllt mit Kartoffelpüree und Frischkäse</i>) | 4,00 |
| 10 | Kartoffel-Rote-Beete-Pfannröllchen mit eingelegten Pilzen | 4,50 |
| 11 | Ukrainische Blinis ¹⁾ gefüllt mit Hackepeter | 4,00 |
| 12 | Gemüsepfannkuchen mit Champignonsauce | 4,00 |

Keine Chance für Langeweile

- | | | |
|----|---|-------|
| 13 | Lachs „Amur“ (Ljubov) - (<i>Lachsfilet mit Tomaten und Käse überbacken</i>)
gereicht mit verschiedenem Gemüse, dazu Buchweizen) | 10,00 |
| 14 | gebratener Fisch nach ukrainischer Art
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und rote Beete - Salat | 10,00 |
| 15 | Zanderfilet mit Gemüse und Reis | 10,00 |
| 16 | Lachsfilet auf Rote-Beete-Meerrettich-Soße dazu Bandnudeln | 10,00 |

Deftiges aus der Bratpfanne

17	Schweineschnitzel mit Champignonsauce und hausgemachten Kroketten	8,00
18	Schweineschnitzel nach ukrainischer Art mit Drillingskartoffeln	8,00
19	Steak nach ukrainischer Art mit gebratenen Champignons hausgemachten Kroketten	9,00
20	Schweineschnitzelrouladen gefüllt mit Gemüse, Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln	9,00
21	Hähnchen „Kiew“ (gefülltes Hähnchenbrustfilet) mit Sauce und Buchweizen	9,00
22	Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Nudeln	8,50
23	Hähnchenfleisch mit cremiger Pilzsoße und Pommes frites	8,50
24	Putenbraten mit Käsefüllung und Rosinentalern dazu Butter - Erbsen - Möhren - Gemüse	10,50
25	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in würziger Mango-Curry-Soße dazu Reis	9,00
26	Russische Bouletten mit Bratkartoffeln	8,00
27	Spaghetti Bolognese	8,00
28	Currywurst mit Pommes frites	6,50
29	Bacon-Cheeseburger mit Pommes frites	6,50
30	Schweinebäckchen in Sellerie-Potwein-Sauce, Salzkartoffeln, Sauerkraut	11,50
31	Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln	8,50
32	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Rote-Beete-Salat	8,00
33	Kohlrouladen mit Kartoffeln	8,00
34	Gefüllte Paprika mit Kartoffeln	8,00
35	Chilli con Carne mit Knoblauch-Brot	8,00
36	Tschebureki - krimtatarische gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch	8,00
37	Pelmenis³⁾ oder Warrenikis⁴⁾ (gebraten und mit Käse überbacken) mit Gemüse	8,50
38	„Boeuf Stroganoff“ (<i>Roastbeefstreifen mit Rotwein</i>) Zwiebeln, Rote Beete, Gewürzgurken, mit Wildreismischung	10,00
39	Bauernfrühstück mit Sauergurken	6,50

Grüner Wald

Restaurant & Pension

Vegetarische Gerichte

40	Ukrainische Wareniki ⁴⁾ mit Gemüse, überbacken mit Käse (Teigtaschen gefüllt mit Kartoffelpüree und Frischkäse)	8,50
41	vegetarische Gemüseplatte	8,50
42	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Champignonsauce	8,50
43	Kartoffel–Möhren–Erbsen–Bratlinge mit Salat und Sauce	8,50

Dessert

44	Birnenstrudel oder Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,50
45	Honig–Dessert mit Quark	4,00
46	Avocado–Schoko–Creme	4,00
47	hausgemachte Blinis ¹⁾ (ukrainische Pfannkuchen) mit Marmelade	3,50
48	süße Warenikis ⁴⁾	3,00

Nur für unsere kleinen Gäste

49	Chicken - Nuggets mit Pommes Frites	4,00
50	Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Pommes frites	4,50
51	Grießbrei mit Johannisbeer–Marmelade	4,50
52	Nudeln mit Tomatensoße	4,50

Guten Appetit und bleiben Sie gesund!

1) Blinis

kleine ukrainische
Pfannkuchen



2) Borschtsch

traditionelle russische
Rote-Bete-Suppe



3) Pelmenis

mit Fleisch gefüllte Teigtaschen



4) Warenikis

ukrainische Maultaschen



5) Tschebureki

Krimtatarische Teigtaschen

