Kavkaz

Restaurant • Bar • Café

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag
11:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Freitag und Samstag
11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Veranstaltungen bis 60 Personen bei uns im OG möglich
weitere Informationen so wie reservierungen unter:
Tel.: 08621 / 9918745 oder Mob.: +49 170 4907296

Dr.-Albert-Frank-Straße 10 • 83308 Trostberg

kavkaz.restaurant

Restaurant Kavkaz Trostberg

Vorspeisen

1.Fisch Aufschnitt (d,c)

Lachs, Butterfisch, Makrele, Kanapee mit Kaviar, Zitronen und Kräuter

2.Fleisch Aufschnitt (i)

Rindfleischwurst, Schinken, geräucherte Wurst, Schweinespeck gesalzen, Senf, pikante Soße und Kräuter

3.Russischer Aufschnitt (d)

Salzhering, gekochte Kartoffeln, Salzgurken, Zwiebeln und Kräuter

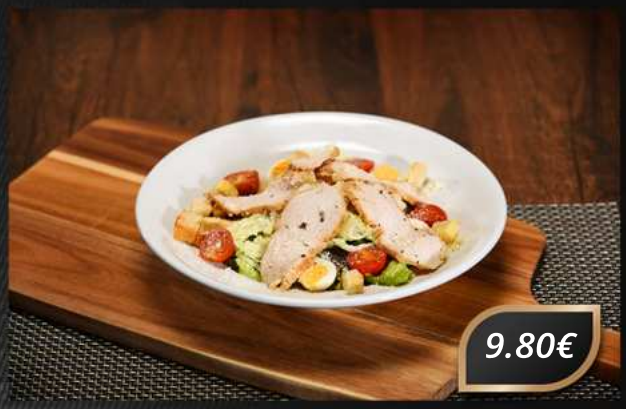
4.Kaukasischer Aufschnitt (f)

frische Gurken, Tomaten, Paprika, Feta-Käse, Zitronen, Oliven und Kräuter

Salate

10.Caesar mit Lachs (c,f,d)

Eisbergsalat mit Lachs, Kirschtomaten, Croutons, gekochte Eier,Parmesan und Soße



10.Caesar mit Hähnchen (c,f)

Eisbergsalat mit Hähnchenfilet, Kirschtomaten, Croutons, gekochte Eier, Parmesan und Soße

10.Caesar mit Garnelen (c,f,b)

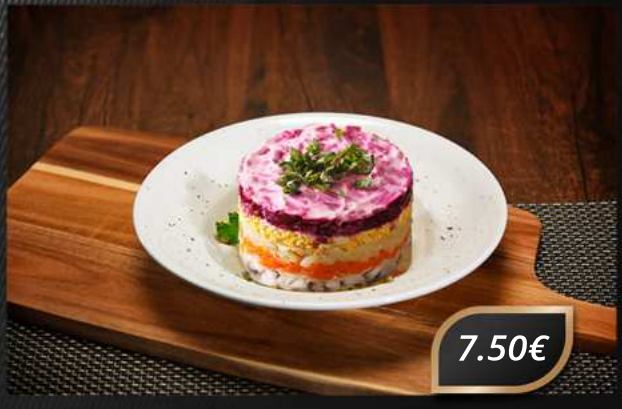
Eisbergsalat mit Garnelen, Kirschtomaten, Croutons, gekochte Eier,Parmesan und Soße

11.Griechischer Salat (f)

frische Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, grünem Salat, Feta-Käse, Zitronen, Kräutern,und Olivenöl

12.Olivier (c)

Kartoffeln, Eier, Salzgurken, Karotten, Erbsen, Zwiebeln und Mayonnaise



13.Hering im Pelzmantel (c, d)

Rote Beete, Karotten , Kartoffel, gekochte Eier, Salzhering, Zwiebeln und Mayonnaise

Salate

14.Kleiner Salat

frische Gurken und Tomaten, Frühlingszwiebel, Kräutern, mit Mayonnaise, Oliven- oder Sonnenblumenöl

Suppen

27.Ramen scharf (Japanische Nudelsuppe) (m,c,5)

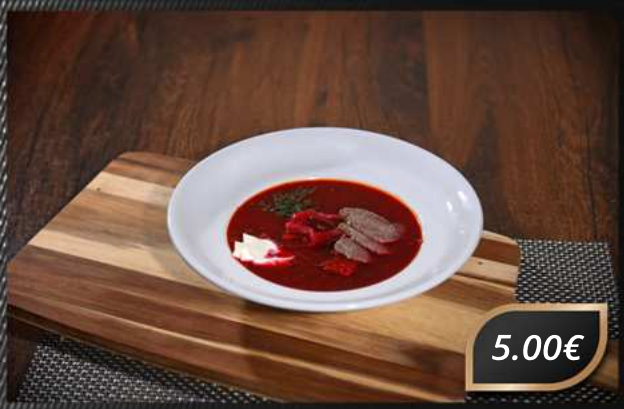
Nudeln, Rindfleisch, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter und Chilisoße

28.Soljanka (leicht Sauer)

Rindfleischbouillon mit Würstchen, Tomatenpasta, Kartoffel, Karotten, Tomaten, Salzgurken, Oliven, Zitrone und Kräutern

29.Pilzsuppe (f)

Rindfleischboillon, Pilze gemischt, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern



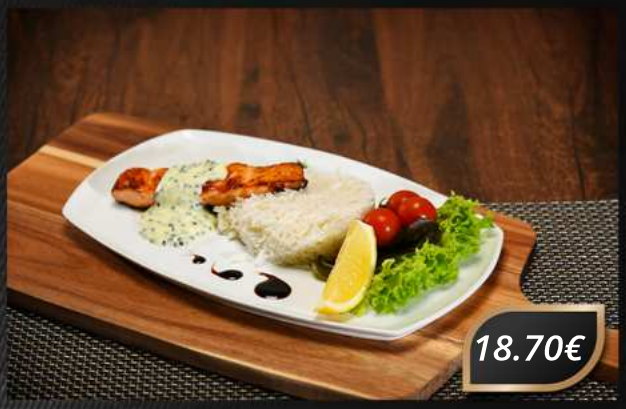
30.Borsch

Rindfleischbouillon mit roter Beete, Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Tomatenpasta, Knoblauch, Kräutern

Hauptspeisen

40.Kazan Kebab (m,l)

Kalbfleisch kleingeschnetzelt mit Zwiebeln, Kräutern



41.Lachsfilet in Kaviarsauce (f,d,5)

Reis, Lachs, Kaviar mit Sahne, Kräuter, Zitrone

42.Boeuf Stroganoff (f,m,l)

Rindfleisch mit Zwiebeln, Champignons, Kartoffelpuree

43.Pommes Beef (m,l)

Rindfleischstreifen mit Pommes, Zwiebeln, Paprika, Kräuter

44.Fleischtopf (f)

Rindfleisch, Kartoffel, Karotten, Zwiebeln, Käse, Kräuter

45.Lagman (m,l)

Rindfleischstreifen, Nudeln, Zwiebeln, rote Bohnen, Chinakohl, Rettich, Tomaten, Paprika, Tomatenpasta, Knoblauch, Sojasoße, Kräuter

Hauptspeisen

46.Lagman mit Reis (m,5)

Rindfleisch, Reis, Chinakohl, Paprika, Sellerie, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Buntpfeffer, Gewürzen

47.Chinkali (georgische Teigtaschen) (a)

Hackfleisch vom Rind gemischt im Teig mit Bouillon gekocht, Zwiebeln

48.Chinkali gebraten (a)

Hackfleisch vom Rind gemischt im Teig mit Bouillon gekocht und angebraten, Zwiebeln

49.Dolma aus Kohlblättern

Hackfleisch vom Rind in Kohlblättern, Reis, Tomatenpasta

50.Pelmeni (Teigtaschen) (a,f)

Hackfleisch vom Rind im Teig, Zwiebeln, Butter, Kräuter

Chatchapuri

55. Chatchapuri (a,f) — 13.80€
gefülltes Brot mit schmelzendem Käse

56. Chatchapuri Adscharuli (a,c,f) — 14.00€
gefülltes Brot mit schmelzendem Käse und einem Ei

57. Chatchapuri Gemüse (a,c,f) — 14.00€
gefülltes Brot mit schmelzendem Käse, Frühlingszwiebeln und gekochten Eiern

58. Chatchapuri mit Fleisch (a,c,f,i,p,2,5) — 15.90€
gefülltes Brot mit schmelzendem Käse und Rindfleisch

59. Chatchapuri Pizza (a,c,f,i,p,2,5) — 16.90€
gefülltes Brot mit schmelzendem Käse & Beilagen nach Wahl

56. Chatchapuri XXL (a,c,f) — 23.00€
gefülltes Brot mit schmelzendem Kase

Die Geschichte von Schaschlik

Traditionell kommt Schaschlik, was soviel bedeutet, wie ein gegrillter Fleischspieß, aus dem Kaukasus.

Der Kaukasus ist ein etwa 1100 Kilometer langes Hochgebirge in Eurasien und liegt in Russland, Georgien, Armenien, Iran und Aserbaidschan.

Es ist sehr unwahrscheinlich, dass jemand das genaue Datum der „Geburt" dieses Gerichtes nennen kann, da Schaschlik bereits in der Antike zubereitet wurde.

Die Idee, Fleisch auf glühender Kohle zu garen, entstand aufgrund des Holzmangels.

Um die Zubereitungsdauer zu verkürzen, wurden große Fleischstücke in mehrere kleine geschnitten und aufgespießt.

Dieses Gericht ist international und ist so gut wie in jeder Kultur aufzufinden.

Die Unterschiede findet man lediglich im Namen, der Fleischsorte oder der Marinade.

Bis heute gibt es Unstimmigkeiten, wer als erster dieses Gericht erfunden hat.

Nichtsdestotrotz stehen wir, mit dem Namen Kavkaz, für genau diese Art der Küche! Und möchten Ihnen, diese besondere Geschmackserfahrung ermöglichen.

Schaschlik

70.Vom Lamm *(5,i,p,2)*

12.00€

71.Adana Kebab vom Rind *(5,i,p,2)*

12.00€

72. Hähnchenfilet *(5,i,p,2)*

9.00€

Schaschlik

73.Putenfilet (5,i,p,2)

8.50€

74.Schwein (original russisch) (5,i,p,2)

8.50€

75.Grillgemüse (c,i)

7.00€

Fleischspezialitäten

80.Lammkoteletts (f,5)

mit Gemüse,
Pommes oder Kartoffelecken und Soße

81.Schweinesteak (f,5)

mit Gemüse,
Pommes oder Kartoffelecken und Soße

Fleischspezialitäten

82.XL *(für zwei Personen)* (i,5)

2 Soßen, Champignons, Hähnchenschenkel, Adana Kebab,Hähnchenflügel, Hähnchenfilet, Gemüse, Kartoffelecken, marinierte Zwiebeln

83.XXL *(für vier Personen)* (l,5)

2 Soße, Champignons, Hähnchenschenkel, Adana-Kebab, Hähnchenflügel, Hähnchenfilet, Schweinenacken, Lamm, Gemüse, Kartoffelecken, marinierter Zwiebeln

84.XXXL *(für sechs Personen)* (i,5)

2 Soßen, Champignons, Hähnchenschenkel, Adana-Kebab, Hähnchenflügel, Hähnchenfilet, Schweinenacken, Lamm, Gemüse, Kartoffelecken, marinierte Zwiebeln

Fischspezialitäten

85. Lachs Steak (d)

mit Gemüse, Pommes oder Kartoffelecken, Soße

86. Forelle vom Grill (d)

Mit Gemüse, Pommes oder Kartoffelecken, Zitronen und Soße

Kindermenü

90. Pelmeni (a,f)	7.00€
91.Chicken Nuggets mit Pommes (c,5)	8.00€
92.Schaschlik vom Hänchen mit Pommes (5,i)	9.00€

Beilagen

95.Pommes	4.00€
96.Kartoffelecken	4.50€
97.Reis	4.00€
98.Reis mit Gemüse	4.50€
99.Kartoffelpüree (f)	4.50€

Nachtisch

100. Napoleon Torte (i)

101. Baklava (i)

102. Eis Becher (i)

103. Medavik (i)

Aperitifs

1. Aperol „Sprizz“ (Prosecco, Soda, Aperol, Orange,) (1,l)	6,80€
2. Hugo (Prosecco, Soda, Hollundarsirup, Minze, Limette) (l)	6,80€
3. Wildberry Lillet (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren) (p)	6,80€
4. Martini Bianco 5cl	3,50€
5. Lillet Tonic (Lillet Blanc,Schweppes Tonic Water, Gurkenscheiben, Minze, Erdbeeren)	6,80€

Alkoholfreie Getränke

1. Coca Cola 0.33l (1,8,p)	3.20€
2. Coca Cola 0.4l (1,8,p)	3.70€
3. Coca Cola Zero 0.33l (1,8,p)	3.20€
4. Fanta Orange 0.33l (1,3,8,p,q)	3.20€
5. Fanta Orange 0.4l (1,3,8,p,q)	3.70€
6. Zitronen Limonade 0.4l (1,3,p)	3.50€
7. Cola Mix 0.4l (1, 3, p, q, 8)	3.70€
8. Red Bull 0,25l (1, mit Taurin)	4.40€
9. Adelholzener Mineralwasser 0,25 klein	2.90€
10. Adelholzener Mineralwasser 0,4l groß	3.30€
11. Adelholzener Mineralwasser 0,7l Flasche	5.30€
12. Stilles Wasser 0.4l	3.20€
13. Eistee- Zitrone & Pfirsich 0.4l (1)	3.90€
14. Apfelsaft 0.2l	3.00€
15. Orangensaft 0.2l	3.00€
16. Johannisbeernektar 0.2l	3.00€
17. Maracujanektar 0.2l	3.00€
18. Ananassaft 0.2l	3.00€
19. Kirschnektar 0.2l	3.00€
20. Alle Schorlen 0.4l	3.90€

Bier

1. Augustiner Hell 0,5l (a2)	3,90€
2. Augustiner Dunkel 0,5l (a2)	3,90€
3. Weißbier 0,5l (a1,a2)	3,90€
4. Weißbier leicht 0,5l (a1,a2)	3,90€
5. Weißbier dunkel 0,5l (a1,a2)	3,90€
6. Alkoholfreies Weißbier 0,5l (a1,a2)	3,90€
7. Alkoholfreies Bier 0,5l (a1)	3,90€
8. Cola Weizen 0,5l (a1,a2,1,8,p)	3,90€
9. Augustiner Pils 0,33l (a1)	3,80€
10. Radler 0,5l (a1)	3,90€

Cocktail's

1. Pina Colada (Zitronensaft, Kokossirup, Rum, Ananassaft)	10.00€
2. Swimming Pool (Weiß. Rum, Wodka, Kokosmilch, Ananassaft, Sahne, Curacao blue)	10.00€
3. Tequila Sunrise (Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenandine)	8.50€
4. Zombie (Rum, Cherry Brandy, Abricot Brandy, Zitronensaft, Grenandine, O-Saft, Ananassaft)	12.00€
5. Old Fashioned (Bourbon Whiskey, Zucker, Bitters)	8,00€
6. Sex on the Beach (Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Zitronensaft, O-Saft)	10.00€
7. Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker)	9.00€
8. Mojito (Weiß. Rum, Limetensaft, Zuckersirup, Rohrzucker, Sodawasser, Minzblätter)	8.50€
9. Gin Fizz (Gin, Zitrone, Zuckersirup, Sodawasser)	9.00€
10. Long Island Iced Tea (Tequila, Wodka, Triple Sec, Gin, Zitronensaft, Gomme Sirup, Cola)	12.00€
11. Cuba Libre (Rum, Limettensaft, Cola)	8.50€
12. Mai Tai (Braun. Rum, Mandelsirup, Zuckersirup, Ananassaft, O-Saft, Limette)	10,00€
13. Whiskey Sour (Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß) (c)	9.00€

Spirituosen

1. Wodka 0,2cl	3,00 €
2. Williamsbirne 2cl	3,50 €
3. Obstler 2cl	3,00 €
4. Jägermeister 2cl	3,00 €
5. Hennessy 4cl	4,00 €
6. Ramazzotti 2cl	3,00 €
7. Amaretto 2cl	3,00 €
8. Bailey's 2cl *1)	3,50 €
9. Johnnie Walker Red Label 4cl	4,00 €
10. Jack Daniels 4cl	4,00 €
11. Maracuja Limes 2cl *1)	3,00 €
12. Metaxa 2cl *****	4,00 €

Flaschen

1. Wodka 0.5l	40,00€
2. Wodka 0.7l	60,00€
3. Jack Daniels 0.5l	50,00€

Heiße Getränke

1. Tasse Kaffe	3.00€
2. Cappuccino (f)	3.50€
3. Großer Cappuccino (f)	4.50€
4. Latte Macchiato (f)	3.90€
5. Espresso	3.00€
6. Doppelter Espresso	4.00€
7. Schwarztee	2.00€
8. Kamillentee	2.00€
9. Früchtetee	2.00€
10. Pfefferminztee	2.00€
11. Grüntee	2.00€
12. Kräutertee	2.00€

Weine

offene Weine - Rotwein (1)

Dornfelder lieblich 0,2l	*5.00€*
Dornfelder halbtrocken 0,2l	*5.00€*
Dornfelder trocken 0,2l	*5.00€*
Flasche 0,7l	*23.00€*

offene Weine - Weißwein (1)

Morio Muskat 0,2l	*5.00€*
Riesling halbtrocken 0,2l	*5.00€*
Riesling trocken 0,2l	*5.00€*
Flasche 0,7l	*23.00€*

Rosewein (1)

Dornfelder Rose halbtrocken 0,2l	*5.50€*
Flasche 0,7l	*25.00€*

Weinschorle (1)

süß oder sauer 0,2l	*3.90€*
süß oder sauer 0,4l	*6.90€*

Georgische Weine

Amber Rkatsiteli 2021 (l) 0,7l	*29.00€*
Tsinandali Chelti White 2022 (l) 0,7l	*29.00€*
Tbilvino Speravi 2021 (l) 0,7l	*30.00€*

Amber Rkatsiteli

Dieser Amber Rkatsiteli stammt aus dem Osten Georgiens, aus Kachetien. Ein sogenannter Orange Wine, der seine Farbe und Substanz durch den langen Schalenkontakt während der Mazeration erhält. Der sortenreine Wein duftet nach Quitten und Äpfeln, die von blumigen Noten und etwas Aprikosen-Aroma untermalt sind.

Tsinandali Chelti White

Tsinandali ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung für Weißweine aus Kachetien in Georgien. Dieser Wein stammt vom Weingut Chelti, dessen Weinberge in der Nähe des Dorfes Eniseli auf einer Höhe von 400 Metern liegen. Dort wachsen die Rebsorten Rkatsiteli und Kakhuri Mtsvane, aus denen der Tsinandali erzeugt wird. Er duftet nach frischen Früchten wie Apfel, Birne und Zitrusfrüchten sowie nach Akazien- und Kamillenblüten.

Tbilvino Speravi

Weine aus Georgien werden seit Jahrhunderten sehr traditionsreich hergestellt. So auch der sortenreine Saperavi vom Weingut Tbilvino. Typisch für die georgische Rebsorte, zeigt sich der Saperavi fast schwarz, mit fruchtigen Aromen von Brombeere, Schwarzer Johannisbeere und Kirsche.

Erklärung

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. geschwefelt
5. mit Geschmacksverstärkern
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Süßungsmittel

Allergene

a. Gluten
a1. Weizen
a2. Gerste
b. Krebstiere
c. Eier
d. Fische
e. Erdnüsse
f. Milch/Laktose
g. Pistazien
h. Haselüsse
i. Senf
j. Sesamsamen
k. Weichtiere
i. Sulfite
m. Soja
n. Sellerie
o. Walnüsse
p. Säurungsmittel
q. Stabilisatoren