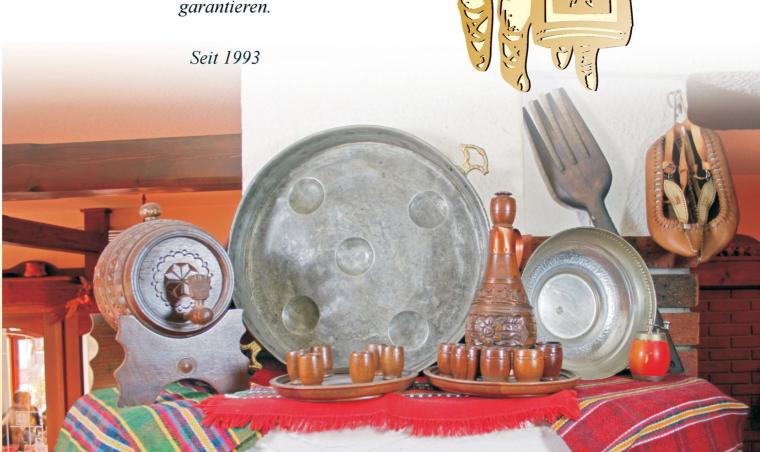


HERZLICH WILLKOMMEN

Lieber Gast!

Wir begrüßen Sie recht herzlich im Hotel-Restaurant Burgas und bieten Ihnen einige der beliebtesten Speisen und Spezialitäten der bulgarischen Küche an. Es ist das Anliegen der Mitarbeiter unseres Hauses, in hervorragender Weise für Ihr Wohl zu sorgen und eine gleichbleibende Qualität unserer Leistung zu garantieren.





GETRÄNKE

APERITIV

1. Aperol Spritz (mit Prossecco o. Weißwein) 1, 14	0,21	6,50€
2. Prosecco Spumante Extra Dry	0,11	4,60€
3. Martini Bianco	0,11	4,60€
4. Glas Sekt - Rotkäppchen (tro., halbtro.)	0,11	4,60€
5. Glas Sekt - Asti Cinzano (lieblich) ¹	0,11	5,20€
6. Weißwein - Schorle ¹	0,21	4,20€
7. Rotwein - Schorle ¹	0,21	4,20€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

9. Mineralwasser -naturelle-	0,251	2,90€
10. Mineralwasser	0,751	6,80€
11. Ginger Ale ¹	0,21	2,80 €
13. Tonic Water ¹⁴	0,21	2,80 €
14. Apfel - Schorle ¹	0,21	2,80 €
15. Apfel - Schorle ¹	0,41	5,40 €
16. Mineralwasser	0,41	4,60€
17. Mineralwasser	0,21	2,50€
18. Coca Cola 1, 13	0,31	3,20 €
19. Coca Cola light 1, 9, 13	0,21	2,90 €
21. Fanta ¹	0,31	3,20 €
23. Sprite	0,31	3,20 €
25. Spezi 1, 13	0,31	3,20 €
-	,	,

FRUCHTSÄFTE

26. Orangensaft	0,21	3,10€
27. Apfelsaft	0,21	3,10€
28. Bananensaft	0,21	3,10€
29. Kirschsaft	0,21	3,10€
31. Multivitaminsaft	0,21	3,10€

BIER VOM FASS

34. König Pilsener a** 35. König Pilsener a** 36. Bitburger Pils a** 37. Bitburger Pils a**	König Filsener Bitburger	0,31 0,41 0,31 0,41	3,70 € 4,70 € 3,70 € 4,70 €
38. Radler a**		0,31	3,70 €
39. Radler a**		0,41	4,70€
40. Diesel 1, 13, a**		0,31	3,70€
41. Diesel ^{1, 13, a**}		0,41	4,70€

FLASCHENBIER

43.	Bitburger Premium Pils a** Köstritzer Schwarzbier a**	0,51 0,51	4,50 € 4,50 €
44.	Erdinger Weizen a*, a**	0,51	4,90€
	(naturtrüb o. dunkel o. alkoholfrei)		
45.	Bitburger Alkoholfrei a**	0,331	3,90€

WEINE-SCHOPPEN

Rotwein

51. Chardonnay

46. Rosenthaler Kadarka (lieblich, rot) 47. Melnik (halbtrocken, rot) 48. Cabernet Sauvignon (trocken, rot) 49. Merlot (trocken, rot)	0,21 0,21 0,21 0,21	6,00 € 6,20 € 6,20 € 6,20 €
Weißwein 50. Müller-Thurgau (lieblich, weiß)	0,21	6,40 €

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff oder konserviert
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- geschwärzt
- gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle m
- 12 kann bei übermäßigen Verzehr n abführend wirken
- 13 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig

Allergene

Glutenhaltiges Getreide (Weizen a*, Gerste a**)

0,21

6,20€

- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)
- Schalenfrüchte (Walnüsse)

(trocken, weiß)

- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sulphite u. Schwefeldioxid Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse







2cl 2,80 €



SPIRITUOSEN

BUL	GA	RI	S	CHE	RA	KI	ITA

159. Slivovitz

(Brände traditionell im Eichenholzfass gereift)

	(Pflaumenbrand mindestens 3 Jahre gelagert) ¹		
161.	Burgas 63 Special selected	2cl	2.80 €

(Spezialbrand aus Hamburski Miskett und Muskat-Ottonel-Trauben)¹

162.	Traubenbrand - Rakia	2cl	2,60€
	(Traubenbrand aus Perla, sonnen-		
	gereiften Trauben) ¹		

163.	Aprikosenbrand - Rakia	2cl	2,80 €
	(Aprikosenbrand, traditionell im		
	Holzfass gereift) ¹		

165.	Mastika	2cl	2,80 €
	(Original bulgarischer Mastika "Anis"		
	traditionell hergestellt) ¹		

166.	Birnenbrand - Rakia	2cl	2,80 €
	(Birnenbrand, traditionell im		
	Holzfass gereift) ¹		

KLASSIKER

167.	Wodka Gorbatschow	2cl	2,60€
168.	Malteserkreuz Aquavit	2cl	2,80 €
169.	Linie Aquavit	2cl	2,80 €
170.	Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,60€
172.	Kümmerling (Portionsflasche)	2cl	2,60€
173.	Jägermeister	2cl	2,80 €
	Schierker Feuerstein	2cl	2,60€
	Bailey's The Original Irish Cream ^g	4cl	5,00€
	Gordon's Dry Gin	4cl	4,80 €
179.	Amaro Ramazzotti	4cl	5,00€
180.	Bacardi Superior Rum	4cl	5,00€

WEINBRÄNDE / COGNAC

181.	Asbach Uralt	2cl	2,80€
182.	Chantré	2cl	2,60€
184.	Hennessy V.S. (Very Special Cognac)	2cl	4,00€

WHISK(E)Y

187.	Jack Daniel's "Old No.7" Brand	2cl	3,80 €
188.	Jim Beam- Bourbon Whiskey	2cl	3,60 €

LONGDRINKS/COCKTAILS (auf 4 cl-Basis)

189. Cuba Libre (Bacardi, Cola) ^{1, 13}	6,90 €
190. Gin Tonic (Gin, Tonic und Zitrone) ¹⁴	6,90€
191. Screw Driver (Wodka & Orangensaft)	6,90 €
192. Campari-Orange (Campari, Orangensaft)	6,90€
193. Batida de Coco / de Orange ⁸	6,60€
(Kokoslikör mit Kirschaft oder Orangensaft)	
194. Bourbon Whiskey (Jim Beam - Cola) 1, 13	6,90€

SCHAUMWEIN

195. Asti Cinzano Spumante ¹	0,751	21,00 €
(Italien, lieblich) 196. Rotkäppchen'	0,751	18,00 €
(Deutschland, halbtrocken)	0,701	
197. Rotkäppchen (Deutschland, trocken)	0,751	18,00€

CHAMPAGNER

		1		
198.	Champagne	Moët & Chandon	0,751	99,00€



Bulgarisches Tafelessen

Erleben Sie eine Vielfalt von bulgarischen Gerichten, original nach alten Rezepten, extra für Sie zubereitet und aufgetafelt. Begleitet mit bulgarischen Weinen & Spirituosen aus verschiedenen Regionen Bulgariens.

Preis pro Person: ab 35,00 €

*** Nur auf Vorbestellung und ab 12 Personen ***

Unsere Menütips für Ihre Feierlichkeiten zu Hause

Kalte Platten • Kaltes Buffet • Brunch • Warmes Buffet
Canapees • hausgemachte Torten
oder individuelle Speisezusammenstellungen
aus unserer Bankettkarte

Für die Beratung und den Service stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung! Wir erwarten Ihre Bestellungen unter der Telefonnummer 03925 / 381778 o. 79 oder im Internet unter www.hotel-burgas.de





QUALITÄTSWEINE AUS BULGARIEN

	ROTWEINE			WEISSWEIN	
199.	Rosenthaler Kadarka Q.b.A (vollmundig, lieblich) ¹	16,00 €	213.	Chardonnay - Leva Dimiat & Muscat (Qualitätswein, elegant, trocken) ¹	24,00 €
201.	Melnik (vollmundiger Rotwein, halbtrocken) ¹	18,50 €	214.	Muscat Ottonel Targovishte (Qualitätswein, feinfruchtig, halbtrocken) ¹	24,00 €
203.	Cabernet Sauvignon Reserve (fruchtiger Rotwein aus Assenovgrad, trocken)	21,00 €	217.	Mavrud white (weiß gekelteter Mavrud, trocken) ¹	26,00 €
206.	Merlot Reserve (vollmundiger Rotwein, trocken, aus der Region Assenovgrad, Trakia-Tal) ¹	21,00 €		ROSÉWEIN	
207.	Melnik Nobile (trocken, vollmundig mit viel Kraft, dunklen Beerenaromen mit eingebundene Tannine) ¹	36,50 €	208.	Leva Rosé Cabernet Sauvignon (fruchtig und vollmundig, feines Bouquet, trocken) ¹	24,00 €
212.	Tiara Mavrud (vollmundiger Barriquewein in Eichenfässern gelagert, kräftiger Rotwein, trocken) ¹	26,00 €	210.	Tiara Mavrud Rosé (trocken) ¹	24,00 €
	genger, marager norman, account		211.	Melnik Rosé	22,50 €

(fruchtig trocken)¹





VORSPEISEN KALT · SALATE · SUPPEN

14,90 €

8,50 €

VORSPEISEN KALT

Spezialitäten für den kleinen Appetit

53. Bulgarische Antipasti (verschiedene Spezialitäten Käse, Schinken und Salami pikant garniert)^{1,2,g}

54. Antipasti - vegetarisch (gegrilltes Gemüse, Zucchini, Auberginen, gefüllte Paprika und Oliven pikant mariniert) 1.2,g

55. Knoblauchbrot (hausgemachtes Knoblauchbrot mit Kirschtomaten, Oliven und marinierte bulgarische Weichkäsewürfel)^{1,2,a*,c,g}

SALATE

56. Schopskasalat (klein)	5,50
(Gurken, Tomaten und Paprika pikant gewürzt,	
mit geriebenen bulgarischen Weichkäse garnier	t) 1, 2, g

57. Schopskasalat (groß)	7,50 €

5,50€

58. Gurkensalat - bulgarischer Art (pikanter Gurkensalat mit Knoblauchzubereitet)^{1,2,8}

59. Gemischter Salat 4.50 €

SUPPEN

68.	Bulgarische Bohnensuppe (weiße Riesenbohnen mit Paprikagemüse, leicht scharf gewürzt) ²	7,50 €	69. Kalte Gurkensuppe - Tarator (kalte Joghurtsuppe aus grünen Gurken und Knoblauch - fein gewürzt) ^{g, h}	6,00 €
70.	Tomatensuppe (Tomatensuppe mit Reiseinlage, pikant gewürzt) ^g	6,50 €		
			The same of the sa	72
Elic.		Page 1		
K				2)



VORSPEISEN WARM • SPEZIALITÄTEN DER NATIONALKÜCHE

9,80€

11,90€

12,90€

VORSPEISEN WARM

72. Gebackener Käse(knusprig gebackener Hirtenkäse auf Toast mit Salatgarnitur) a*, c, g

74. Hähnchenleber nach Bauern Art (Hähnchenleber mit Paprika, Tomate und Champignons herzhaft zubereitet) 2, a*, g

76. Kalamari (hausgemachte Tintenfischringe knusprig gebacken mit Salatgarnitur) a*, c, d, g

EMPFEHLUNGEN

79. Kawarma (Edelgulasch nach alter bulgarischer Art Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Rotwein zubereitet, leicht scharf, dazu Reis sowie Gemüse der Saison)^{2,g,i,1}

81. Musaka 19,90 € (geschmortes Hackfleisch mit TomatenBasilikum und Kartoffeln herzhaft zubereitet, mit Mozzarella überbacken)^g

87. Schweinefilet überbacken (Filetsteak mit knackigen Gemüsestreifen, geriebenen Weichkäse und Mozzarella überbacken, dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten)¹¹.a*, g





GRILL- UND PFANNENGERICHTE

SCHWEIN

85. Kebaptscheta
(Hackfleischröllchen vom Grill mit pikanten weißen Riesenbohnen und Pommes frites)²

86. Balkan Spieß

(2 Fleischpieße vom Grill, pikant mariniert mit weißen Riesenbohnen und Pommes frites)^{2,a*}

88. Filetspitzen
(Geschnetzeltes in Champignonrahmsoße gedünstet, dazu zartes Buttergemüse und Kartoffelkroketten)^{1,2,a*,g}

91. Grillplatte Burgas 21,90 € (Spezialitäten vom Grill aus Spieß, Schweinerückensteak, Kebapscheta und Hackfleischklops mit pikanter Grillsauce dazu Pommes frites)^g

LAMM

83. Lammfilet - Buklama 27,90 €

(Lammfilet mit Ratatouillegemüse und

Kartoffeln in einer Pfanne herzhaft zubereitet)^g

95. Lammfilet (Lammfilet kurzgebraten in Knoblauchminzsoße, Prinzessbohnen, Buttermöhrchen und Zwiebelkartoffeln)^g

RIND

98. Rumpsteak mit Kräuterbutter 200g
(Rumpsteak medium gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Salatgarnitur und Pommes frites) a**, g





GEFLÜGEL · FISCH · NUDELN

GEFLÜGEL

105. Hähnchenschnitzel (knusprig gebackenes Hähnchenschnitzel mit Champignons, Buttermöhrchen und Pommes frites) a*, c, g

108. Hähnchenhappen pikant (Hähnchenhappen mit Ratatouillegemüse im Steintopf mit Mozzarella gratiniert, dazu Zwiebelkartoffeln - pikant gewürzt) ^g

109.	Hähnchengeschnetzeltes überbacken	21,50 €
	(Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika, Mais	
	und Champignons deftig zubereitet, mit	
	Mozzarella gratiniert, dazu Buttergemüse und	Reis) ^g

FISCH

112.	Zanderfilet	23,50€
	(Zanderfilet in Butter gebraten mit	
	Gemüse der Saison und Butterkartoffeln) a*, d, g	

113.	Lachsfilet mediterran	24,90 €
	(Lachsfilet gedünstet dazu mediterranes	
	Gemüse und Zwiehelkartoffeln)	

115. Heilbuttfilet (Heilbuttfilet kross gebacken mit Gemüse der Saison und Butterkartoffeln) a*. c. d. g

117. Fischpfanne "Burgas"

(Variation von Meeresfrüchten, Garnelen,
Lachsfilet, Heilbuttfilet sowie Zanderfilet
gebraten o. gedünstet dazu Gemüse und Kartoffeln) a*, b, d, g, l, n

NUDELSPEZIALITÄTEN

110. Pasta mit Hähnchenbrustfilet (hausgemachte Pasta in Tomatenrahmsoße mit Mozzarella gratiniert, dazu knusprig gebackenes Hähnchenschnitzel) a*, c, g 21,90 € 119. Past

119. Pasta mit Lachsfilet

(Lachsfilet gedünstet mit hausgemachter Pasta,
Tomatensoße, Kirschtomaten, Parmesan und
Basilikumpesto) ^{a*, c, d, g}











DESSERTS · BEILAGEN

DESSERTS

129.	Palatschinki mit Früchte (2 Pallatschinken mit Vanilleeis, warmen Früchten und Sahne garniert) 1,3,a*,c,g	8,90 €
130.	Palatschinki mit Schokocreme	8,90 €

130. Palatschinki mit Schokocreme (2 Pallatschinken gefüllt mit Schokolade an Vanilleeis und Sahnedekor garniert) 1, a*, c, g

Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Torten & Eiskarte

INDIVIDUELLE KOMBINATIONEN

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

	D	
131.	Reis ^g	4,00 €
132.	Kartoffelkroketten 1, a*, g	4,50 €
133.	Pommes frites	4,50 €
134.	Butterkartoffeln ^g	4,50 €
135.	Bratkartoffeln	5,50 €
136.	Zwiebelkartoffeln	5,50 €
137.	Hausgemachtes Brot a*, c, g	5,00 €

SOBEN

138.	Tomatensoße	3,00 €
	Bratensoße a*	2,50 €
140.	Sauce Hollandaise 1, 2, c, g	3,50 €
141.	Scharfe Grillsoße	3,50 €
142.	Ketchup / Mayonnaise 1, 2, c, j	3,00 €
143.	Cocktailsoße ^{2,c}	3,00 €
144.	Kräuterbutter ^g	2,50 €

GEMÜSEBEILAGEN

145.	Zwiebelchampignons	4,50 €
146.	Babymöhrchen, Broccolie, Blumenkohl ⁸	4,00 €
147.	Prinzessbohnen ^g	4,00€
148.	Weiße Bohnen (scharf) ^{2, a*}	5,50 €
149	Balkansoße (pikant, scharf)	4,00 €

FLEISCH "naturelle"

150.	Hähnchenbrustfilet (100g)	6,50€
151.	hausgemachte Frikadelle (100g)	4,50 €
152.	Schweinefiletsteak (100g)	7,50 €
153.	Schweineschnitzel (100g) a*, c	6,00€
154.	Rumpsteak (100g)	10,50 €
155.	Kebaptscheta (100g)	6,00 €
156	Lammfilet (100g)	10,50 €
157.	Hähnchenschaschlik (120g)	6,00€
125.	Schweineschaschlik (120g)	7,00 €







