



LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, dass wir Sie wieder verwöhnen dürfen.

Ihr habt uns gefehlt!

Schön, dass wir uns jetzt alle wiedersehen.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag!

Dienstag bis Donnerstag:

18:00 bis 23:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)

Freitag bis Samstag:

*12:00 bis 14:00 Uhr und 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr
(Küche bis 22:00 Uhr)*

Sonn- und Feiertage:

12:00 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 22:00 Uhr

HEISS und SUPPIG

- 1 **Tagessuppe**
- 2 **Tscorba**
Pikante Gemüsesuppe mit Gehacktem und Joghurt
- 3 **Schketo**
Tomaten-Lamm-Suppe mit Kräutern
- 4 **Fischsuppe**
Nach Schwarzmeerart

ZUR EINSTIMMUNG

- 5 **Kaigana**
Rührei mit Schafskäse und Champignons
- 6 **Kaschkaval „Pane“**
Gebackener Weichkäse mit Preiselbeeren nach bulgarischer Art
- 7 **Gutsherrenpaprika**
Gebacken mit Käse und Ei sowie mit bulgarischen Gewürzen
- 8 **Krabben „Bulgarisch“**
In Knoblauchsauce mit Brot

SO EIN KÄSE

- 9 **Sirenje**
Bulgarischer Schafskäse mit Brot, Ajvar und Butter
- 10 **Kaschkaval**
Bulgarischer Schnittkäse mit Brot, Ajvar und Butter
- 12 **Käseplatte**
3 Sorten Käse garniert

DA HABEN WIR DEN SALAT

- 17 **Krautsalat**
- 18 **Gemischter Salat**
- 19 **Gemischte Salatplatte**
- 20 **Schopska Salat**
*Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln
mit pikanter Tunke und geriebenem Hartkäse*
- 21 **Schopska Salat - groß**
Nach Schwarzmeerart
- 22 **Schopska Salat – mit Putenstreifen**
*Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit pikanter Tunke
Und geriebenem Hartkäse mit Putenstreifen*
- 23 **Thunfischsalat**
Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ei, Thunfisch

BEILAGENECKE:

- 26 **Butterchampignons**
Frische Champignons in Butter geschwenkt
- 27 **Gemüse**
- 29 **Gjuvetschreis**
- 30 **Kartoffeln „Bulgarische Art“**
Mit Zwiebeln, Porree, Speck¹
- 31 **Bratkartoffeln** mit Speck¹ und Zwiebeln
- 32 **Kroketten**
- 33 **Pitka Fladenbrot**
- 34 **Pommes frites**
- 35 **Copalo** – Würzige Sauce aus gebackenen Auberginen,
Knoblauch und bulgarischen Kräutern
- 36 **Tarator** – Quark-Sahne-Sauce mit Knoblauch, Gurke
Und bulgarischen Kräutern
- 37 **Ajvar** – Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Gemüsemus

GRILLSPEZIALITÄTEN

*Zu den untenstehenden Gerichten servieren wir:
Gjuvetschreis, bulgarische Kartoffeln und Salat*

- 38 **Kebapceta** – Rind- und Schweinehackröllchen
- 39 **Kebapceta** überbacken mit Schafskäsesauce
- 41 **Schischtscheta**
2 Fleischspieße mit Kräutern gewürzt
- 44 **Sofijsko Kufte** Hackfleischsteak gefüllt mit Schafskäse
- 48 **Ovtscharkebab - Hirtenspieß**
*Mit Schafskäsesauce überbacken und
mit feinen Kräutern gewürzt*
- 49 **Hajdukkebab - Räuberspieß**
*Schwein- und Rinderfiletspieß mit Paprika,
Tomaten und Zwiebelgemüse*
- 50 **Rinderfiletspieß**
Mit Champignons in Weinsauce², dazu Gemüse
- 56 **Grillteller „Rila“**
Kebapce, Kufte, Hirtenspieß, Putensteak, Gemüse
- 59 **Grillteller „Plovdiv“**
Gefüllte Kufte, Schweinefleisch, Rindersteak, Geschnetzeltes, Gemüse
- 60 **Grillteller „Bulgaria“**
*Schweinefleisch, Kebapce, Rindersteak, Spieß überbacken
Mit Kaschkaval, Reis und bulgarischen Kartoffeln mit Champignons*

BEILAGENÄNDERUNG:

Kroketten

Bratkartoffeln¹

GRILLPLATTEN AB 2 PERSONEN

63 **Rilaplatte**

*2 Kebapce, 2 Kufte, 2 Hirtenspieße, 2 Putensteaks, Gemüse
Gjuvetschreis, bulgarische Kartoffeln*

64 **Gourmetplatte „Stolz des Hauses“**

*2 Rindersteaks, 2 Schweinefilets, 2 Kufte, 2 Spieße,
flambiert, mit Gemüse und Kroketten*

66 **Große Gourmetplatte ab 4 Personen**

Schopska Salatplatte

4 Rindersteaks, 4 Schweinefilets,

*4 Kufte, 4 Spieße, flambiert mit Mischgemüse und Kroketten,
dazu 1l bulgarischer Wein*

67 **Filetplatte**

*Schweine-, Rinder- und Lammfilet,
Kroketten, Gemüse*

BEILAGENÄNDERUNG:

Kroketten

Bratkartoffeln¹

LAMM - DAS BESONDERE VERGNÜGEN

*Zu den untenstehenden Gerichten servieren wir:
Gjuvetschreis, bulgarische Kartoffeln und Salat*

46 **Lammteller „Bulgaria Spezial“** Mit Weinsauce²

47 **Lammfilet**

*Im Tontopf brennend serviert mit Prinzessbohnen im Speckmantel
und bulgarischen Kartoffeln*

78 **Lammbraten**

*Ganz zart, mit Prinzessbohnen im Speckmantel
und bulgarischen Kartoffeln mit Weinsauce²*

BEILAGENÄNDERUNG:

Kroketten

Bratkartoffeln¹

DAS SCHMECKT NACH MEER

161 **Tintenfischringe**

Paniert, mit Knoblauchsauce

162 **Ganze Tintenfische - gegrillt**

Eine echte Spezialität mit allem

163 **Forelle - gebacken**

164 **Scampi - gegrillt**

mit Knoblauchsauce

165 **Ganzes Seezungenfilet - gegrillt**

Mit allem

166 **Zanderfilet - gegrillt**

Mit Zitronensahnesauce und Gemüse

ETWAS SPEZIELLES

- 73 **Filetspitzen „Kaliakra“**
Filetspitzen im Rahmsauce, Gemüse, Kroketten
- 74 **Schweinemedailon „Albena“**
in Weinsauce², Pfirsich, Kroketten
- 75 **Rindermedailon – flambiert**
Mit Champignons, Sauce, Kroketten
- 77 **Schweineschnitzel „Ropotamo“**
Mit Käse² und Tomaten überbacken, dazu Pommes frites
- 88 **Putenbrust – gegrillt** mit Gemüse belegt und
Mit Käse² überbacken, dazu Kroketten

AUS ALTBULGARISCHER KÜCHE

- 79 **Hochzeitbraten „Bulgarisch“²**
Schweinebraten mit sehr pikanter Hackfleisch-Gemüsefüllung
Und bulgarischen Kartoffeln
- 81 **Topf „Sofia“** – Typisch bulgarische Spezialität-
Hackbällchen, Schweinefleisch, Lammfleisch, Gemüse mit Ei
Und Schafskäse im Ofen gebacken, Reis, bulgarische Kartoffeln
- 82 **Kawarma Kebap** – Schweinelachs in pikanter Weinsauce²,
mit Champignons und vielen Gemüsen im Tontopf mit Weichkäse
überbacken, Reis und bulgarische Kartoffeln
-Ein bekanntes Nationalgericht -
- 83 **Filetspitzen „Burgas“²**-Rinderfiletspitzen in einer Weinsauce²,
Mit frischen Champignons, Gemüse und Kroketten
- 84 **Selskojadene-Bauernessen** – Auberginen, weiße Bohnen,
Zwiebeln, Rindfleisch mit Schafskäse überbacken und Brot
- 85 **Gavtsche-Tavtsche** – Eine besondere Zubereitung
Von weißen Bohnen mit Kufte (Hacksteak) und Brot
- 86 **Gjuvetsch - Topf** – Bulgarisches Nationalgericht
Von Gemüse, gewürztem Reis, Kartoffeln, Lammfleisch
im Tontopf gebacken und mit Pitabrot serviert

*M*UDEL, VEGETARISCHE UND VEGANE *G*ERICHTE

- 101 **Spaghetti** mit Hackfleisch und Tomatensauce und Salat
- 103 **Bulgarische „Kaigana“**
Rührei mit Schafskäse oder Champignons und Salat
- 104 **Veganerauflauf**
Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Kartoffeln
mit Tomaten-Knoblauchsauce
- 105 **Vegetarischer Gemüsetopf**
Verschiedenes Gemüse, Käse², Ei, überbacken mit Reis und Salat
- 106 **Vegane Reispfanne**
Mit Gemüse
- 107 **Vegetarische „Moussaka“**
Würziger Auflauf aus Kartoffeln, Auberginen,
Zwiebeln und Gewürzen, mit Ei und Dickmilch überbacken, Salat
- 102 **Auflauf „Bulgaria“**
Broccoli, Blumenkohl, Zucchini,
mit Rahmsauce und Käse überbacken und Salat

*B*EILAGENÄNDERUNG:

Kroketten
Bratkartoffeln¹

*I*NTERNATIONALE GERICHTE

- 68 **Paprikaschnitzel** - paniert
mit Pommes frites und Salat
- 69 **Jägerschnitzel** - paniert
mit Champignons, Pommes frites und Salat
- 71 **Schnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes frites und Salat

SPÄZIALITÄTEN AUF HEISSEN PLATTEN -VOM CHEF KOMPONIERT-

- 601 **Schweinefiletspitzen** mit kurz angebratenen Gemüse
(Paprika, Weißkohl, Möhren) pikant gewürzt mit Weinsauce²
- 602 **Putengeschnetzeltes**
Mit angebratenem Gemüse (Paprika, Weißkohl, Möhren)
- 603 **Rinderfiletspitzen**
Mit angebratenem Gemüse (Paprika, Weißkohl, Möhren)
Pikant gewürzt mit Weinsauce²

BEILAGENÄNDERUNG:

Kroketten
Bratkartoffeln¹

STEAKS

- | | | |
|-----|--|------|
| 94 | Rumpsteak
mit Kräuterbutter und Kroketten | 250g |
| 95 | Zwiebelrumpsteak
mit Kräuterbutter und Kroketten | 250g |
| 96 | Pfeffersteak
mit Pfefferrahmsauce und Kroketten | 250g |
| 99 | Rinderfiletsteak
Mit Kräuterbutter und Kroketten | 200g |
| 100 | Rinderfiletsteak
Mit Kräuterbutter und Kroketten | 250g |
| 108 | Rinderfiletsteak
Mit Bratkartoffeln ¹ | 300g |

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

- 151 **„Onkel Dagobert“**
Paniertes Schnitzel, Pommes frites
- 152 **„Idefix“**
Hackfleischröllchen, Pommes frites
- 153 **„Micky“**
Rahmgeschnetzeltes, Gemüse, Pommes frites
- 154 **Spaghetti**
mit Hackfleisch und Tomatensauce

BEILAGENÄNDERUNG:

Kroketten
Bratkartoffeln¹

UND ZUM SCHLUSS

- 110 **Portion gemischtes Eis²**
- 111 **Portion gemischtes Eis² mit Sahne**
- 112 **Eis „Hawaii“² mit Früchten und Sahne**
- 113 **„Melnik“ Walnusseis mit Rumpflaumen und Sahne**
- 114 **Vanilleeis² mit heißen Kirschen flambiert und Sahne**
- 115 **Vanilleeis² mit heißer Schokoladensauce und Sahne**
- 118 **Palatschinken „Preslav“**
Feiner Eierpfannkuchen mit Marmelade
- 120 **Obstsalat „Art des Hauses“**
- 121 **Palatschinken mit Eis**
Schokoladensauce und Eis

HAUSGEMACHT VOM CHEF

*Palatschinken mit Bananen, Schokosauce.
einer Kugel Vanilleeis und Sahne*



*Palatschinken mit heißen Kirschen,
einer Kugel Vanilleeis und Sahne*



*Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und
Sahne*