

Bulgarische Küche

Suppen

Tarator

Gurken – Kaltschale mit Dill und Knoblauch (Таратор)

Klostersuppe

Weißer Bohnen, Möhren, Sellerie, Tomate (Манастирска чорба)

Fleckesuppe⁽⁴⁾

nach bulgarischer Art (Шкембе чорба)

Salate und Vorspeisen

Rodopen Salat „Sneshanka“ (Родопска салата Снежанка)

Salat mit weißen Bohnen (Салата от бял боб)

Schopska Salat mit Schafskäse (Шопска салата)

Gefüllte Weinlaubblätter (Сърми)

Schafskäse im Nöpfchen (Сирене по шопски)

Gefüllte Tomate mit Hackfleisch und Schinken (Пълнен домати с кайма)

Hauptgerichte

Misch-masch (Миш маш)

Gebatene Paprika, Tomate, Käse, Eier, Fladenbrot

Musaka (Мусака)

Hackfleisch mit Gemüse und Ei überbacken, Fladenbrot

Kawarma (Каварма)

Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Fladenbrot

wählen Sie bitte dazu: Leber oder Champignons^(1,4,8) oder Ei

Vom Grill

Als Beilage erhalten Sie nach Ihrer Wahl: Fladenbrot oder Bratkartoffeln oder Pommes frites

Kebaptscheta (Кебапчета на скара)

Schweinenackensteak (Свинска пържола)

Gemischter Grillteller (Мешена скара)

Kebaptscheta, Bulette, Fleischspieß

Zwei **Hirtenspieße**

Schweine- und Lammfleisch, Paprika, Käse (Шишчета на скара)

Dessert

Kadaif (Кадаиф)

Banica mit Schafskäsefüllung (Баница)

*Wir empfehlen Ihnen zur Abrundung des Geschmackes unseren Pflaumenbrand
(Сливово ракия) - 3 Jahre gereift im Eichenholzfaß, Traubenbrand und Mastika*