

# *Take Away Karte März 2021*

*Liebe Burg-Gäste,*

bis zum 14.03 sind wir noch wie gewohnt von Freitag - Sonntag für euch da und kochen feine asiatisch inspirierte Gerichte für euch.

Ab dem 15.03. nehmen wir uns eine kleine Auszeit und sind bis zum 28.03 in den Betriebsferien.

Genießt noch einmal in den nächsten zwei Wochen unsere Take Away Gerichte und holt euch ein wenig Abwechslung auf den heimischen Esstisch.

Unseren Take Away & Lieferservice bieten wir Freitags (17.00 – 20.00 Uhr) sowie Samstags & Sonntags (12.00 – 20.00 Uhr) an. Bestellannahme jeweils bis 19.00 Uhr.

Bestellungen könnt ihr gerne telefonisch unter der 0771-17510050, per Email unter [info@burg-aasen.de](mailto:info@burg-aasen.de) oder über den Lieferservice Donaueschingen unter [www.lieferservice-donaueschingen.de](http://www.lieferservice-donaueschingen.de).

Wir freuen uns sehr auf eure Bestellung!

Niklas & Jason Grom  
und das ganze burg-team

# »burg goes asia«

*im März 2021*

## Vorspeisen und Suppe

### *Beef Tartar*

Tartar vom Charolais Rinderfilet mit hausgemachtem Kimchi, eingelegter Rettich, Radieschen und Tapiokachips

Klein: 16.00    groß: 25.00

### *Sushi Bowl*

Marinierter Sushi Reis mit Avocado, Gurke, Kürbis, Edamame, Rettich, Karotte und Sesammarinade

9.00

Mit Sashimi vom gebeizten schottischen Bio Lachs +7.00

### *Salat Bowl*

Gemischte Blattsalate mit Limetten-Miso-Vinaigrette, Wasabi-Erdnüsse, süß-saurem Butternusskürbis und geräuchertem Tofu

klein: 8.00    groß: 12.00

### *Tom Kha Gai*

Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer, Kaffir-Limette, Koriander und Shiitake

7.50

## Hauptspeisen

### *Maishuhn Satay*

Gebratener Spieß vom französischen Maishuhn, mit Kurkuma mariniert, Thai Curry-Erdnusssoße, Thai Gemüse und Basmatireis mit Lauchzwiebeln

19.00

---

### *Schweinebauch & Aubergine*

Geschmorter Schweinebauch mit Ingwer-Karamell, Sojasauce, Chili und Reissessig, gebratene Aubergine aus dem Ofen mit Koriander, Minze und Grantapfel, Basmatireis mit Lauchzwiebeln

19.00

---

### *Skrei „Laksa“*

Geröstetes Filet vom Winterkabeljau mit malayischer Soße, Garnelen, Kokosnuss, Spinat, Tofu, Mandeln, Kurkuma und Reismudeln

24.00

---

### *Kürbis-Linsen Curry*

Indisches Curry mit Hokkaidokürbis und Alblinsen, Tomate, Kokosmilch Mandeljoghurt, wildem Brokkoli und Basmatiries mit Lauchzwiebeln

14.00

---

## Dessert

### *Zitronengras & Zitrusfrüchte*

Kokos-Zitronengrascrème mit Zitrusfrüchten und karamellisierter Schokolade

7.50

## *Aus unserer Weinba(a)r*

### *Büffel „burg“er*

Büffelburger vom Büffel Bill mit Büffelmozzarella, Rucola, Tomate, eingelegten roten Zwiebeln, Oliventapenade und mediterraner Kräutermayo im hausgemachten Sesambun

15,00

### *Rinds „burg“er*

Rindsburger vom Pfohrener Leimgrabenhof mit Göschweiler Bergkäse, Pickles, Röstzwiebeln, Romanasalat, Tomate und Burgersoße im hausgemachten Sesambun

14,00

### *Backendl „burg“er*

Knusprig gebackene französische Maishuhnbrust mit Speck, Tomate, Parmesan, Romanasalat und Caesarsoße im hausgemachten Sesambun

14,00

### *Falafel „burg“er*

Hausgemachte knusprige Falafel mit Hummus, gegrillter Aubergine, Tomaten, Avocado und Romanasalat im hausgemachten Sesambun

13,00

Unsere Burger servieren wir mit Steakhousefries oder Süßkartoffelpommes (+1,00)

## *Kindergerichte für unsere jungen Gäste*

### *Kindersalat*

Bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate und Zitrusvinaigrette

4,00

### *Cheese „burg“er*

Rindsburger vom Pfohrener Leimgrabenhof mit Schwarzwälder Bergkäse, Romanasalat, süß-saurer Gurke und Burgersoße im hausgemachten Sesambun

9,00

### *Schweinsschnitzel*

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitrone, Pommes Frites und Blattsalat

13,00

### *Bratreis*

Gebratener Basmatireis mit Ei, Sesam, Lauchzwiebeln und Wok Gemüse

7,00

### *Pommes Frites*

Portion Steakhouse Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise

3,50

### *Süßkartoffelpommes*

Portion Süßkartoffelpommes mit Ketchup und Mayonnaise

4,50

## *„burg“ Produkte für daheim*

„Burg“ Sauerteigbrot	1 Laib	4,50
1 Fl. Burg-Gin	0,5l	35,00

## *Getränke zum Mitnehmen oder zum Liefern*

### *Wein*

Weisswein:

2019er Albarino,  
Newton Johnson, Hemel en Aarde Valley, Südafrika 0,75l 29.00

2019er Sauvignon Blanc, Kabinett trocken,  
Weingut Glöckler, Markgräflerland, Baden, Deutschland 0,75l 17.00

2018er „Jacobus“ Riesling, trocken,  
Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau, Deutschland 0,75l 23.50

2017er Chardonnay Erste Lage, trocken,  
Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland 0,75l 34.50

Rotwein:

2017er Spätburgunder Grand Reservé, trocken,  
Weingut Clauß, Bodensee, Baden, Deutschland 0,75l 29.00

2016er Lemberger „S-Line“, trocken,  
Weingut Eisele, Württemberg, Deutschland 0,75l 29.50

2018er Hebo (Cab. S., Merlot, Sangiovese),  
Petra Wine, Toskana, Italien 0,75l 25.00

2016er Côte du Rhône  
Domaine Guigal, Rhône, Frankreich 0,75l 19.00

## *Getränke zum Mitnehmen oder zum Liefern*

### *Bier in der Flasche*

Hirsch Kristall Weizen	0,5l	2.80
Hirsch alkoholfreies Weizen	0,5l	2.80
Hirsch Zwickl	0,5l	2.80
Hirsch Helles	0,5l	2.80
Fürstenberg Premium Pilsener	0,5l	2.80
Fürstenberg Pilsener alkoholfrei	0,33l	2.20
Fürstenberg Zitrusfrei	0,33l	2.20

### *Alkoholfreie Getränke und Heißgetränke*

Fritz Kola	0,33l	2.50
Fritz Kola Zuckerfrei	0,33l	2.50
Fritz Orangenlimo	0,33l	2.50
Fritz Zitronenlimo	0,33l	2.50
Coca Cola	1l	3.00
Fanta	1l	3.00
Tasse Kaffee		2.00
Tasse Espresso		1.80

Falls wir Ihnen die Speisen liefern dürfen, können Sie den Mindestbestellwert und die Lieferkosten direkt Telefonisch erfragen.