

Take Away Karte Januar 2021

Liebe Burg-Gäste,

damit im Januar 2021 keine Langweile aufkommt, möchten wir Ihnen die asiatische Küche nach Hause bringen. Dafür kombinieren und ergänzen wir unsere hochwertigen Produkte mit Einflüssen aus Japan, Malaysia, Indonesien, Thailand und China

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

Bestellungen nehmen wir sehr gerne telefonisch unter der 0771-17510050, per Email unter info@burg-aasen.de oder über den Lieferservice Donaueschingen unter www.lieferservice-donaueschingen.de entgegen.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und sind froh, dass wir Ihnen nach wie vor noch ein Stückchen burg mit nach Haus geben dürfen.

Niklas & Jason Grom
und das ganze burg-team

»burg goes asia«

im Januar 2021

Vorspeisen und Suppe

Beef Tartar

Tartar vom Charolais Rinderfilet, Shoyu-Marinade, Koriander, Minze, Sprossen, Rettich und Tapiokachips

Klein: 16.00 groß: 25.00

Sushi Bowle

Marinierter Sushi Reis mit Avocado, Gurke, Alge, Edamame, Rettich, Radieschen und Sesammarinade

9.00

Mit Sashimi vom gebeizten schottischen Bio Lachs +7.00

Salat Bowle

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

klein: 8.00 groß: 12.00

Kürbissuppe

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Thai Aromen, Kokosmilch und Kürbiskernen

7.50

Hauptspeisen

Ente & Thai Curry

Rosa gebratene französische Entenbrust mit Tamarindenlack, rote Thaicurrysoße,
gebratenes Wokgemüse mit Sesam

24.00

Beef Rendang

Malayisches Rendang mit geschmorter Rindsschulter, Kokos, Zimt, Sternanis,
gebratener Pak Choi mit Chili und Knoblauch

19.00

Dorade Royal

Gegrillter Spieß von der geangelten Wildfang Dorade mit Erdnusssauce, gebratener
Chinakohl mit Jakobsmuschel, Garnele und Shiitakepilzen

24.00

Gemüse Curry

Gebratenes Wokgemüse in roter Thaicurrysoße, Sprossen, Shiitake, Koriander,
Limette und Sesam

13.00

Als Beilage zu unseren Hauptgängen haben Sie die Wahl zwischen Basmatireis mit
Curry und Kukuma oder gebratenen Mie-Nudeln

Dessert

Kokos & Mango

Panna Cotta von der Kokosnuss mit Ingwer-Karamellcreme, Mango, Minze und
Passionsfrucht

8.50

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 Maishendlbrust 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

Bratnudeln

Gebratene Mie Nudeln mit Sesam, Lauchzwiebeln und Asia 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

1Laib

4,50

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.



Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Änderungen vorbehalten!