

CASABEA

BAR & RESTAURANT



KALTE VORSPEISEN UND PLATTEN ZUM TEILEN

- BURRATA IN ROTEM GEWAND, PESTO, CRUMBLE-PIZZA** 13€
Burrata umhüllt von einer dünnen Schicht Tomatengelee, Pesto-Basilikum-Sauce
- SCHOTTISCHER GRAVED LACHS MIT GRANATAPFEL-JUS UND MOHNSAMEN** 16€
Kalamansi-Espuma
- TATAKI VOM CHAROLAIS-RIND MIT PONZU-SAUCE UND GOJI-BEEREN** 14€
Kluftsteak vom Charolais-Rind, mariniert in Ponzu-Sauce (Sojasauce, Yuzu, Orange, getrockneter Bonito, Reissessig), Wasabi-Sesamsamen
- OKTOPUS ÜBER HOLZ GERÄUCHERT, HUMMUS-SAUCE** 15€
Hausgemachter pochierter und geräucherter Oktopus. Hummus-Sauce: Kichererbsen, Olivenöl, Sesampaste, Zitrone, Sahne, Knoblauch
- MARINIERTES GEMÜSE DER SAISON, FETACREME** 13€
Auberginen, rote Paprika, Zucchini, Artischocken. Fetacreme: Feta, Sahne, Salzkumquat, Majoran
- AUFSCHNITTPLATTE** 12€
Coppa, Chorizo Ibérico, Spianata Romana
- KÄSEPLATTE** 12€
Tomme de Savoie, Abondance, Ossau-Iraty
- GEMISCHTE PLATTE** 22€
Platte mit Aufschnitt und Käse

Beilagen gegen Aufpreis: frische hausgemachte Pommes frites: 5 € oder grüner Salat: 4 €

SALATE, CARPACCIO, VEGGIE ...

- SALAT MIT SCHOTTISCHEM GRAVED LACHS, ZITRUSFRÜCHTEN, SCHWARZEM RETTICH UND KALAMANSI-DRESSING** 19€
Blattsalatsmischung, Orangen-, Pomelo- und Zitronenfilets.
- SALAT MIT MARINIERTEM GEMÜSE DER SAISON UND FETAKÄSE** 18€
Blattsalatsmischung, Auberginen, Zucchini, rote Paprika, Gurke, Tomaten, Taggiasca-Oliven, Feta, Olivenöl
- CARPACCIO VON SAISONALEN TOMATEN, PESTO-SAUCE, BURRATA UND ROHSCHINKEN MIT TRÜFFEL** 20€
- CARPACCIO VOM CHAROLAIS-RIND, PESTO UND MOZZARELLACREME** 22€
Kluftsteak vom Charolais-Rind, Mozzarellacreme, gehobelter Ossau-Iraty, Kapernäpfel, Salzzitrone. Serviert mit frischen hausgemachten Pommes frites
- FOCACCIA MIT MARINIERTEM GEMÜSE DER SAISON, FETACREME** 18€
Auberginen, rote Paprika, Zucchini, Artischocken, Taggiasca-Oliven. Fetacreme: Feta, Sahne, Salzkumquat, Majoran
- FRISCHE TAGLIOLINI MIT GEMÜSE DER SAISON, MINZPESTO, RUCOLA UND PISTAZIEN** 19€
Frische Nudeln, Auberginen, rote Paprika, Zucchini, Taggiasca-Oliven, gehackte Pistazien

FISCHSPEZIALITÄTEN

- GANZER TINTENFISCH A LA PLANCHA, SAUCE VIERGE, TINTENFISCHRISOTTO** 32€
Sauce Vierge: Olivenöl, Paprika, Zucchini, Salzzitrone, Taggiasca-Oliven.
- MAFALDE MIT GARNELEN, HAUSGEMACHTE HUMMERBISQUE MIT ESTRAGON** 28€
- GEDÄMPFTES WOLFSBARSCHFILET UND TELLMUSCHELN, SAISONALES PFANNENGEMÜSE** 30€
Gemüse der Saison: Zucchini, rote Paprika, Auberginen, Pak Choi, junger Spinat, Kräuteröl

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

- ENTRECOTE VOM SIMMENTALER RIND (300 g)** 28€
Grüne Pfeffersauce, serviert mit frischen hausgemachten Pommes frites
- TOMAHAWK-STEAK VOM FRANZÖSISCHEN KALB (500 g)** 48€
Grüne Pfeffersauce. Serviert mit frischen hausgemachten Pommes frites
- LINGUINE ALLA CARBONARA MIT TRÜFFELPECORINO** 17€
Klassisch mit Eigelb gebunden (ohne Sahne), Pancetta mit Pfeffer, gehobelter Trüffelpecorino.
- THAI-WEIZENUDELN MIT HUHN UND GEMÜSE DER SAISON** 22€
Thai-Sauce: Sojasauce, Austernsauce, Zitronensaft, Tamarindenpaste, Fischsauce (Nuoc Mam), Zitronengras, Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln.
- CAPRESE-TATAR VOM CHAROLAIS-RIND** 20€
Geräucherter Scamorza, Tomatenconfit, Salzzitrone, Basilikum, Worcestersauce, Selleriesalz.

PATISSERIE-SPEZIALITÄTEN

Süße Kreationen für den „Sommer 2023“ von unserem Chef-Pâtissier

- COCO BEA** 9.5€
Geschlagene Mascarpone-Kokos-Creme in einer knackigen Hülle aus Santo-Domingo-Schokolade (70 %) Kern aus Mango, Passionsfrucht, Ananas und mit Vanilleschoten aromatisierten Granatapfelkernen.
- LE CITRON – ZITRONENKUCHEN** 9€
Geschlagene Mascarponecreme mit Bergamotte-Saft, cremiger Yuzu-Kern, Mürbeteigboden. Französisches Baiser mit Zitronenmelisse
- LA CABOSSE SAINT DOMINGUE – KAKAOFRUCHT SANTO DOMINGO** 9.5€
Biskuit mit Knusperschicht, Karamell mit gerösteten Mandeln, Gianduja-Creme, Mousse aus Santo-Domingo-Schokolade (70 %, Schokoladensauce mit Fleur de Sel.)
- OH! FRAMBOISE – OH! HIMBEERE** 9.5€
Aufgeschlagene Ganache-Creme mit Ruby-Schokolade, Kern aus Litschi und Himbeergel, mit Rosenwasser verfeinerte Madeleine.
- CAFE GOURMAND – SCHLEMMERKAFFEE** 9.5€
Kaffee oder Tee mit drei Mini-Desserts: Le Citron (Zitronenkuchen), Le Choco Surprise (schokoladige Überraschung), La Framboisine (Himbeertörtchen)
- FRISCHE ERDBEEREN** 8€
Französische Erdbeeren je nach Verfügbarkeit
- EISBECHER CASABEA** 9€
Hausgemachtes Eis oder Sorbet des Tages, Topping

