

# CASABEA

BAR & RESTAURANT

Küchenchef Suren und sein Team bieten Ihnen eine saisonale, mediterran inspirierte Küche mit hausgemachten Gerichten aus frischen Zutaten.



## VORSPEISEN ZUM TEILEN ODER ... AUCH NICHT

- BURRATA IM ROTEN GEWAND, GEFÜLLT MIT PESTO, MUHAMMARA MIT ROTER PAPRIKA** 14€  
Burrata umhüllt von einer dünnen Schicht Tomatengelee und Muhammara-Dip (Paprikamark aus eingelegten roten Paprikaschoten, Kreuzkümmel, Walnüssen, Zitronensaft, Knoblauch)
- MAKI-SUSHI NACH ANDALUSISCHER ART, PIQUILLO-SAUCE AUS GERÄUCHERTER PAPRIKA,** 14€  
Noriblatt, Safranreis, Garnelen, Chorizo
- ÜBER HOLZ GERÄUCHERTER OKTOPUS, AIOLI AUS SCHWARZEM KNOBLAUCH, CHIMICHURRI-SAUCE** 15€  
Chimichurri-Sauce: Oregano, Petersilie, Chili, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl
- TATAKI VOM CHAROLAIS-RIND MIT GREMOLATA** 14€  
Kluftsteak vom Charolais-Rind, scharf angebraten und mariniert . Gremolata: gehackte Petersilie, Orangenschale, Zitronenschale, Knoblauch, Olivenöl
- BUNTES ALLERLEI VON KNACKIGEM SOMMERGEMÜSE, FETA-SAHNECREME, GEPUFFTER BUCHWEIZEN** 13€  
Gemüse der Saison je nach Verfügbarkeit. Feta-Sahnecreme: Feta, Sahne, Mascarpone, Zatar, Salzzitrone
- SÜDLÄNDISCHE KÄSEPLATTE** 15€  
Moliterno mit Trüffel g.U., Manchego g.U., Feta-Sahnecreme mit Zatar und Salzzitrone, Aprikosenmarmelade
- KLEINE CASA-PLATTE** 15€  
San-Daniele-Schinken g.U., 18 Monate gereift, iberische Chorizo, Hummus aus grünen Spalterbsen, Muhammara aus roter Paprika, Feta-Sahnecreme mit Zatar und Salzzitrone, Queso Manchego, frittiertes Pita-Brot mit Kreuzkümmel
- GROSSE CASA-PLATTE** 26€  
San-Daniele-Schinken g.U., 18 Monate gereift, iberische Chorizo, Hummus aus grünen Spalterbsen, Muhammara aus roter Paprika, Feta-Sahnecreme mit Zatar und Salzzitrone, Queso Manchego, frittiertes Pita-Brot mit Kreuzkümmel

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



## SOMMERLICHE UND VEGETARISCHE GERICHTE

- THUNFISCH-TATAKI-SALAT, SOMMERGEMÜSE, ZITRUSVINAIGRETTE UND SALZZITRONE** 19€  
Thunfisch scharf angebraten und in Sojasauce, Balsamico und Sesamöl mariniert. Gemüse der Saison je nach Verfügbarkeit
- TOMATENCARPACCIO MIT BURRATA, PESTOSAUCE UND ROHER SAN-DANIELE-SCHINKEN G.U.** 21€  
Tomaten der Saison je nach Verfügbarkeit
- VEGETARISCHE BOWL A LA CASA** 19€  
Dreierlei Quinoa, Avocado, Gurke, dicke Bohnen, Tomaten-Tatar und rote Zwiebeln mit Sherryessig, cremige Joghurtsauce, Feta-Sahnecreme mit Zatar und Salzzitrone, Pita-Brot mit Kreuzkümmel
- SOMMERLICHE GEMÜSETARTE, FETA-SAHNECREME MIT ZATAR UND SALZZITRONE, MUHAMMARA-SAUCE, GEPUFFTER BUCHWEIZEN** 18€  
Gemüse der Saison je nach Verfügbarkeit, gepuffter Buchweizen  
Muhammara-Sauce: eingelegte rote Paprika, Kreuzkümmel, Walnüsse, Knoblauch, Zitronensaft
- LINGUINE VERDE MIT GEMÜSE DER SAISON, PESTOSAUCE** 21€  
Gemüse der Saison je nach Verfügbarkeit



## AUS DEM MEER ...

**WOLFSBARSCHFILET, SAUCE VIERGE MIT FENCHEL UND SALZKUMQUATS, HUMMUS AUS GRÜNEN SPALTERBSEN** **34€**

Hummus: gemixte grüne Spalterbsen, Tahini, Knoblauch, Limettensaft, Petersilienpesto, Kreuzkümmel

**MAFALDE MIT GARNELEN, HAUSGEMACHTE HUMMER-BISQUE** **32€**

Mafalde: Bandnudeln mit gewelltem Rand

**OKTOPUSTENTAKEL VON DER PLANCHA, RISOTTO NACH ANDALUSISCHER ART**

Risotto: Arborio-Reis, Safran, Knoblauch, Zwiebeln, Chorizo, Zitronensaft, Butter, Grana Padano



## VOM LAND ...

**ENTRECOTE VOM SIMMENTALER RIND\* (CA. 300 G)** **32€**

Kampot-Pfeffersauce, frische hausgemachte Pommes frites \* Herkunft: EU

**FILET VOM AUBRAC-RIND\* (CA. 200 G)**

Kampot-Pfeffersauce, frische hausgemachte Pommes frites \* Herkunft: Frankreich

**HÄHNCHENSUPREME\* MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH-AIOLI, SOMMERGEMÜSE UND PERSILLADE** **24€**

Gemüse je nach Verfügbarkeit \* Herkunft: Frankreich

**LAMMSCHULTER\*, 7 STUNDEN IN GEWÜRZEN GESCHMORT, GRÜNER BULGUR, CREMIGE JOGHURTSAUCE** **28€**

\* Herkunft: Irland

**TATAR VOM CHAROLAIS-RIND AN „PANZANELLA“**

Panzanella-Sauce: Weißbrot, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln, Basilikum, Worcestersauce, Sherryessig. Belag: getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Taggiasca-Oliven. Frische hausgemachte Pommes frites

**22€**



## SÜßSPEISEN A LA CASA Süße Kreationen für den „SOMMER 2024“ von unserem Chef-Pâtissier

**PINK CHOCOLATE** **10€**

Locker aufgeschlagene Ganache und cremige weiße Himbeerschokolade mit Himbeerspiegel und einem Kern aus frischen Himbeeren und Litschis, Macaron

**PINA COCOLADA** **10€**

Schokoladenschale aus Valrhona-Zartbitterschokolade (72 %), locker geschlagene Kokos-Mascarpone-Creme, Madagaskar-Vanille, Rum, Kern aus Ananas-Tatar, Kokos-Crumble

**SCHWARZE LIMETTE** **10€**

Locker aufgeschlagene Ganache aus weißer Schokolade, schwarze Limette (Loomi) und Limettensaft, Kern aus Yuzu-Creme, bretonischer Mürbeteig und Schweizer Baiser mit Zitronenmelisse

**MANGO** **10€**

Lockere Sahnecreme mit Mangomark und Mascarpone, Mango-Karamell, Mango-Tatar, Pistazien-Dacquoise-Biskuit

**CAFE GOURMAND – SCHLEMMERKAFFEE** **9€**

Kaffee oder Tee mit 3 Mini-Desserts: Pink Chocolate, Mango, Pina Coco

**FRANZÖSISCHE ERDBEEREN** **9€**

Je nach Verfügbarkeit

**EISBECHER CASABEA** **10€**

Komposition rund um ein hausgemachtes Eis oder Sorbet des Tages