

CASABEA

BAR & RESTAURANT

Der Küchenchef und sein Team bieten Ihnen eine saisonale vom Mittelmeer inspirierte und „hausgemachte“ Küche aus frischen Produkten.



VORSPEISEN UND TAPAS ZUM TEILEN

FALAFELS AUS KICHERERBSEN UND BUTTERNUTKÜRBIS, AIOLI MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN	A H C G	10 €
Falafels gewürzt mit Koriander, Petersilie und Knoblauch		
MARINIERTER OKTOPUS MIT KNACKIGEM GEMÜSE	I N	14 €
KLEINER SALAT AUS SELLERIE, FENCHEL UND ROTEN ZWIEBELN MIT ORANGE-BALSAMICO-DRESSING		
THUNFISCH-CARPACCIO MIT GREMOLATA UND CROSTINI	D A G	14 €
GREMOLATA: italienische Würzmischung aus Petersilie, Zitrusfrüchten, Parmesanspänen und Oliven		
BABA GHANOUSH, GRANOLA, KNUSPERCHIPS, JOGHURTSAUCE	G K	12 €
Granola: Kürbis-, Soja- und Sonnenblumenkerne, Honig, Ras el-Hanout und Kreuzkümmel. Joghurtsauce, Knoblauch und Sumach, Chips aus Parmesan- und Comté-Käse		
CASA-PLATTE	K G A H	
SERRANOSCHINKEN AOP 15 Monate gereift, iberische Chorizo, geräucherte Muhammara, Manchego, Baba Ghanoush, Feta-Creme mit Zitrusfrüchten, Pita-Brot mit Kreuzkümmel		Für 2 Pers. 16 €
		Für 4 Pers. 24 €
DREIERLEI MEZZE	K G A H	12 €
Feta-Creme mit Zitrusfrüchten, geräucherte Muhammara-Sauce, Baba Ghanoush		
SÜDLÄNDISCHE KÄSEPLATTE	G A	14 €
Reifer Taleggio, Manchego AOP, Gorgonzola, schwarze Kirschkonfitüre		
GROSSE PINSA MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND GORGONZOLA	A H G	22 €
Gebratenes Gemüse mit Sumach: Fenchel, Butternutkürbis, Maronen und Austernpilze, Sauce mit Rauchpaprika, Fior di Latte, Gorgonzola, Honig		
Beilage gegen Aufpreis: Roast Potatoes 5 € oder grüner Salat 4 €		



VEGETARISCHE GERICHTE

FALAFEL-BOWL À LA CASA	A H G	18 €
Kichererbsen-Couscous, Joghurtsauce, Falafels aus Kichererbsen und Butternutkürbis, gebratener Kohl, gebratenes Gemüse der Saison, geröstete Haselnüsse, Feta-Creme mit Zitrusfrüchten		
RISOTTO MIT PASTINAKENBRÜHE UND GEBRATENEM GEMÜSE	G	19 €
GEMÜSE DER SAISON: BUTTERNUTKÜRBIS, FENCHEL, AUSTERNPILZE und Maronen		



AUS DEM MEER ...

PAPPARDELLE MIT GAMBAS AN HAUSGEMACHTER HUMMERSAUCE	A B C G	32 €
Pappardelle: breite Bandnudeln		
THUNFISCH-CARPACCIO MIT GREMOLATA UND CROSTINI	D A G	23 €
GREMOLATA: ITALIENISCHE WÜRZMISCHUNG AUS PETERSILIE, ZITRUSFRÜCHTEN, PARMESANSPÄNEN UND TAGGIASCA-OLIVEN. BEILAGE NACH WAHL: ROAST POTATOES ODER GEBRATENES GEMÜSE DER SAISON		

A Gluten - **B** Schalentiere - **C** Ei - **D** Fisch - **E** Erdnuss - **F** Soja - **G** Milch - **H** Schalenobst - **I** Sellerie - **J** Senf - **K** Sesam - **L** Sulfit - **M** Lupine - **N** Weichtiere

Nettopreise in € Steuern und Servicepauschale inbegriffen - Zahlungsmittel: Kreditkarte oder Bargeld

THUNFISCH-BOWL À LA CASA	A H G D	22 €
Kichererbsen-Couscous, Joghurtsauce, roher Thunfisch mariniert mit Gremolata, Feta, gebratener Kohl, gebratenes Gemüse der Saison, geröstete Haselnüsse, Feta-Creme mit Zitrusfrüchten		
GEGRILLTES SEEBAARSCHFILET NACH SIZILIANISCHER ART	D I	27 €
Sauce Vierge mit Zitrusfrüchten, Taggiasca-Oliven, Salzzitrone, Sellerie, Fenchel, Petersilie, Knoblauch. Serviert mit gebratenem Gemüse der Saison		
GEGRILLTER OKTOPUS, SAFRAN-RISOTTO, AIOLI-SAUCE	C N G	28 €
Aioli-Sauce: Eigelb, Kartoffeln, Olivenöl, Knoblauch		

 VOM LAND ...		
CHAROLAIS-ENTRECOTE* (300 G)	G	32 €
* HERKUNFT: FRANKREICH. Saucen nach Wahl: Kampot-Pfeffer- oder Gorgonzola-Sauce Serviert mit Roast Potatoes		
TAGLIATA VOM BALL TIP STEAK*	G	25 €
* Herkunft: Frankreich Auf der Plancha kurz angebratenes und anschließend in Scheiben geschnittenes Rindersteak. Gremolata und Parmesanspäne		
Serviert mit Roast Potatoes		32 €
LAMMHAXEN-CONFIT NACH MEDITERRANER ART*	E G	
* Honig, Thymian, Zitrone, Ras el-Hanout, Kreuzkümmel, Paprika, geröstete Mandeln		
* Herkunft: EU, serviert mit Roast Potatoes		
ORIENTALISCHES FREILANDBRATHÄHNCHEN	A G	23 €
GEBRATENE HÄHNCHENKEULE, Kichererbsen-Couscous mit Orangenblütenwasser, gebratenes Gemüse der Saison		
 KÄSE		
SÜDLÄNDISCHE KÄSEPLATTE	G	14 €
Reifer Taleggio, Manchego AOP, Gorgonzola, schwarze Kirschkonfitüre		
 HAUSGEMACHTE PÂTISSERIE	Süße Kreationen „Winter 2025“	
LE CITRON – ZITRONENKUCHEN	A C G H	11 €
Aufgeschlagene Zitronencreme, Kern aus Yuzu-Creme, hausgemachter Mürbeteig, Schale aus weißer Schokolade mit Yuzu von Valrhona		
LE MONT BLANC – SAFTIGER MARONENKUCHEN	A C G H	11 €
WEICHER BISKUIT MIT MARONEN, AUFGESCHLAGENE MARONENCREME-GANACHE, GLASIERTE MARONENSPLITTER, HEIDELBEER-COULIS		
LE ROCHER NOISETTE – HASELNUSS-PRALINENHÄPPCHEN	A C G H	11 €
Haselnuss-Knusper, Crème Mousseline mit Haselnuss, kleiner Windbeutel mit Nougat-Füllung, geröstete Haselnüsse und Kakao-Nibs		
LA CABOSSE – „KAKAO-SCHOTE“	A C G H	11 €
AUFGESCHLAGENE GANACHE AUS Madagaskar-Schokolade 80 % von Valrhona. Knusper-Feuillantine-Nougat. Cremige Füllung aus Valrhona-Schokolade 80 % und Fleur de Sel		
CAFÉ MIGNARDISES	A C G H	11 €
KAFFEE ODER TEE mit 3 Mini-Desserts		
Mini-Zitronenkuchen/„Alles Schokolade“/Kleines Pralinenhäppchen		
ASSIETTE DE MIGNARDISES – SÜßER TELLER (3 Mini-Desserts)	A C G H	10 €
Mini-Zitronenkuchen/„Alles Schokolade“/Kleines Pralinenhäppchen		

A Gluten - **B** Schalentiere - **C** Ei - **D** Fisch - **E** Erdnuss - **F** Soja - **G** Milch - **H** Schalenobst - **I** Sellerie - **J** Senf - **K** Sesam - **L** Sulfit - **M** Lupine - **N** Weichtiere

Nettopreise in € Steuern und Servicepauschale inbegriffen - Zahlungsmittel: Kreditkarte oder Bargeld