

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, AIOI 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 Taggiasca-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,

Für 2 Pers. **16 €**

Manchego, Baba Ghanoush, Feta-Creme mit Zitrusfrüchten, Pita-Brot mit Kreuzkümmel

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 VEGGIE-PINSA, GEBRATENES GEMÜSE UND FIOR DI LATTE* A H G **19 €**

Gebrautes Gemüse mit Sumach: Fenchel, Butternutkürbis, Maronen und Austernpilze,

Muhammara-Rauchsauce, Honig

*Aufpreis für Serranoschinken AOP: 4 €

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 Sulfid – 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 SEEBARSCHFILET 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

LAMMHAXEN-CONFIT NACH MEDITERRANER ART* E G **32 €**

*Honig, Thymian, Zitrone, Ras el-Hanout, Kreuzkümmel, Paprika, geröstete Mandeln

*Herkunft: EU, serviert mit Roast Potatoes

BRUST VOM LANDHUHN* MIT EINER FÜLLUNG AUS CECINA UND TALEGGIO** A G **23 €**

Reduzierter Thymian-Jus, serviert mit Roast Potatoes. *Herkunft: Frankreich. **Cecina: spanischer Rinderschinken. Taleggio: italienischer AOP-Weichkäse aus Kuhmilch



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 – „KAKAOSCHOTE“ 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 Sulfid – M Lupine – N Weichtiere

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