

# CASABEA

BAR & RESTAURANT

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



## VORSPEISEN ZUM TEILEN für 2 Personen

- FALAFEL AUS KICHERERBSEN, FETA UND MINZE** 10 € AG  
mit Zaziki-Sauce (griechischer Joghurt, Dill, Minze, geriebene Gurke)
- MARINIERTER OKTOPUS MIT KNACKIGEM GEMÜSE** 13 € IN  
KLEINER SALAT AUS SELLERIE, FENCHEL UND ROTEN ZWIEBELN MIT ORANGEN-DRESSING
- TATAKI AUS THUNFISCHFILET AUS WILDFANG** 14 € ACDJ  
UMHÜLLT VON EINER mediterranen Panade aus schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Oregano und goldbraunem Paniermehl  
Gewürzt mit Kräutern und Piment d'Espelette
- AIOLI AUS SAISONALEM GEMÜSE** 12 € ACH  
Blumenkohl, Romanesco, runde Zucchini, Kirschtomaten, Edamamebohnen, Haselnüsse  
Aioli- und Zaziki-Sauce
- BABA GHANOUSH, KNUSPRIGES GRANOLA, JOGHURTSAUCE** 12 € GK  
Granola: Kürbis-, Soja- und Sonnenblumenkerne, Honig, Ras el-Hanout und Kreuzkümmel.  
Joghurt-Sumach-Sauce, Chips aus Parmesan- und Comté-Käse
- CASA-PLATTE FÜR 2 ODER 4 PERSONEN** Für 2 Pers. 16 € KGAH  
Für 4 Pers. 24 €  
Serranoschinken DOP, 15 Monate gereift, iberische Chorizo, geräucherte Muhammara, Manchego DOP, Baba Ghanoush, Zaziki-Sauce, Pita-Brot mit Kreuzkümmel
- DREIERLEI MEZZE** 12 € KGAH  
ZAZIKI-SAUCE, geräucherte Muhammara-Sauce, Baba Ghanoush
- SÜDLÄNDISCHE KÄSEPLATTE** 14 € GA  
Reifer Taleggio, Manchego DOP, Gorgonzola, Schwarzkirschkonfitüre



## VEGETARISCHE GERICHTE

- BOWL À LA CASA MIT THUNFISCHFILET AUS WILDFANG** 22 € ACDGJ  
Kichererbsen-Couscous, Joghurtsauce, gerösteter Kohl, Edamamebohnen, Haselnüsse, Zaziki-Sauce, Kirschtomaten.
- FALAFEL-BOWL À LA CASA** 18 € AG  
Kichererbsen-Couscous, Joghurtsauce, Falafel mit Feta und Minze, gerösteter Kohl, Edamamebohnen, Haselnüsse, Zaziki-Sauce, Kirschtomaten
- RISOTTO MIT SPARGELSUD UND SAISONALEM GEMÜSE** 19 € G  
GEMÜSE DER SAISON: runde Zucchini, Edamamebohnen, gerösteter Kohl, Kirschtomaten

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



## AUS DEM MEER ...

### PAPPADELLE\* MIT GAMBAS AN HAUSGEMACHTER HUMMERSAUCE

32 € A B C G

\* BREITE BANDNUDELN

### AUF DER PLANCHA SCHARF ANGEBRATENES THUNFISCHFILET AUS WILDFANG

29 € D I

Beilage aus saisonalem Gemüse

### GEGRILLTER OKTOPUS, SAFRAN-RISOTTO, AIOLI-SAUCE

28 € C N G

Aioli-Sauce: Eigelb, Kartoffeln, Olivenöl, Knoblauch



## VOM LAND ...

### CHAROLAIS-ENTRECOTE\* (300 g)

32 € G

\* HERKUNFT: FRANKREICH. Saucen nach Wahl: Kampot-Pfeffer- oder Gorgonzola-Sauce Serviert mit Potatoes à la Casa

### TATAKI VOM RIND\* MIT GREMOLATA\*\*

25 € G

\* Herkunft: Frankreich Auf der Plancha kurz angebratenes und anschließend in Scheiben geschnittenes Rindersteak. \*\* Italienische Kräuter-Würzmischung aus Petersilie, Zitrusfrüchten und Knoblauch.

Parmesanspäne. Serviert mit Potatoes à la Casa

### AUF DER PLANCHA KURZ ANGEBRATENES PLUMA VOM SCHWEIN

24 € H

MIT FRITTIERTEN LAUCH-JULIENNE, GERÖSTETEN HASELNÜSSEN, SERRANOSCHINKEN-CHIPS UND PARMESANSPÄNEN. ROTWEIN-CARNAROLI-RISOTTO MIT CHAMPIGNONS

### BRUSTFILET VOM FREILANDHÄHNCHEN\* MIT EINER FÜLLUNG AUS CECINA UND TALEGGIO\*\*

23 € A G

REDUZIERTER THYMIAN-JUS, SERVIERT mit Roast Potatoes à la Casa. \* Herkunft: Frankreich.

\*\* Cecina: spanischer Rinderschinken. Taleggio: italienischer DOP-Weichkäse aus Kuhmilch



## KÄSE

### SÜDLÄNDISCHE KÄSEPLATTE

14 € A G

Reifer Taleggio, Manchego DOP, Gorgonzola, schwarze Kirschkonfitüre



## HAUSGEMACHTE PÂTISSERIE Süße Kreationen „Frühling 2026“

### LE CITRON - ZITRONENKUCHEN

11 € A C G H

AUFGESCHLAGENE ZITRONENCREME, Kern aus Yuzu-Creme, hausgemachter Mürbeteig

### LE FRAMBOISE MATCHA - DESSERT AUS HIMBEEREN UND MATCHA-SCHOKOLADE

11 € A E F G H

Aufgeschlagene Ganache aus Matcha-Schokolade von Valrhona, Herz aus Himbeermus, Knusperboden aus weißer Schokolade mit Himbeeren

### LE ROCHER NOISETTE - HASELNUSS-PRALINENHÄPPCHEN

11 € A C G H

Haselnuss-Knusper, Crème Mousseline, gefüllt mit einem Nougat-Windbeutel

### LA CABOSSE CHOCOLAT VALRHONA - KAKAOFUCHT VALRHONA-SCHOKOLADE

11 € A C G H

AUFGESCHLAGENE GANACHE AUS Schokolade Madagascar 80 % von Valrhona, Nougat mit Knusper. Cremige Füllung aus Valrhona-Schokolade 80 % und Fleur de Sel

### CAFÉ MIGNARDISES

11 € A C G H

KAFFEE ODER TEE mit 3 Mini-Desserts: Mini-Zitronenkuchen/„Alles Schokolade“/Kleines Pralinenhäppchen

### ASSIETTE DE MIGNARDISES - SÜßER TELLER (3 Mini-Desserts)

10 € A C G H

Mini-Zitronenkuchen/„Alles Schokolade“/Kleines Pralinenhäppchen