

CASABEA

BAR & RESTAURANT

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



VORSPEISEN ZUM TEILEN (für 2 Personen)

- FALAFEL AUS KICHERERBSEN, FETA UND MINZE** 11 € AG
Mit Zaziki-Sauce (griechischer Joghurt, Dill, Minze, geriebene Gurke)
- GERÄUCHERTER UND GEGRILLTER OKTOPUS, KRÄUTER-HUMMUS, YUZU-SAUCE** 13 € NKJC
Hummus mit Kräutern: Dill, Petersilie, Minze. Yuzu-Sauce: Mayonnaise mit Yuzu
- TATAKI AUS FILET VOM ROTEN THUN „RUBY“* AUS WILDFANG** 14 € AC DJ
Umhüllt von einer mediterranen Panade aus schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Oregano und goldbraunem Paniermehl. Gewürzt mit Kräutern und Piment d'Espelette. * Roter Thun „Ruby“ aus dem Pazifik
- CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND*, PARMESAN (DOP), PESTO VERDE** 12 € G
* Rinderoberschale EU. Eingelegte Tomaten, Kapernbeeren mit Stiel
- BURRATA IN ROTEM GEWAND, CRUMBLE-PIZZA** 12 € AG
Mit Pesto gefüllte Burrata, umhüllt von einem Gelee aus Tomatensauce.
Crumble-Pizza: Mehl, Butter, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Oregano
- SOMMERGEMÜSE, AIOLI UND ZAZIKI** 11 € CG
Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, Edamamebohnen, Radieschen, Gurken
- CASA-PLATTE FÜR 2 ODER 4 PERSONEN** Für 2 Pers. 16 € KGAH
Für 4 Pers. 24 €
Serranoschinken DOP, 15 Monate gereift, iberische Chorizo, Manchego, geräucherte Muhammara, Kräuter-Hummus, Zaziki-Sauce, Pita-Brot mit Kreuzkümmel
- DREIERLEI MEZZE** 12 € KGAH
Kräuter-Hummus (Dill, Petersilie, Minze), geräucherte Muhammara-Sauce (rote Paprika), Zaziki-Sauce (geriebene Gurke, Dill, griechischer Joghurt, Minze)



KÄSE

- SÜDLÄNDISCHE KÄSEPLATTE** 14 € AG
Reifer Taleggio, Manchego DOP, Gorgonzola, schwarze Kirschkonfitüre



VEGETARISCHES UND SALATE

- FALAFEL-BOWL À LA CASA** 19 € AGH
Freekeh-Salat (gerösteter grüner Hartweizen) mit Joghurtsauce, Falafel mit Feta und Minze, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Zucchini, Mini-Paprika, Edamamebohnen, Cashewnüssen und Zaziki
- BUNTES ALLERLEI VON ALTEN TOMATENSORTEN, BURRATA UND SERRANOSCHINKEN** 21 € GL
Pesto-Verde-Gewürzzubereitung: Basilikum, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl
- ZITRONEN-RISOTTO MIT GEMÜSE DER SAISON** 19 € G
Zucchini, Mini-Paprika, Auberginen, Kirschtomaten, Edamamebohnen, Erbsen, Salzzitronenwürfel, Parmesanspäne

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 ...

WILDE „BLACK TIGER“-GARNELE* MIT HAUSGEMACHTER HUMMERSAUCE UND TAGLIOLINI MIT TINTENFISCHTINTE **34 €** ABCGL

* Herkunft: Indischer Ozean oder Pazifik. Hummersauce: Kardinalsauce aus Hummerschalen, Sahne, Tomatenmark

AUF DER PLANCHA SCHARF ANGEBRATENER ROTER THUN „RUBY“* AUS WILDFANG **29 €** DI

Sauce Vierge: Gurken, Paprika, Taggiasca-Oliven, rote Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl
Mit saisonaler Gemüsebeilage. * Roter Thun „Ruby“ aus dem Pazifik

GEGRILLTER OKTOPUS, POLENTA MIT FEINEM GEMÜSE* UND SAUCE VIERGE **28 €** NG

* Auberginen, Paprika, Zucchini. Sauce Vierge: Gurken, Paprika, Taggiasca-Oliven, rote Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl



VOM LAND ...

CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND*, PARMESAN (DOP), PESTO VERDE **22 €** G

* Rinderoberschale EU. Eingelegte Tomaten, Kapernbeeren mit Stiel
Serviirt mit Potatoes à la Casa oder grünem Salat

FRANZÖSISCHES RINDER-ENTRECÔTE * **32 €** G

* Herkunft: Frankreich (ca. 300 g). Sauce nach Wahl: Kampot-Pfeffer- oder Gorgonzola-Sauce
Serviirt mit Potatoes à la Casa

TAGLIATA VOM RIND* MIT PESTO ROSSO** **25 €** GH

* Herkunft: Frankreich. Auf der Plancha kurz gebratenes Rind. Serviirt mit Potatoes à la Casa.
Pesto Rosso: getrocknete Tomaten, rote Paprika, Parmesan, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Balsamico-Essig, Piment d'Espelette, Pinienkerne

T-BONE-STEAK VOM KALB* AUF DER PLANCHA ZUBEREITET **30 €** G

* Herkunft: Frankreich (ca. 300 g). Sauce nach Wahl: Kampot-Pfeffer- oder Gorgonzola-Sauce
Serviirt mit Potatoes à la Casa

FREILAND-HÄHNCHENBRUSTFILET* MIT EINER FÜLLUNG AUS CECINA UND TALEGGIO** **23 €** AG

Reduzierter Thymian-Jus, serviirt mit Potatoes à la Casa. * Herkunft: Frankreich

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




HAUSGEMACHTE PÂTISSERIE Süße Kreationen „Sommer 2026“

LE CITRON - ZITRONENKUCHEN **11 €** ACGH

Aufgeschlagene Zitronencreme, Kern aus Yuzu-Creme, hausgemachter Mürbeteig

LE FRAMBOISE MATCHA - DESSERT AUS HIMBEEREN UND MATCHA-SCHOKOLADE **11 €** AEF GH

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

LE COCO BEA  (vegan und glutenfrei) **11 €**

Mit Kokosnusspüree aufgeschlagene Pflanzencreme mit einer Füllung aus Ananas und frischer Minze, umhüllt mit dunkler Schokolade, Streusel aus Kokosnussbutter und Reismehl

LA CABOSSE CHOCOLAT VALRHONA* - KAKAOFUCHT VALRHONA-SCHOKOLADE* **11 €** ACGH

Aufgeschlagene Ganache aus Schokolade, Nougat mit Knusper, cremige Füllung aus Schokolade und Fleur de Sel. * Schokolade Madagascar 80 % von Valrhona

KAFFEE ODER TEE MIT MINI-DESSERTS **11 €** ACGH

Kaffee oder Tee mit 3 Mini-Desserts: Mini-Zitronenkuchen/Mini-Schokoladenkuchen/Mini-Financier der Saison

SÜßER TELLER (3 Mini-Desserts) **10 €** ACGH

Mini-Zitronenkuchen/Mini-Schokoladenkuchen/Mini-Financier der Saison