

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) **34€**

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“ **22€**

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



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