

**Liebe Gäste,**

Sie suchen eine Location für Ihre private Feier? Kein Problem, sprechen Sie uns gerne an! Ob Jubiläum, Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder einfach nur so...gerne bieten wir unser Lokal für Ihre unvergessliche Feier an.

Ob Menü oder Buffet, wir lassen keine Wünsche offen.

Gerne können Sie Ihre Veranstaltung in geschlossener Gesellschaft genießen. Wir freuen uns auf Sie!

All unsere Speisen können Sie auch gerne zum Mitnehmen unter 0421-326430 bestellen.

Ihr CASA Team

## MITTAGSTISCH

MO BIS FR VON 11:30 BIS 15:00 UHR

### TAPAS - VORSPEISEN

PAN CON AIOLI	3,90 €
BRUSCHETTA Tomaten, Zwiebeln u. Basilikum auf Knoblauch-Ciabatta	7,90 €
PAPAS ARRUGADAS kleine Kartoffeln mit Meersalzkruste	5,90 €
PATATAS BRAVAS Kartoffelspalten mit Salsa Roja	5,30 €
OLIVAS eingelegte Oliven <sup>2,5,8</sup> mit Brot und Aioli <sup>2</sup>	5,90 €
TORTILLA spanisches Kartoffelomelett	6,90 €
FALAFEL mit Hummusdip <sup>2</sup>	6,90 €
MIXTA DE VERDURAS gegrilltes Gemüse an Jerez-Schaum	7,90 €
DATILES CON BACON Datteln im Speckmantel <sup>2</sup>	7,90 €
JAMÓN SERRANO Serrano Schinken <sup>2</sup> , Brot und Aioli	8,90 €
QUESO MANCHEGO Manchego Käse <sup>2</sup> , Brot und Aioli	8,90 €

### **UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:**

**„RON MIEL“** Spanischer Honigrum mit Zitronensaft, 8cl auf Eis 4,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht

## TAPAS - VORSPEISEN

<b>LOMITOS DE POLLO CON CREMA DE ATÙN</b> Hähnchenbrust-Medaillons mit Thunfisch-Dip <sup>2</sup>	8,90 €
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> in Knoblauchöl	10,90 €
<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> Gambas vom Grill mit Aioli	10,90 €
<b>MUSLITOS DE MAR</b> Krebsscheren im Fischmantel mit Aioli	7,90 €
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> mit Manchegohobeln <sup>1</sup> und süßem Senf <sup>2</sup>	12,90 €
<b>GAMBAS „PIL PIL“</b> mit Zwiebeln, in scharfer Mangosauce <sup>1,2</sup>	9,90 €
<b>TAPAS-VARIATION</b> für 1 Person	13,90 €
(auch vegetarisch erhältlich) für 2 Personen	25,90 €

## SUPPEN

<b>PIKANTE KÜRBIS-CURRY-SUPPE</b> mit Serranospieß <sup>2</sup> (Suppe aus Bio-Hokkaido Kürbis)	8,90 €
<b>FISCHEINTOPF</b> mit viel Einlage und Kräutern	12,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.  
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

## SALATE

<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit Senf-Honig-Dressing <sup>1,2</sup>	7,90 €
<b>THUNFISCH<sup>2</sup></b> gemischter Salat mit Thunfisch <sup>2</sup> , Cherrytomaten, Kapern und Ei	11,90 €
<b>TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA</b> und Walnuss-Basilikum-Pesto	13,90 €
<b>GEBRATENE HÄHNCHENFILETSTREIFEN</b> mit gemischtem Salat und Champignons	13,90 €
<b>OFENWARMER ZIEGENKÄSE</b> mit Lavendel, Walnüssen, Honig und gemischtem Salat	13,90 €
<b>WARMER SALAT</b> aus gegrilltem, mediterranem Gemüse, mit reifem Obst und Walnuss-Pesto	13,90 €

## NUR FÜR DIE „KLEINEN“ BIS 12 JAHRE

<b>KIDS-NUDELN</b> Nudeln in einer hausgemachten Tomatensauce <sup>2</sup>	6,90 €
<b>3 KL. ROSTBRATWÜRSTCHEN<sup>2,4</sup></b> mit Chipspommes und Ketchup <sup>1,2</sup>	6,90 €
<b>HÄHNCHENBRUST</b> vom Grill mit Chipspommes und Ketchup <sup>1,2</sup>	8,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.  
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

# HAUPTGÄNGE

## FISCH vom Lavasteingrill

<b>GEGRILLTES VIKTORIABARSCHFILET</b>	18,90 €
mit mediterranem Gemüse, Ofenkartoffel und Creme Fraîche	
<b>GEGRILLTES DORADENFILET</b>	19,90 €
an Safranbuttersauce mit Kartoffeln und Beilagensalat	

## BURGER & FLEISCH vom Lavasteingrill

<b>BURGER DRY AGED</b> Rinderhack, Chipspommes	16,90 €
<b>BURGER CRISPY-CHICKEN</b> , BBQ-Sauce <sup>1</sup> , Speck <sup>2</sup>	16,90 €
karamellierte Apfelscheibe, Süßkartoffelpommes	
<b>BURGER ZIEGENKÄSE</b> mit Feigenchutney <sup>1</sup> , Speck <sup>2</sup>	15,90 €
Süßkartoffelpommes	

Alle Burger mit Chesterkäse, Tomaten, Rucola und dazu ein Beilagensalat

<b>WIENER SCHNITZEL</b> aus der Kalbsoberschale	19,90 €
mit Chipspommes und Salat	
<b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b>	16,90 €
gefüllt mit Mozzarella <sup>2</sup> und Spinat an Gorgonzolasauce mit Basmatireis und Salat	
<b>ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK</b> Prime Qualität	20,90 €
ca. 200g, mit mediterranem Gemüse und Süßkartoffelpommes	
<b>RINDERCURRY</b> mit Süßkartoffeln, Zucchini, Paprika und Möhren auf Basmatireis	14,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.  
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

# CASA PIZZEN

CASA <u>No</u> 1 Ziegenkäse <sup>2</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Honig	12,90 €
CASA <u>No</u> 2 Rinder Salami <sup>2,4</sup> Tomatensauce, Mozzarella	12,10 €
CASA <u>No</u> 3 Serrano Schinken <sup>2</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, G. Padano	13,90 €
CASA <u>No</u> 4 Graved Lachs <sup>2</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Sour-Cream	13,90 €
CASA <u>No</u> 5 Thunfisch <sup>2</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Kapern	12,50 €
CASA <u>No</u> 6 Gorgonzola <sup>2</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Birnenscheiben und Walnüsse	13,50 €
CASA <u>No</u> 7 Carpaccio <sup>2</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletscheiben und G. Padano	13,90 €
CASA <u>No</u> 8 Feigen <sup>2</sup> Tomatensauce, Mozzarella, getrocknete Feigen, Honig und Walnüsse	12,90 €
CASA <u>No</u> 9 Antipasti <sup>2</sup> Tomatensauce, Mozzarella, gebratenes Gemüse, Sour-Cream	13,90 €
CASA <u>No</u> 10 Spinat Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, cremiger Fetakäse	13,90 €
CASA <u>No</u> 11 Scharfe Salsiccia <sup>2,4</sup> Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salsiccia	12,90 €
CASA <u>No</u> 12 Quattro Formaggi <sup>2</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Ziegenkäse	12,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.  
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

# CASA PIZZEN

CASA <u>No</u> 13 Quattro Stagioni <sup>2,4</sup>	12,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Serrano Schinken, Salami, frische Champignons, Peperoni	
CASA <u>No</u> 14 Capricciosa <sup>2,8</sup>	12,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Serrano Schinken, Artischocken, Oliven, Peperoni	
CASA <u>No</u> 15 Caprese <sup>2</sup>	12,90 €
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	
CASA <u>No</u> 16 Prosciutto e Funghi <sup>2</sup>	12,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons	
CASA <u>No</u> 17 Chorizo <sup>2</sup>	13,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Chorizo, frische Champignons, Paprika	
CASA <u>No</u> 18 Gambas <sup>2</sup>	14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, Cherrytomaten	
CASA <u>No</u> 19 Gantero <sup>2,4</sup>	13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salsiccia, frische Pilze, Peperoni, cremiger Fetakäse	
CASA <u>No</u> 20 Casa <sup>1,2</sup>	14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, BBQ-Sauce, Hähnchenbruststreifen, Speck, Zwiebeln, und Creme Fraîche	
CASA <u>No</u> 21 Calzone <sup>2,4</sup>	14,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, scharfe Salsiccia, frische Champignons, Oliven	

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.  
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

# FRISCHE PASTA

<u>NO 1.</u> Frische Ravioli gefüllt mit Steinpilzen in Rosmarin-Butterrahm	13,90 €
<u>NO 2.</u> Frische Pasta gefüllt mit Serrano Schinken <sup>2</sup> und Feigen in einer Ziegenfrischkäsesauce <sup>2</sup>	13,90 €
<u>NO 3.</u> Frische Pasta gefüllt mit Tomaten und Mozzarella in Basilikum-Walnusspesto-Rahm	13,90 €
<u>NO 4.</u> Frische Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Mozzarella Füllung, in Butter geschwenkt, mit getrockneten Tomaten und Basilikum	13,90 €
<u>NO 5.</u> Frische Kartoffelgnocchi in Ziegenkäse-Rahmsauce mit Rinderstreifen	14,90 €
<u>NO 6.</u> Frische Pasta gefüllt mit Basilikum und Pinienkernen in Balsamico-Rahmsauce mit frischen Tomatenwürfeln	13,90 €
<u>NO 7.</u> Frische Pasta gefüllt mit Gorgonzola und Walnuss, in Feigenchutney-Rahmsauce	13,90 €
<u>NO 8.</u> Frische Pappardelle mit Schweinefiletstreifen in Gorgonzola-Rahmsauce	14,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.  
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert



## CASA PASTA

<b>FLEISCHLOS</b>	9,90 €
Penne in Ziegenfrischkäsesauce mit Rucola, Cherrytomaten und hausgemachtem Feigenchutney <sup>2</sup>	
<b>KÖSTLICH</b>	10,90 €
Spaghetti mit Walnuss-Pesto-Rosso, Blattspinat und cremigem Fetakäse	
<b>PIKANT</b>	12,90 €
Penne mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust in hausgemachter Feigen-Senssauce <sup>2</sup> und Frühlingslauch	
<b>SAGENHAFT</b>	12,90 €
Penne mit Chorizo <sup>2</sup> und Lauch in Cidre-Rahmsauce	
<b>WUNDERBAR</b>	14,90 €
Spaghetti mit Walnuss-Pesto, rosa gebratenen Rinderstreifen und Cherrytomaten	
<b>DREIFALTIGKEIT</b>	14,90 €
Penne mit Schweinefilet, Hähnchenbruststreifen und Gambas, in einer Balsamico-Sherry-Sahnesauce <sup>2</sup>	
<b>ELEGANT</b>	12,90 €
Spaghetti mit Speck <sup>2</sup> und Datteln in Ziegenfrischkäsesauce, garniert mit Rucola	
<b>LECKER</b>	14,90 €
Spaghetti mit Wildfanggarnelen, Cherrytomaten und Frühlingslauch in Weißwein-Buttersauce	
<b>BAUERN</b>	14,90 €
Penne mit Schweinefiletspitzen und Birne in Gorgonzolasauce, garniert mit frittiertem Rucola	
<b>FRISCH</b>	11,90 €
Penne mit mediterranem Gemüse, Peperoni <sup>2</sup> und Fetakäse in einer cremigen Tomatensauce	

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.  
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

## VEGETARISCH / VEGAN

<b>FALAFEL</b> (vegan)	13,50 €
mit Tomatensalat und Hummusdip <sup>2</sup>	
<b>OFENWARMER ZIEGENKÄSE</b>	13,90 €
mit Lavendel, Walnüssen und gemischtem Salat	
<b>GEGRILLTE GEMÜSESPIEßE</b> (vegan)	12,90 €
mit Chipspommes und Dips	
<b>WARMER SALAT</b>	13,90 €
aus gegrilltem, mediterranem Gemüse, mit reifem Obst und Walnuss-Pesto	
<b>FALAFEL BURGER</b> (vegan)	13,90 €
mit Feigenchutney, Röstzwiebeln, Tomaten, dazu Süßkartoffelpommes	

## DESSERT

<b>CREMA CATALANA</b>	4,90 €
Vanillecrème mit Zimt und geflammtem Zucker <sup>1</sup>	
<b>APFELSTRUDEL</b>	6,90 €
mit Vanilleeis <sup>1</sup>	
<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b> <sup>1,2,9</sup>	6,90 €
mit Himbeermark und Espressosirup	
<b>SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN</b>	6,90 €
und Johannisbeersorbet	

**Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe für Speisen:

1= mit Farbstoff, 2= Konservierungsstoffe, 4= mit Antioxidationsmittel,  
5= geschwefelt, 6= Süßstoffe, 7= Phosphat, 8= geschwärzt, 9= Koffein

Alle Preise in EURO inklusive Mehrwertsteuer und Service.

## ALKOHOLFREIES

Selter's Medium	Fl. 0,25 l	2,50 €
Selter's Medium	Fl. 0,75 l	6,50 €
Selter's Still	Fl. 0,25 l	2,50 €
Selter's Still	Fl. 0,75 l	6,50 €

San Pellegrino Medium	Fl. 0,25 l	2,50 €
San Pellegrino Medium	Fl. 0,75 l	6,50 €
Acqua Panna (naturell)	Fl. 0,25 l	2,50 €
Acqua Panna (naturell)	Fl. 0,75 l	6,50 €

Coca Cola<sup>1,2,3</sup>, Coca Cola Light<sup>1,2,3,4</sup>, Fanta<sup>1,3</sup>, Spezi<sup>1,2,3</sup>

	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Tonic Water <sup>5</sup> , Bitter Lemon <sup>5</sup> , Ginger Ale <sup>5</sup>	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>5</sup>	0,2 l	2,90 €
Red Bull <sup>5,6</sup>	0,25 l	3,90 €
Bionade Holunder <sup>1</sup> , Ingwer-Orange <sup>1</sup>	0,33 l	3,90 €

## SÄFTE & NEKTAR

Apfel, Orange, Kirsch, Ananas,	0,2 l	2,50 €
Banane <sup>3</sup>	0,2 l	2,50 €
Maracuja, Rhabarber, Cranberry	0,2 l	2,90 €
Tomatensaft (Flasche)	0,2 l	2,90 €

Saftschorle	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,50 €
Maracuja, Cranberry, Rhabarber - Schorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,60 €

# GETRÄNKE

## HEISS

	koffeinfrei	
Tasse Kaffee <sup>2</sup>	2,50 €	2,30 €
Becher Kaffee <sup>2</sup>	3,30 €	3,10 €
Espresso <sup>2</sup>	2,50 €	2,30 €
Doppelter Espresso <sup>2</sup>	4,00 €	3,80 €
Café Crème <sup>2</sup>		2,90 €
Cappuccino <sup>2</sup>	3,20 €	3,00 €
Cappuccino <sup>2</sup> (grosser Becher)	6,00 €	5,90 €
Milchkaffee <sup>2</sup>	3,90 €	3,70 €
Latte Macchiato <sup>2</sup>	3,90 €	3,70 €
Schokolade mit einer Sahnehaube od. Milchschaum <sup>1,7</sup>		4,10 €
Großer Becher Tee:		2,90 €
Darjeeling, Assam, Friesenmischung, Earl Grey Grün, Rooibos Vanille <sup>7</sup> , Pfefferminze, Kräuter		

## HEISS MIT ALKOHOL

Carajillo – Espresso mit 2 cl Brandy <sup>1,2</sup>	5,10 €
Caffè Corretto – Espresso mit 2 cl Grappa <sup>2</sup>	5,10 €
Französische Schokolade mit 2 cl Cointreau <sup>1,7</sup>	5,10 €
Karibische Schokolade mit 2 cl Rum <sup>1,7</sup>	5,10 €
Grog mit 2 cl Rum <sup>1</sup>	4,50 €

## BIERE VOM FASS

Radeberger Pilsner	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,70 €
Jever Pils	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,70 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,80 €
Krusovice dunkel (Tschechisches Bier)	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,80 €
Alsterwasser	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,60 €

## FLASCHENBIERE

Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,60 €
Schöffelhofer Kristall	0,5 l	4,60 €
San Miguel	0,33 l	3,90 €
Vitamalz	0,33 l	3,40 €
Beck`s	0,33 l	3,50 €

# OFFENE WEINE

## WEISSWEINE

<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	0,2 l	5,20 €
<b>RIESLING QbA trocken</b>	0,2 l	6,90 €
Weingut Knöll & Vogel / Pfalz	0,5 l	16,00 €
kräftig, knackig, straffe Frucht, trocken	1,0 l Fl.	29,00 €
<b>FLEUR DE D'ARTAGNAN</b>	0,2 l	6,90 €
Gascogne Blanc IGP, Caves Plaimont / Gascogne	0,5 l	16,00 €
leicht, wunderbar aromatisch mit viel Frische und dezent exotischer Frucht	0,75 l Fl.	22,50 €
<b>SAUVIGNON BLANC IGT</b> Frisch vom Fass	0,2 l	6,10 €
Vinicola Serena / Venetien	0,5 l	13,20 €
trocken, fruchtig und lebendig	1,0 l	24,00 €
<b>PINOT GRIGIO GARDA DOC</b>	0,2 l	6,90 €
“Ragazzo No.1“, Castelnovo / Venetien	0,5 l	16,00 €
frisch, betont fruchtig, ausgewogen und elegant	1,0 l Fl.	29,00 €
<b>BASA VERDEJO</b>	0,2 l	6,90 €
Casa Telmo Rodriguez / DO Rueda	0,5 l	16,00 €
weich, schmeichelnd, intensive Aromatisch	0,75 l Fl.	22,50 €
<b>GRAUBURGUNDER „AM MEER“</b>	0,2 l	6,90 €
QbA trocken, Weingut Pfaffmann / Pfalz	0,5 l	16,00 €
Trocken, saftig und harmonisch mit zart würziger Frische und aromatischer Länge	0,75 l Fl.	22,50 €
<b>CHARDONNAY &amp; WEIßBURGUNDER</b>	0,2 l	6,90 €
QbA trocken „Am Meer“, Weingut Pfaffmann / Pfalz	0,5 l	16,00 €
Trockene, geniale Cuvée, wunderbar saftig, klare duftig-frische Frucht mit herrlichem Schmelz	0,75 l Fl.	22,50 €

## ROTWEINE

<b>VINO TINTO</b> Tempranillo vom Fass	0,2 l	6,10 €
Spanien / Valencia	0,5 l	13,20 €
feines Beerendaroma, dezente Frucht, runde Art	1,0 l	24,00 €
<b>MERLOT „LE COCHONNET“</b>	0,2 l	6,90 €
Frankreich / Pays d'Oc / Vignerons de la Vicomté	0,5 l	16,00 €
Aromen dunkler reifer Beeren, gute Struktur mit angenehmer Länge	0,75 l Fl.	22,50 €
<b>CLOBANEL ROUGE Pays d'Oc</b>	0,2 l	6,90 €
Clobanel / Languedoc-Roussillon	0,5 l	16,00 €
trockener und geschmeider Rotwein aus den Rebsorten Grenache, Carignan und Syrah, schöne Fülle am Gaumen	0,75 l Fl.	22,50 €
<b>PRIMITIVO IGT „RAGAZZO No.1“</b>	0,2 l	6,90 €
Camivini / Apulien	0,5 l	16,00 €
Trocken, fast schwarz-roter Primitivo mit attraktiver, dezenter Fruchtsüße. voll, weich und üppig, mit einem riesen Bouquet reifer Früchte und Gewürze.	0,75 l Fl.	22,50 €
<b>PASSO PERFETTO ROSSO IGP</b>	0,2 l	6,90 €
Chiantigane / Abruzzen	0,5 l	16,00 €
unglaublich charmante Cuvee, kraftvoll und seidig. weich mit Aromen von dunklen Beeren und Vanille	0,75 l Fl.	22,50 €
<b>SHIRAZ „SKAAPVELD“</b>	0,2 l	6,90 €
MAN Vintners / Western Cape, Südafrika	0,5 l	16,00 €
trocken, rund und voll. Aromen nach Cassis und Pflaumen mit Vanilletönen vom Fassausbau in amerikanischer Eiche	0,75 l Fl.	22,50 €
<b>RIOJA TEMPRANILLO „ROCA MORINO“</b>	0,2 l	6,50 €
Bodegas Olarra / Rioja	0,5 l	14,90 €
Trocken mit leuchtend roter Farbe, feine Aromen von Erdbeere und Himbeere, angenehm rund und leicht	0,75 l Fl.	25,90 €

## ROSÉ WEIN

ROSÉ „AM MEER“	0,2 l	6,90 €
QbA trocken, Weingut Pfaffmann / Pfalz	0,5 l	16,00 €
trockener, kräftiger und vollmundiger Rosé aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder, zarte Beeren- und Rhabarbernoten, sehr süffig!	0,75 l Fl.	22,50 €