


## Für den kleinen Hunger

<b>Gegrillter Pulpo</b> mit Knoblauchbrot und Sauce Aioli (A,G,H,I, N)	14,00 €
<b>Crèmes von Thunfisch</b> , getrockneten Tomaten und Schafskäse mit 5 gerösteten Brotsticks (A,D,G,H,J)	8,50 €
<b>Riesengarnelen al ajillo</b> mit 4 Brotsticks und Sauce Aioli (A,B,C,G,H)	
3 Riesengarnelen	9,50 €
5 Riesengarnelen	13,90 €
<b>Tapas „Viererlei“</b> Hummus, Pulpo, Garnelen al ajillo, Merguez und 5 Dipsticks mit Sauce Aioli (A,B,C,G,I,J)	14,90 €
<b>Vorspeisenteller „Mediterrana“</b> (A,B,C,G,H,I,J,N)  möglich	14,50 €
<b>Harira</b> – aromatischer, traditioneller, marokkanischer Eintopf mit Rindfleisch, roten Linsen und Kichererbsen (I)	8,90 €

## Knuspriges Fladenbrot

<b>Knusprige Fladenbrotecke</b> , gefüllt mit cremigem Rotkohlsalat -und karamellisierten Feigen (A,B,C,G,J)	8,50 €
-mit Wildragout und Kichererbsen „orientalisch“ (A,G,I,J)	16,50 €

## Salatkompositionen

<b>Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette</b> , Cranberries, Kräutercrostini und süß-saurem Kürbis mit Walnüssen (A,F,G,H,I,J)	gr Salat	10,00 €
	kl Salat	5,50 €
<b>Baby Leaf Salat</b> mit Erdnussöl-Vinaigrette, karamellisiertem Ziegenfrischkäse, kandierten Datteln und gebrannten Erdnüssen (E,G,J,H)		14,50 €
Gerne servieren wir Ihnen Arganöl-Vinaigrette zum Aufpreis von		5,90 €
<b>Feldsalat</b> mit Balsamico-Vinaigrette, Kürbis, Walnussbrot und Entenrilettes (A,F,H,I)		13,90 €
<b>Cesar Salad</b> Gebratene Poulardenbrust auf Romanasalat mit Frenchdressing, geriebenem Parmesan und Brotcroûtons (A,C,D,F,G,J)		13,50 €



## *Vegane Gerichte*

<b>Süppchen</b> von Tomate und Knoblauch (I)	6,00 €
<b>Süppchen</b> von Kürbis und Ingwer (I)	6,00 €
<b>Zucchini a la Baba Ghanoush,</b> Soja – Korianderjoghurt mit 4 Brotsticks (A,F,K)	7,50 €
<b>Hummus und Maronen</b> mit Backpflaumen (H,I)	9,90 €
<b>Baby Leaf Salat</b> mit Arganöl-Vinaigrette, kandierten Datteln und karamellisierten Erdnüssen (E,H,I,J)	14,50 €

## *Herzhafte Gerichte*


<b>Shakshuka „pikant“</b> mit Merguez und Spiegelei (A,C,F,G,H)	13,90 €
mit gebratenem Pulpo und Zitrone (G,I,N)	20,50 €
mit gegrilltem Rinderpaillard (A,C,F,G,H)	18,50 €
<b>Spaghettini mit Knoblauch,</b> Pesto und Parmesan (A,C,G,I)	11,50 €
mit gegrillten Riesengarnelen (B)	16,50 €
<b>Grillkartoffel</b>	
mit marinierten Blattsalaten und Kräutercrème (G,I,J)	9,50 €
mit Poulardenbrust	14,50 €
mit gegrillten Riesengarnelen (B)	16,90 €

## *Süßes & Fruchtiges*



<b>Crème brûlée</b> mit Spekulatiusgewürz und Rahmeis (C,G,H)	6,00 €
<b>Sojajoghurt mit Beeren</b> und Schokoladencrunch (E,F,G)	6,90 €
<b>Erfrischender Obstsalat</b> mit Joghurt und Müsli (A,G,E)	6,90 €
<b>Französische Käseauswahl</b> mit Fruchtchutney und Trauben (A,E,F,G,H,I)	8,90 €
<b>Feinster Marzipan Stollen</b> – 2 Scheiben (A,C,G,H)	5,10 €
<b>Frischgebackene Kuchen</b> (A,C,G,H)	
Reichhaltige Auswahl aus unserer Hausbäckerei	Stück 4,00 €



## Soft Drinks

Coca Cola (O,R) / Cola Light (C,O,Q,R) / Cola Zero (O,Q,R) ✓	0,33 l	3,40 €
Fanta (O) / Sprite (O,R) ✓	0,33 l	3,40 €
Apfelschorle Lift ✓	0,33 l	3,40 €
Bitter Lemon (S) / Tonic Water (S) / Ginger Ale (O) ✓	0,3 l	3,50 €
Vio Schorle	0,3 l	3,60 €
Apfel naturtrüb, Johannisbeere oder Rhabarber ✓ 		
Früh Sport Zitrone	0,33 l	3,70 €
Krombacher`s Fassbrause Maracuja	0,33 l	3,70 €

## Wellness Drinks

Orangensaft, frisch gepresst ✓	0,3 l	4,80 €
Indi-Coco reines Kokoswasser ✓	0,35 l	5,20 €
Carpe Diem Kombucha Classic ✓	0,25 l	3,50 €
Elephant Bay Ice Tea, verschiedene Sorten ✓	0,33 l	3,70 €
Peach, Raspberry, Pomegranate oder Blueberry		
Bio Limonade Maracuja oder Limette ✓ 	0,33 l	3,70 €
Bionade Holunder oder Ingwer-Orange ✓ 	0,33 l	3,60 €
„Lilamonade“ ✓		
Lavendel - Zitronen Limonade	0,3 l	3,70 €

## Fruchtsäfte

Apfelsaft ✓	0,3 l	3,90 €
Orangensaft ✓	0,3 l	3,90 €
Grapefruitsaft	0,3 l	3,90 €
Ananassaft ✓	0,3 l	3,90 €
Bananennektar	0,3 l	3,90 €
Mangonektar	0,3 l	3,90 €
Maracujanektar	0,3 l	3,90 €
Kirsch-Bananennektar	0,3 l	3,90 €
Tomatencocktail (1)	0,3 l	3,90 €
Alle Säfte erhalten Sie auch als Fruchtsaft-Schorle, alle Sorten	0,3 l	3,10 €
Fruchtsaft-Schorle, alle Sorten	0,5 l	5,10 €



# Wasser – Gerolsteiner Gourmet

Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell ✓	0,25 l	1,90 €
Gerolsteiner Medium oder Naturell ✓	0,5 l	3,70 €
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell ✓	0,75 l	5,40 €
Gerolsteiner Heilwasser (wenig Kohlensäure) ✓	1,00 l	6,50 €

## Warme Getränke

Tasse Kaffee (R) ✓	2,60 €
Kännchen Kaffee (R) ✓	4,80 €
Cappuccino (G,R)	3,10 €
Milchkaffee (G,R)	3,30 €
Latte Macchiato (G,R)	3,30 €
Espresso (R) ✓	2,30 €
Espresso Macchiato (G,R)	2,50 €
Doppelter Espresso (R) ✓	4,00 €
Glas Milch (kalt oder warm) (G)	2,00 €

Auf Wunsch stellen wir die oben genannten Getränke auch mit lactosefreier Milch her.  
Bitte sprechen Sie unsere ServicemitarbeiterInnen darauf an.

Heiße Schokolade (G)	2,90 €
Heiße Zitrone ✓	3,50 €
Frischer Ingwer-Zitronentee ✓	3,70 €

<b>Althaus Tee im Glas</b>	3,30 €
Darjeeling Castleton (Schwarztee) ✓	
Sencha Supreme (japanischer Grüntee) ✓	
Grün Matinee (Grün- & Früchtetee) ✓	
Fruit Berry (Früchtetee) ✓	
Persischer Apfel (fruchtiger Apfeltee) ✓	
Lemon Mint (Kräutertee Zitronengras/Minze) ✓	
Toffee Rooibush (Toffee mit Vanille & Nüsse) (H) ✓	
Fancy Chamomile (Kamille, Verbene & Zitrone) ✓	
Milde Minze (Pfefferminze) ✓	

Unsere  
Genuss-Empfehlung

**Frischer Pfefferminztee 4,70 €**  
Kleine Kanne pro Person ✓



## Bier frisch vom Fass

Früh Kölsch <sup>(A)</sup> ✓	0,3 l	2,90 €
Krombacher Pils <sup>(A)</sup>	0,3 l	2,90 €
Maisel's Weisse Hefeweizen <sup>(A)</sup> ✓	0,3 l	3,00 €
Maisel's Weisse Hefeweizen <sup>(A)</sup> ✓	0,5 l	4,50 €
Alster, Radler <sup>(A, O, R)</sup>	0,3 l	2,90 €
Schuß <sup>(A)</sup>	0,3 l	2,90 €
Colabier <sup>(A)</sup>	0,3 l	2,90 €
Bananenweizen <sup>(A)</sup>	0,3 l	3,20 €
Bananenweizen <sup>(A)</sup>	0,5 l	4,70 €

## Flaschenbier

San Miguel <sup>(A)</sup>	0,33 l	3,50 €
---------------------------	--------	--------

## Alkoholfreies Bier

Maisel's Weisse Hefeweizen <sup>(A)</sup>	0,5 l	4,50 €
Krombacher Pils <sup>(A)</sup>	0,33 l	3,00 €
Vita Malz <sup>(A)</sup>	0,33 l	3,00 €

## Grappa

<b>Grappa di Nebbiolo - Terre Antiche</b>	2 cl	5,50 €
---	------	--------

Der Grappa di Nebbiolo ist tief und würzig mit dunklen Aromanuancen. Der Geschmack ist weich und weinig, die Struktur üppig mit intensivem Abklang



# Alkoholfreie Cocktails

<b>Virgin Caipirinha</b> (s,o)		
Ginger Ale, Limetten und brauner Rohrzucker	0,3 l	5,90 €
<b>Virgin Colada</b> (G)		
Ananas-, Orangensaft, Cocos Sirup und Sahne	0,3 l	5,90 €
<b>Tropical Fruit Punch</b> (o)		
Ananas-, Zitronen-, Orangensaft, Mangonektar und Grenadine	0,3 l	5,90 €
<b>Sportman</b>		
Ananassaft, Maracuja-, Bananennektar und Cocos Sirup	0,3 l	5,90 €
<b>French Rose</b>		
Rosentee, Holunderblütensirup und Ginger Ale	0,3 l	5,90 €

## Cocktails

<b>Mediterrana Cocktail</b>		
Tequila, Cachaca, Maracujanektar, Limetten und brauner Rohrzucker	0,3 l	7,30 €
<b>Caipirinha</b>		
Cachaca, Limetten und brauner Rohrzucker	0,3 l	7,30 €
<b>Pina Colada</b> (G,o)		
Rum weiß, Rum braun, Ananassaft, Sahne und Cocos Sirup	0,3 l	7,30 €
<b>Planthers Punch</b> (o)		
Rum weiß, Rum braun, Ananassaft, Orangensaft, Mangonektar, Rotwein und Grenadine	0,3 l	7,30 €
<b>Mojito</b>		
Bacardi, frische Minze, brauner Zucker, Limetten und Soda	0,3 l	7,30 €

## Eiskalt genießen!

<b>Il Spritz</b> (L)		
Blumig fruchtiges Aroma mit feiner Bitternote	0,2 l	5,80 €
<b>Il Hugo</b> (L)		
Weißer Vino Frizzante mit Holunderblütenaroma	0,2 l	5,80 €



# Unsere Weinempfehlungen

## Offene Schaumweine

### **Cava Jaume Serra - D.O. Penedes, Spanien** (L)

Rebsorten: Macabeu

Methode Tradicional (Klassische Flaschengärung) 0,1 l 5,00 €

Passend als Aperitif, zu Vorspeisen, Salz- und Süßwasserfisch 0,75 l 29,00 €

### **Prosecco Mionetto Prestige brut - Italien** (L)

Rebsorte: Prosecco

Spumante brut 0,1 l 5,50 €

Passend als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Salz- und Süßwasserfisch 0,75 l 32,00 €

## Offene Weißweine

### **Grauburgunder trocken, QbA - Wachtenburg Winzer - Pfalz** (L)

Rebsorte: Grauburgunder

Jahrgang: 2017

Bukett: Aprikosen und Honig

Geschmack: vollmundig und urwüchsig 0,2 l - 5,10 € / 0,5 l - 11,50 €

### **Marina Alta - Bodegas Bocopa - D.O. Alicante - Spanien** (L)

Rebsorte: Moscatel de Alejandria

Jahrgang: 2017

Bukett: frisches ausgewogenes Aroma

Geschmack: zart prickelnd und sehr fruchtig 0,2 l - 5,20 € / 0,5 l - 11,50 €

### **Sauvignon Blanc - Domaine du Tariquet - Frankreich**

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2017

Bukett: intensiv mit Noten von gelben Früchten

Geschmack: sehr frisch mit feiner Säure 0,2 l - 5,20 € / 0,5 l - 11,50 €



# Offener Roséweine

## **Sierra Norte Bobal - Rosado - Spanien** (L)

Rebsorten: Bobal

Jahrgang: 2017

Bukett: frische Beeren

Geschmack: frisch, fruchtig, reife rote Beeren,

weich, gut ausbalanciert, floraler Abgang

0,2 l - 5,10 € / 0,5 l - 11,50 €

# Offene Rotweine

## **Merlot – Domaine la Croix Belle – Frankreich** (L)

Rebsorte: Merlot

Jahrgang: 2017

Bukett: anhaltend, blumig, vollfruchtig

Geschmack: trocken, samtig, geschmeidig

0,2 l - 5,20 € / 0,5 l - 11,50 €

## **Seniorio Casablanca Crianza - D.O. Navarra - Spanien** (L)

Traube: 80% Tempranillo, 20% Garnacha

Jahrgang: 2014

Bukett: sanfte Vanillenoten

Geschmack: die Holznoten des Crianzas verbinden

sich ausgewogen mit dem Aroma reifer Beeren

0,2 l - 4,90 € / 0,5 l - 11,00 €

## **Corona de Aragon – Bodegas Grandes Vinos – Spanien** (L)

Rebsorte: Garnacha

Jahrgang: 2014

Bukett: fruchtig und würzig mit dunklen Beeren

Geschmack: kraftvoll mit balsamischer Note

0,2 l - 5,10 € / 0,5 l - 11,50 €

Bitte beachten Sie auch das Angebot aus unserer ausführlichen Weinkarte oder nehmen Sie unsere Beratung für eine zusätzliche Weinauswahl in Anspruch.





# Casablanca

Liebe Gäste,

wir bitten Sie bei Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl folgendes zu beachten:

## Allergene Zuordnungsübersicht

Nachfolgend sind „**allergene**“ **Zutaten** aufgelistet, die bei empfindlichen Menschen Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

**Diese müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden**, sofern sie in einem Lebensmittel als Zutat vorhanden sind, auch wenn es sich um die Zutat einer zusammengesetzten Zutat oder um sogenannte "carry-over-Zutaten" aus Vorstufen oder um technologische Hilfsstoffe handelt:

- A** **Glutenhaltige Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- C** **Eier** und Eierzeugnisse
- D** **Fisch** und Fischerzeugnisse
- E** **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- F** **Soja** und Sojaerzeugnisse
- G** **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** **Schalenfrüchte** (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I** **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- J** **Senf** und Senferzeugnisse
- K** **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- L** **Schwefeldioxid** und Sulfite **in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l**
- M** **Lupine**
- N** **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- O** **Farbstoffe** E100 – E 180
- P** **Stoffe zur Oberflächenbehandlung** E 901 – E 904, E 912, E 914 (gewachstes Obst)
- Q** **Süßstoffe**
- R** **Coffein**
- S** **Chinin, Chininsalze**
- T** **Taurin**
- ✓** **Vegan / Vegetarisch**

