

Herzlich Willkommen

im

Casablanca

Die Lounge mit ihrem marokkanischem Café
ist der Treffpunkt für den kleinen Hunger
aber auch Gesundem für zwischendurch.

Es werden Ihnen unsere Klassiker und kleine Snacks
in einer entspannten gemütlichen Atmosphäre serviert.

Wir wünschen Ihnen einen
„Guten Appetit“.

Ihr Casablanca-Team

Liebe Gäste,

wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind,
freuen sich unsere Mitarbeiter über ein Trinkgeld.

Bedingt durch das bargeldlose Zahlungssystem
kann dies beim Bezahlen an der Restaurantkasse
auf den Chip aufgebucht werden.

Die Mitarbeiter sagen „Vielen Dank!“



Gaumenfreuden

culinary delight

Gazpacho mit 2 Garnelen . Olivenbrot (A,B,C) gazpacho with 2 king prawns . olive bread	10,50 €
Gazpacho ohne Garnelen . Olivenbrot (A,C) ✓ gazpacho without king prawns . olive bread	6,00 €
Cremes von Thunfisch . getrocknete Tomaten . Schafskäse dazu 5 geröstete Brotsticks (A,D,G,H,I) ✓ möglich creams of tuna . dried tomato . sheep cheese with 5 braised sticks of bread	7,90 €
Karotten-Kichererbsencreme . Naanbrot . Granatapfel (D,H,I,I) cream of carrots and chick peas . naan bread . pomegranate	7,50 €
Riesengarnelen al ajillo . 4 Brotsticks . Sauce Aioli (A,B,C,G,I) king prawns al ajillo . 4 sticks of bread . sauce aioli	
mit 3 Riesengarnelen with 3 king prawns	11,50 €
mit 5 Riesengarnelen with 5 king prawns	14,90 €
Tapasteller . Spanischer Käse . Serranoschinken Büffelmozzarella . Pimientos . Sauce Aioli (A,G,H,I,I) assorted tapas . spanish cheese . serrano ham . buffalo mozzarella pimientos . sauce aioli	12,90 €
Gegrillte Pimientos . Rosmarinkartoffeln . Sauce Aioli (G) braised pimientos . rosemary potatoes . sauce aioli	8,50 €



Eintöpfe und Suppen

stews and soups

Harira . Marokkanischer Eintopf . Rindfleisch . rote Linsen Kichererbsen . Koriander (I) Moroccan stew . beef . red lentils . chickpes . koriander	9,00 €
Linsen-Curryschaumsüppchen . Garnelen (A,B,C,F,G,I,J) foam soup of lentils with curry . king prawns mit 3 Riesengarnelen with 3 king prawns	11,50 €
mit 5 Riesengarnelen with 5 king prawns	15,50 €
Süppchen von Tomate . Knoblauch (I) soup of tomatoes . garlic	5,90 €

Vegane Gerichte

vegan dishes

Quinoa . Feige . Karottencreme . Rucola (A,G,H,I,J) quinoa . figs . cream of carrots . rocket salad	11,50 €
Linsen-Curryschaumsüppchen . Pak Choi . Shii take (A,B,F,I,J) foam soup of lentils with curry . pak choi . shii take	9,50 €
Baby Leaf Salat . Arganöl-Vinaigrette . kandierten Datteln karamellierte Erdnüsse (E,H,I,J) argan oil vinaigrette . candied dates . caramelized peanuts	14,50 €
Knackiges Gemüse . Curry-Kokosrahm . Zwetschgen dazu Naanbrot (A,F,I) crisp vegetables . coconut cream with curry . plums . naan bread	15,50 €



Salatkompositionen

salad creations

Blattsalate mit Focaccia . Balsamico-Vinaigrette

rahmige Gurken . Parmesan (A,G,H,I,J)

leaf salads with focaccia . balsamico vinaigrette . creamy cucumber . parmesan

großer Salat - big salad 10,00 €
kleiner Salat - small salad 6,50 €

Blattsalate mit gegrillten Riesengarnelen . Zwetschgen

Quinoa . Kräuterschmand (A,B,G,H,I,J)

leaf salads with grilled king prawns . plums . quinoa . herb cream

großer Salat - big salad 20,50 €
kleiner Salat - small salad 14,90 €

Baby Leaf Salat . karamellisierte Ziegenfrischkäse

14,50 €

Erdnussöl-Vinaigrette . kandierte Datteln . gebrannte Erdnüsse (E,G,I,H)

baby leaf salad . caramelized goat's cheese . peanut oil-vinaigrette
candied dates . roasted peanuts

Gern servieren wir Ihnen **Arganöl-Vinaigrette** zum Aufpreis von

5,90 €

Served with argan oil vinaigrette, additional charge

Cesar Salat . gebratene Poulardenbrust . Romanasalat

13,90 €

Frenchdressing . geriebener Parmesan . Brotroutons (A,C,D,F,G,I)

cesar salad . fried breast of poulard . romaine lettuce . french dressing
grated parmesan . bread croutons



Hauptgerichte

main dishes

Spaghettini . Knoblauch . gehobelter Parmesan (A,C,G,I) Spaghettini . garlic . grated parmesan	12,50 €
mit gegrillten Riesengarnelen (B) . with grilled king prawns	16,90 €
mit gebratener Merguez . with braised merguez	15,90 €
Knackiges Gemüse . Curry-Kokosmilch . Naanbrot (A,F,I) crisp vegetables . coconut milk with curry . naan bread	15,50 €
mit Lamm-Manchegospieß . with lamb skewer	19,50 €
mit gegrillten Riesengarnelen (B) . with grilled king prawns	16,50 €
Grillkartoffel . marinierte Blattsalate . Kräutercreme (G,I,J) baked potato . marinated leaf salads . herb cream	9,50 €
mit gebratenem, mediterranem Gemüse with braised, mediterranean vegetables	12,90 €
mit Poulardenbrust . with breast of poulard	14,50 €
mit gebratene Merguez . with braised merguez	15,90 €
mit gegrillten Riesengarnelen (B) . with grilled king prawns	16,90 €


Süßes und Fruchtiges

sweet and fruity

Karamellierte Vanillecreme . Himbeeren . Rahmeis (C,G,H) caramelized vanilla cream . raspberries . ice cream	6,90 €
Limettenparfait . Erdbeer-Minzesalat (G,H) lime's parfaits . strawberry-mint-salad	6,50 €
Mascarponecreme . Zwetschgenchutney im Glas (A,G,H) mascarpone cream . plum chutney	6,90 €
Sojajoghurt . Beeren . Dinkelcrunch (A,F) soy yoghurt . berries . spelt crunch	6,90 €
Erfrischender Obstsalat . Joghurt . Müsli (A,G,E) refreshing fruit salad . yoghurt . cereals	6,90 €
Französische Käseauswahl . Fruchtchutney . Trauben (A,E,F,G,H,I) assorted French cheese . fruit chutney . grapes	8,90 €
Frischgebackene Kuchen (A,C,G,H) . peace freshly baked cake Reichhaltige Auswahl aus unserer Hausbäckerei	Stück 4,40 €





Soft Drinks

Coca Cola (O,R), Cola Light (C,O,Q,R) oder Cola Zero (O,Q,R) ✓	0,33 l	3,50 €
Fanta (O), Sprite (O,R) oder Apfelschorle Lift ✓	0,33 l	3,50 €
Spezi(O) ✓	0,3 l	3,40 €
Bitter Lemon (S), Tonic Water (S) oder Ginger Ale (O) ✓	0,3 l	3,50 €
Vio Schorle – Apfel naturtrüb oder Johannisbeere ✓ 	0,33 l	3,70 €
Früh Sport Zitrone	0,33 l	3,80 €
Krombacher`s Fassbrause Maracuja	0,33 l	3,80 €

Wasser – Gerolsteiner Gourmet

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

Wellness Drinks

Orangensaft, frisch gepresst ✓	0,3 l	4,90 €
Indi-Coco, reines Kokoswasser ✓	0,35 l	5,20 €
Carpe Diem Kombucha Classic ✓	0,25 l	3,60 €
Elephant Bay Ice Tea – Peach oder Pomegranate ✓	0,33 l	3,80 €
Bio Limonade – Maracuja oder Limette ✓ 	0,33 l	3,80 €
Bionade – Holunder oder Ingwer-Orange ✓ 	0,33 l	3,70 €
Bio Zisch von Voelkel – Rhabarber, Matcha, Blutorange, Guarana oder Zitrone-naturtrüb	0,33 l	3,80 €
Lilamonade – Lavendel-Zitrone oder Thymian-Grapefruit ✓	0,33 l	3,90 €







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	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	5,10 €



fair to go - Säfte von Voelkle



FairTSA (Fair Trade Sustainability Alliance) Die „fair to go“-Säfte unterliegen den internationalen Standards für fairen Handel, soziale Verantwortung und die Förderung einer verantwortungsbewussten und nachhaltig handelnden Gemeinschaft.

Mehrfruchtsaft ✓  	0,25 l	3,90 €
BIO Apfel-Mangosaft mit Kurkumasaft (Apfel, Mango und Kurkuma)		
100 % Direktsaft ✓  	0,25 l	3,90 €
BIO Mehrfruchtsaft mit Trauben, Apfel und Granatapfel)		

Smoothies von Voelkle

Grüner Smoothie ✓  	0,25 l	4,90 €
BIO Zubereitung aus Früchten, Blattgemüse und Ingwersaft (Mango, Grünkohl und Spinat)		
Grüner Smoothie ✓	0,25 l	4,90 €
BIO Zubereitung aus Früchten, Blattgemüse und Matcha-Tee (Orange, Grünkohl und Spinat)		



Warme Getränke

Tasse Kaffee (R) ✓	2,60 €
Kännchen Kaffee (R) ✓	4,80 €
Cappuccino (G,R)	3,90 €
Milchkaffee (G,R)	4,20 €
Latte Macchiato (G,R)	4,10 €
Espresso (R) ✓	2,30 €
Espresso Macchiato (G,R)	3,00 €
Doppelter Espresso (R) ✓	4,00 €
Glas Milch, kalt (G)	2,00 €
Glas Milch, warm (G)	3,00 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen für die oben aufgeführten Getränke folgende Milchalternativen: **lactosefreie Milch** (G), **Sojamilch** (F) oder **Haferdrink** (A.)
Bitte sprechen Sie unsere ServicemitarbeiterInnen darauf an. Aufpreis
0,80 €

Heiße Schokolade (G)	2,90 €
Heiße Schokolade (G) mit Sahne	3,40 €
Heiße Zitrone ✓	3,70 €
Frischer Ingwer-Zitronentee ✓	3,90 €

Althaus Tee im Glas, verschiedene Sorten,
serviert mit Krümelkandis. 3,30 €
Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihnen Tee mit frischer Sahne (G) 0,50 €

- Darjeeling Castelton (Schwarztee) ✓
- Sencha Supreme (japanischer Grüntee) ✓
- Grün Matinee (Grün- und Früchtetee) ✓
- Fruit Berry (Früchtetee) ✓
- Persischer Apfel (fruchtiger Apfeltee) ✓
- Lemon Mint (Kräutertee mit Zitronengras und Minze) ✓
- Toffee Rooibush (Toffee mit Vanille und Nüsse) (H) ✓
- Fancy Chamomile (Kamille mit Verbene und Zitrone) ✓
- Milde Minze (Pfefferminze) ✓

Unsere Genuss - Empfehlung

Frischer Pfefferminztee 4,80 €
mit frischem Ingwer 5,10 €
Kleine Kanne pro Person ✓



Bier frisch vom Fass

Früh Kölsch (A) ✓	0,3 l	3,00 €
Krombacher Pils (A)	0,3 l	3,10 €
Maisel's Weisse Hefeweizen (A) ✓	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,60 €
Alster oder Radler (A, O, R)	0,3 l	3,10 €
Schuß (A)	0,3 l	3,10 €
Colabier (A)	0,3 l	3,10 €
Bananenweizen (A)	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,80 €

Flaschenbier

San Miguel (A)	0,33 l	3,50 €
----------------	--------	--------

Alkoholfreies Bier

Maisel's Weisse Hefeweizen (A)	0,5 l	4,60 €
Krombacher Pils (A)	0,33 l	3,10 €
Vita Malz (A)	0,33 l	3,20 €

Grappa

Grappa di Nebbiolo - Terre Antiche	2 cl	5,50 €
------------------------------------	------	--------

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



Unsere Weinempfehlungen

Offene Schaumweine

Cava Jaume Serra . D.O. Penedes . Spanien ^(L)

Rebsorten: Macabeu

Methode Tradicional (Klassische Flaschengärung)

Passend als Aperitif, zu Vorspeisen und Fischgerichten

0,1 l - 5,50 € / 0,75 l - 34,00 €

Prosecco Mionetto Prestige brut . Italien ^(L)

Rebsorten: Prosecco

Spumante brut

Passend als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten

0,1 l - 5,80 € / 0,75 l - 35,50 €

Offener Weißweine

Grauburgunder trocken . QbA . Wachtenburg Winzer . Pfalz ^(L)

Rebsorte: Grauburgunder . Jahrgang: 2018

Bukett: Aprikosen und Honig

Geschmack: vollmundig und urwüchsig

0,2 l - 5,30 € / 0,5 l - 13,00 €

Marina Alta . Bodegas Bocopa . D.O. Alicante . Spanien ^(L)

Rebsorte: Moscatel de Alejandria . Jahrgang: 2018

Bukett: frisches ausgewogenes Aroma

Geschmack: zart prickelnd und sehr fruchtig

0,2 l - 5,60 € / 0,5 l - 14,00 €

Sauvignon Blanc . Domaine du Tariquet . Frankreich

Rebsorte: Sauvignon Blanc . Jahrgang: 2018

Bukett: intensiv mit Noten von gelben Früchten

Geschmack: sehr frisch mit feiner Säure

0,2 l - 5,50 € / 0,5 l - 13,50 €



Offener Roséwein

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 - 5,30 € / 0,5 l - 13,00 €

Offene Rotweine

Merlot . Domaine la Croix Belle . Frankreich ^(L)

Rebsorte: Merlot . Jahrgang: 2018

Bukett: anhaltend, blumig, vollfruchtig

Geschmack: trocken, samtig, geschmeidig

0,2 l - 5,50 € / 0,5 l - 13,50 €

Senorio Casablanca Crianza . D.O. Navarra . Spanien ^(L)

Traube: 80 % Tempranillo, 20 % Garnacha . Jahrgang: 2015

Bukett: sanfte Vanillenoten

Geschmack: die Holznoten des Crianzas verbinden sich ausgewogen mit dem Aroma reifer Beeren

0,2 l - 5,30 € / 0,5 l - 13,00 €

Corona de Aragon . Bodegas Grandes Vinos . Spanien ^(L)

Rebsorte: Garnacha . Jahrgang: 2016

Bukett: fruchtig und würzig mit dunklen Beeren

Geschmack: kraftvoll mit balsamischer Note

0,2 l - 5,30 € / 0,5 l - 13,00 €

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



Alkoholfreie Cocktails

Virgin Caipirinha <small>(S,O)</small> Ginger Ale, Limetten und brauner Rohrzucker	0,3 l	6,20 €
Virgin Colada <small>(G)</small> Ananas-, Orangensaft, Cocos Sirup und Sahne	0,3 l	6,20 €
Tropical Fruit Punch <small>(O)</small> Ananas-, Zitronen-, Orangensaft, Mangonektar und Grenadine	0,3 l	6,20 €
Sportman Ananassaft, Maracuja-, Bananennektar und Cocos Sirup	0,3 l	6,20 €
French Rose Rosentee, Holunderblütensirup und Ginger Ale	0,3 l	6,20 €

Cocktails

Mediterrana Cocktail Tequila, Cachaca, Maracujanektar, Limetten und brauner Rohrzucker	0,3 l	7,50 €
Caipirinha Cachaça, Limetten und brauner Rohrzucker	0,3 l	7,50 €
Pina Colada <small>(G,O)</small> Rum weiß, Rum braun, Ananassaft, Sahne und Cocos Sirup	0,3 l	7,50 €
Planthers Punch <small>(O)</small> Rum weiß, Rum braun, Ananassaft, Orangensaft, Mangonektar, Rotwein und Grenadine	0,3 l	7,50 €
Mojito Bacardi, frische Minze, brauner Zucker, Limetten und Soda	0,3 l	7,50 €

Eiskalt genießen

Il Spritz <small>(L)</small> Blumig fruchtiges Aroma mit feiner Bitternote	0,2 l	5,90 €
Il Hugo <small>(L)</small> Weißer Vino Frizzante mit Holunderblütenaroma	0,2 l	5,90 €



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** E 100 – 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**



Casablanca

Allergenic assignment overview

- A** cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut) and products made thereof
- B** crustaceans and crustaceans
- C** eggs and egg products
- D** fish and fish products
- E** peanuts and peanut products
- F** soy and soy products
- G** milk and milk products (including lactose)
- H** peel fruits (that is almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut, queensland nut) and products thereof
- I** celery and celery products
- J** mustard and mustard products
- K** sesame seeds and sesame seed products
- L** sulfur dioxide and sulfites in a concentration of more than 10 mg / kg or 10 mg / l
- M** lupine
- N** molluscs and products thereof
- O** dyes E 100 - E 180
- P** surface treatment materials E 901 - E 904, E 912, E 914 (waxed fruit)
- Q** sweeteners
- R** caffeine
- S** quinine, quinine salts
- T** taurine

