

Cultinarisch

FOOD · DRINKS · NEWS · EVENTS · FRIENDS



SOMMER 2025

Bestellung auf Knopfdruck

Selbst bestellen per Smartphone am Tisch.

- ✓ Keine Wartezeit ✓ Zubereitung beginnt sofort

Und so gehts!

1. Lade Dir die App runter!
2. Scanne in der App den QR-Code auf dem Tisch.
3. Du kannst ganz einfach Deine Bestellung aufgeben.
4. Unser Service bringt Dir schnell Deine Bestellung.
5. Noch ein Dessert? Kein Problem, einfach nachbestellen.

Du bestellst. Wir bringen's Dir! Beahlt wird später bei Deiner Bedienung. Selbstverständlich kannst Du wie gewohnt auch bei Deiner Bedienung bestellen!

Casbah App
auf's Handy laden
—
QR-Code auf dem
Tisch scannen
—
und einfach
bestellen

CASBAH APP
HIER RUNTERLADEN:



IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Casbah Siegburg GmbH & Co KG, Markt 37, 53721 Siegburg

FOTOGRAFIE & LAYOUT: Anna Beils · www.annabeils.de | DRUCK: Auflage: 1000 Stück



Frühlingserwachen & neue Highlights

Liebe Gäste,

mit dem Frühling kehrt nicht nur die Sonne zurück – auch wir starten mit voller Energie in eine neue Saison!

Freut euch auf unsere brandneuen **Bowl-Kreationen** – bunt, frisch, kreativ und voller Aromen. Ob mit zartem Lachs, knackigem Gemüse oder veganem Twist: Unsere Bowls sind kleine Kunstwerke in der Schale, inspiriert von Achtsamkeit und Genuss.

Und was wäre ein Sommertag im Casbah ohne ein Glas unserer **hausgemachten Limonaden**? Ob Yuzu mit Tonkabohne, Calamansi-Ingwer oder Pink Grapefruit mit Rosenwasser – jede Sorte ist eine Einladung zum Verweilen, Genießen und Träumen.

Wir freuen uns auf euch – draußen auf unserer Terrasse, drinnen mit Atmosphäre und immer mit ganz viel Herz.

Herzlichst,

Lukas Yiannakis, Tim Pöttgen
& das Casbah-Team

CARROT CAKE



**BESTELLUNG
AUF KNOPFDRUCK**
—
**CASBAH APP LADEN
& GANZ EINFACH
BESTELLEN**
(s. Seite 2)

Kuchen

GEDECKTER APFELKUCHEN ^{1a, 3, 7}

4,90 €

HIMBEERSCHNITTE
mit Himbeeren, Quark
und Mürbeteig ^{1, 3, 7, 8}

4,90 €

CASBAHS CHEESECAKE
Hausgemacht mit Magerquark
und Mascarpone ^{1a, 3, 7}

4,90 €

CARROT CAKE

4,90 €

Hausgemacht mit Frosting,
Karotten und Zimt ^{1, 3, 7, 8}

SCHOKO-BROWNIE

5,50 €

Hausgemacht mit Walnüssen
und Schokoladensoße ^{1, 3, 7, 8}

APFELSTRUDEL

8,90 €

Hausgemacht mit Vanilleeis
und Sahne ^{1a, 3, 7}

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenhaltiges Getreide: 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 2. Krebstiere, 3. Eier,
4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf,
11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere,
A Säuerungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel



LAKTOSEFREI



WEIZENFREI



LOW FAT



VEGETARISCH



VEGAN



BIO



FAIRTRADE



HIMBEERSCHNITTE

LATTE MACCHIATO



Kaffee



ESPRESSO ¹⁵ 	2,40 €
ESPRESSO DOPPIO ¹⁵ 	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{7,15}	2,60 €
KAFFEE CREMA ¹⁵	3,00 €
LATTE MACCHIATO ^{7,15}	4,10 €
CAPPUCCINO ^{7,15}	3,60 €
CAFÉ AU LAIT Großer Milchkaffee ^{7,15}	3,90 €
FLAT WHITE Doppelter Espresso mit Milchschaum im Glas ^{7,15}	4,40 €
CAFE CANELLE Milchkaffee mit Honig und Zimt ^{7,15}	4,40 €

I.O
100% caffè

MIT SCHUSS
Sambuca, Baileys
oder Rum
+ 2,60 €

+ SIRUP

Weißer Schokolade, Karamell, Vanille,
Haselnuss oder Spekulatius + 0,60 €

+ ALTERNATIV

Laktosefrei, mit (Vanille-) Sojamilch
oder Hafer Barista Aufschlag + 0,60 €

Iced Elixiers

LAVENDEL ICED LATTE Espresso Lavendelsirup und Milch geschäumt auf Eis	5,50 €
MATCHA ICED LATTE Japanischer Grüntee und Milch geschäumt auf Eis	5,50 €

ALLE KAFFEEVARIANTEN
SIND AUCH **KOFFEINFREI** MÖGLICH

Tee

DALLMAYR TEE 

3,50 €

MINT

Minzig-würziger Geschmack, leicht kühlend

DARJEELING

Edler, zart-blumiger Schwarztee aus der ersten Pflückung im Frühling

EARL GREY

Aromatisierter Tee mit dem frischen Zitrusduft der Bergamotte-Frucht

GINSENG INGWER

Wunderbar ausgewogener Grüntee mit Ginseng-Ingwer-Aroma

KAMILLE

Der Klassiker unter den Kräutertees mit blumig-mildem Geschmack

GARTEN PROVENCE

Mediterrane Kräuterteemischung mit getrockneten Lavendelblüten

ROIBOSH VANILLE

Samtweicher Rooibostee mit Vanille, leicht süß, natürlich ohne Koffein

ALL EASY

Ein feiner Kräutertee mit süßem, harmonischem Geschmack

MANGO MARACUJA

Fruchtig frischer Rooibostee mit exotischer Note, natürlich ohne Koffein

MATCHA LATTE



TEE AUS FRISCHER MINZE

3,90 €

FRISCHER ZITRONEN- UND INGWER-TEE

3,90 €

FRISCHER ORANGEN- KURKUMA-INGWER-TEE

3,90 €

FRISCHER MINZ-MARACUJA-TEE

4,50 €

BIO CHAI LATTE

4,90 €

KÖLNER MANUFAKTUR

Würziger Tee: Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer mit Biomilch ⁸

VANILLA CHAI LATTE

4,90 €

KÖLNER MANUFAKTUR

mit Vanille-Sojamilch ⁶   

MATCHA LATTE

5,50 €

Japanischer Grüntee

mit Vanille-Sojamilch ^{6,15}  

HEISSE SCHOKOLADE

3,90 €

CERRO VERDE

(mit Sahne + 0,50 € · mit Schuss + 1,50) ⁸  



Unsere große Sprizz Selection

// HOMEMADE SPRIZZ

PINK SPRIZZ ¹² Südtiroler Pink-Grapefruitlikör, Prosecco, Limettensaft	7,50 €	LIMONCELLO SPRIZZ Limoncello vom Fass, Prosecco, Soda	7,90 €
CHERRY SPRIZZ ¹² Hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee, Prosecco	7,50 €	MELON SPRIZZ Evoke Gin mit Melone aromatisiert, Schweppes Wildberry, Melone	7,90 €
HIMBEER SPRIZZ ¹² Hausgemachter französischer Himbeerlikör aus den Vogesen , Prosecco, Soda	7,50 €	GIN BASIL SMASH SPRIZZ Gin, Limettensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum, Sodawasser	7,50 €

HIMBEER SPRIZZ

ENGLISH VERSION



MELON SPRIZZ

// CLASSIC SPRIZZ 🍷

APEROL SPRIZZ ^{1,10,12}
mit Prosecco, Aperol, Soda

7,50 €

APEROL PASSION SPRIZZ ^{1,10,12}
mit Weißwein oder Prosecco, Aperol,
Soda, Maracujasaft

7,90 €

HUGO ¹²
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze

7,50 €

CASBAH WILDBERRY SPRIZZ ⁵
Wermut, Schweppes Russian Wild Berry

7,50 €

// HOMEMADE ALKOHOLFREI 🍷

MARACUJA SPRIZZ ¹⁰ 6,50 €
Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water

APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI 6,50 €
Alkoholfrei Crodino, Zitronenlimonade, Soda

GURKEN-INGWER SPRIZZ 6,50 €
Gurkensirup, Lemonaid-Mix, Gurken, Ingwer, Soda

// PROSECCO

PROSECCO ¹² 27,00 €
0,75l Flasche

PROSECCO PICCOLO ¹² 6,90 €
0,2l Flasche

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenhaltiges Getreide: 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulphite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere, A Säuerungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel

Homemade Lemonades

TAYO



TAYO

5,90 €

Philippinische Calamansi-Limette liebevoll mit Ingwer infundiert, Geschmack: Orange-Limette, komplexe Säure, dezente Ingwer-Note

NAMI

5,90 €

Bio-Pink Grapefruit küsst köstlich weiches Rosenwasser, das Erlebnis: Frische Grapefruit, fruchtige Säure kombiniert mit floralen süßen Noten

YUNA

6,50 €

Japanische Yuzu-Zitrone balanciert mit herrlicher Tonkabohne, Geschmack: Zitronig, blumige Säure, feine Vanille-Mandelnote

NAMI



YUNA



UNSERE HAUSGEMachten LIMONADEN

Zwei Menschen. Eine Leidenschaft: Geschmack neu denken.

Auf dem Foto: **Daniel Lee Robinson Meister**, der kreative Kopf hinter **Sip Mixologies**, und **Lukas Yiannakis**, Gastgeber im Casbah. Gemeinsam stehen sie für ehrliche Zutaten, außergewöhnliche Kompositionen – und den Anspruch, Erfrischung neu zu definieren.

Unsere **hausgemachten Limonaden** erzählen Geschichten: Von fernen Ländern, duftenden Zitrusgärten und der Magie des Handwerks. Schluck für Schluck spürst du: Hier steckt mehr drin als nur Durstlöscher – hier steckt Seele drin.



QUINOA BOWL VEGETARISCH



QUINOA BOWL SALMONE



QUINOA BOWL VEGAN



QUINOA BOWL CHICKEN



Fresh Bowls

- 46 **QUINOA BOWL VEGAN** 18,00 €
 Karottenstreifen, Kirschtomaten,
 Gurkenwürfeln, Kichererbsen,
 gebratener Zucchini und Räuchertofu
 und Guacamole-Topping ^{6,11}
- 47 **QUINOA BOWL VEGETARISCH** 18,00 €
 Karottenstreifen, Kirschtomaten,
 Gurkenwürfeln, Edamame, Feta, Mango
 und Babyspinat ^{6,7}
- 48 **QUINOA BOWL CHICKEN** 21,50 €
 Karottenstreifen, Kirschtomaten,
 Gurkenwürfeln, Edamame, Mango,
 Babyspinat und gebratenem
 Hähnchenfleisch ⁶

- 41 **QUINOA BOWL SALMONE** 22,50 €
 Karottenstreifen, Kirschtomaten,
 Gurkenwürfeln, Edamame, Mango,
 Babyspinat und gebratenen
 Lachswürfeln ^{4,6}

Zur Auswahl

UNSERE HAUSGEMachten DRESSINGS:

Tahini-Soja Dressing ^{6,11}
 Feuoriges Harrisa-Zitronen-Dressing
 Cremiges Avocado-Limetten-Dressing ⁶

Piccolezze

- 9 **BROT** 7,50 €
mit Aioli⁶ oder Sauerrahm^{1a, 7, 8, 11}   
- **BROT** 8,40 €
mit Hummus oder Guacamole^{1a, 8, 11} 
- 8 **AIOLI-GLAS** 6,20 €
zum Mitnehmen⁶  
- 10 **ORIGINAL ITALIENISCHES LANDBROT** 7,50 €
(1 kg) zum Mitnehmen^{1a}  
- 13 **NACHOS MIT DIP** 7,50 €
(Salsa^{B, C} und Sauerrahm)^{1a, 7} 
- 18 **ZIEGENKÄSE AUF PUMPERNICKEL** 8,50 €
mit Honig und Thymian überbacken^{1, 7} 
- 11 **HAUSGEMACHTE FALAFEL** 8,90 €
mit Hummus und Currydip^{8, 10} 
- 16 **GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN** 11,90 €
mit Kräutern, Knoblauchöl, Tomaten, pikant und mit Honig^{7, 9}  
- 17 **HÄHNCHENSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL** 11,50 €
2 Stück, an Tomaten-Kräutersoße mit Aioli und Zitrone⁶  
- 19 **LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL** 15,50 €
2 Stück, an Tomaten-Kräutersoße mit Aioli und Zitrone⁶  
- 21 **GARNELEN-PFÄNNCHEN** 16,50 €
mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und italienischen Kräutern^{2, 9}  
- 23 **BRUSCHETTA CASBAH** 8,50 €
3 Stück, original Landbrot mit gewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Basilikum^{1a, 11}  
- 12 **CRISPY MOZZARELLA** 8,90 €
Frittierte hausgemachte Mozzarella-Taler mit Preiselbeer-Dip^{1a, 7} 

- 20 **HAUSGEMACHTE WARME BLÄTTERTEIGSTANGEN** 8,40 €
3 Stück, gefüllt mit Spinat und Schafskäse^{1a, 3, 7, 11} 
- 14 **VERDURA MIXTA** 6,90 €
mit Paprika, Möhren, grünem Spargel, Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch  
- 15 **KOLOKITHOKEFTEDES** 7,90 €
3 Zucchini-Bällchen "Greek Style" mit Schafskäse, Lauchzwiebeln, Dill, Petersilie und Minze^{1a, 3, 7}  

+ EXTRA-DIPS: c, d

- Sauerrahm⁷  3,50 €
- Aioli⁶  3,50 €
- Hummus  4,00 €
- Guacamole  4,00 €

// PORTION POMMES

- 87 **HAUS-POMMES**  5,50 €
- 86 **SÜSSKARTOFFEL-POMMES**  6,50 €
- 55 **MANIOK-POMMES**  6,50 €

JEDE POMMES INKL. EINEM DIP:

Ketchup, Mayonnaise, BBQ-Sauce, Currymayonnaise, Aioli

Zuppe

- 26 **PAPPA AL POMODORO** 7,90 €
Rustikale toskanische Tomatensuppe⁹   
- 27 **ROTE LINSENSUPPE** 8,90 €
mit Ingwer, Staudensellerie und Kokosmilch⁹   

Insalate

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|--|---------|
| 31 | BAUERN Salat GRECCO
mit frischem Schafskäse aus Kavala,
Paprika, Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven,
roten Zwiebeln und Oregano ^{7,10} | 16,50 € | 36 | INSALATA MISTA
Großer bunter Salatteller mit gerösteten
Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{8,10} | 11,30 € |
| 42 | VEGANER CEASAR SALAD
mit gebratenem Räuchertofu, knusprigen
Croûtons, gesalzenen Mandelraspeln,
Zwiebeln, Kapern, Knoblauch,
Senf/Agave-Dressing ^{1a, 6, 8, 9, 10} | 18,50 € | 32 | INSALATA CAPRINO
mit Honig überbackenem Ziegenkäse,
Granatapfelkernen, Parmesan und
Pumpernickel ^{1b, 7, 8, 10} | 18,90 € |
| 37 | KNACKIGER CEASAR SALAD
mit knusprigen Croutons,
gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Knoblauch, Zwiebeln, Parmesan
und Ceasars Dressing | 19,00 € | 33 | INSALATA SCAMPI
mit Scampi, Knoblauch, Parmesan und
italienischen Kräutern ^{2, 7, 8, 9, 10} | 19,90 € |
| 44 | INSALATA MISTA PICCOLO
Kleiner bunter Salatteller mit gerösteten
Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{8,10} | 7,30 € | 34 | INSALATA SALMONE
mit gebratenem Lachsfilet-Medaillon,
Tomaten, Knoblauch, Parmesan und
italienischen Kräutern ^{4, 7, 8, 10} | 21,50 € |

INSALATA CAPRINO

INSALATA SCAMPI

Insalate

- | | | | |
|--|-----------------------|--|-----------------------|
| <p>35 INSALATA HALLOUMI
mit gebratenem Halloumi,
Parmesan, Zwiebeln und
italienischen Kräutern ^{7, 8, 10}  </p> | <p>18,90 €</p> | <p>45 FIVE SENSES SALAD
mit geriebenem Schafskäse, Minze,
Granatapfelkernen, Walnüssen und
Himbeerdressing ^{5, 7, 8, 10} </p> | <p>17,90 €</p> |
| <p>39 INSALATA MIT GEBRATENEN
HÄHNCHENSPIESSEN
vom Lavasteingrill und Aiolidip an
Tomaten-Kräutersoße ^{6, 7, 8, 10} </p> | <p>19,90 €</p> | <p>46 CEASARS SALAD
Chicken mit gebratenem Hähnchenfleisch,
Zwiebeln, Knoblauch, knusprigen Croutons,
Parmesan und Ceasars Dressing ^{1, 1a, 3, 4, 7}</p> | <p>18,50 €</p> |
| <p>38 INSALATA MIT ÜBERBACKENEM
SCHAFSKÄSE
mit Kräutern der Provence, Olivenöl,
Knoblauch und Tomaten ^{7, 8, 10}  </p> | <p>18,90 €</p> | <div style="background-color: #f9f9f9; padding: 10px; border: 1px solid #eee;"> <p>UNSERE HAUSGEMachten
DRESSINGS AUF DER BASIS
VON OLIVENÖL UND BALSAMICO
ZUR AUSWAHL:</p> <p>Himbeer/Zitrone ^B </p> <p>Senf/Agave ^{10, B, D} </p> <p>Sauerrahm-Dressing ^{7, A, B} </p> </div> | |
| <p>40 VEGAN NO CHICKEN SALAD
mit gebratenem Sojafiletstreifen,
Zwiebeln, Mandelparmesan und
italienischen Kräutern ^{5, 6, 8, 10} </p> | <p>18,90 €</p> | | |

INSALATA "NO CHICKEN"

Probiere unser neues Sojafilet auf Salat oder im super leckeren Nudelgericht. Authentisch und absolut empfehlenswert. Das täuschend echte Filet „NO CHICKEN“ hat bereits jetzt schon viele Fans gewonnen.



LINGUINE FILETTO



Pasta

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|--|---------|
| 43 | LASAGNE CASBAH
mit Bolognese, Zwiebeln, Knoblauch, Sojabechamel Käse überbacken ^{1a, 7, 6, 9} | 14,50 € | 51 | SPAGHETTI BOLOGNESE
mit Bolognese, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und frisch gehobeltem Parmesan ^{1a, 9} | 15,50 € |
| 49 | PENNE POLLO
mit Hähnchenbruststreifen in Champignon-Rahmsoße, Tomaten, Knoblauch, Chili und Zwiebeln ^{1a, 6, 9}   | 16,50 € | 53 | SPAGHETTI AGLIO E OLIO E SCAMPI
mit Scampi, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Staudensellerie und Chili ^{1a, 2, 9}  | 21,50 € |
| 50 | PENNE „NO CHICKEN“
mit Sojafiletstreifen in Champignon-Rahmsoße, Tomaten, Knoblauch, Chili und Zwiebeln ^{1a, 6, 9}  | 16,50 € | 54 | LINGUINE SALMONE
mit gebratenem Lachs in Blattspinat-Rahmsoße, Knoblauch, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Sellerie und Chili ^{1a, 4, 6, 9}   | 21,50 € |
| 58 | LINGUINE LIMONE
mit Cashew-Zitronen Soße, Babyspinat und grünem Spargel ^{1a}   | 18,50 € | 56 | LINGUINE FILETTO
Tagliata von der Rinderhüfte in Paprika-Champignon-Rahmsoße mit Knoblauch, Chili und Zwiebeln ^{1a, 6, 7, 9}   | 21,50 € |



**BESTELLUNG
AUF KNOPFDRUCK**
—
**CASBAH APP LADEN
& GANZ EINFACH
BESTELLEN**
(s. Seite 2)

Pasta

- 57 SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** 21,90 €
mit Lachs, Dorade, Scampi, Gamba,
Knoblauch, Chili, Zwiebeln und
Sellerie ^{1a, 2, 4, 6, 9, 14}
- 59 VEGANE SPAGHETTI**
CARBONARA 18,50 €
mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln,
Räuchertofu, pflanzliche Rahmsoße
und Kirschtomaten ^{1a, 6, 8}
- 60 ZUCCHINETTI AL PESTO**
ZUCCHINISPIRALEN 16,90 €
mit Basilikumpesto, Tomaten,
italienischen Kräutern, Knoblauch,
Chili, Zwiebeln und gesalzenen
Mandelraspeln ^{8, 9}

Unsere Pastagerichte beinhalten nun 50 % weniger
Fett und gleichzeitig 90 % weniger ungesunde Fette
(gesättigte Fettsäuren auf 100 ml) als zuvor.

+ WEIZENFREI

Tagliatelle aus Reismehl 1,50 €
Zucchini (Spiralen) 2,50 €

+ PARMESAN

Extra Portion Parmesan ⁷ 2,00 €

Reef & Beef

- | | |
|--|--|
| <p>68 GEBRATENER LACHS PROVINCIALE 180 g 26,50 €
mit Tomaten-Kräutersoße, Knoblauch, Kartoffel-Spieß und Blattspinat ⁴ </p> | <p>98 LAMMPFANNE CASBAH ART 22,50 €
mit Reis, Champignons, Paprika, Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern  </p> |
| <p>73 MIXED FISH MEDITERRAN 26,90 €
mit Lachs, Dorade, Scampi, Gamba, Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Sellerie und Reis ^{2, 4, 9}</p> | <p>71 LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE 23,50 €
mit Tomaten-Kräutersoße, Reis und gemischtem Salat ^{7, 8, 10} </p> |
| <p>70 LIGURISCHES FISCHTÖPFCHEN 19,90 €
in leichter Weißwein-Sahnesoße mit Dorade, Lachs, Gambas, Sellerie, Knoblauch, Chilli und mediterranen Kräutern mit Parmesan überbacken </p> | <p>74 SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN FRITTÉ 17,50 €
mit Pommes und gemischtem Salat ^{1a, 3, 8, 10} </p> |
| <p>69 TAGLIATA VOM ARGENTINISCHEM HÜFTSTEAK 180 g 26,90 €
vom Lavasteingrill, mit Tomaten-Kräutersoße, hausgemachtem Chimichurri, Pommes und gemischtem Salat ^{8, 10}  </p> | <p>97 CHICKEN GARAM MASALA 20,90 €
Indischer Eintopf mit gebratenem Hähnchen in Kichererbsen, Tomaten, Knoblauch, Chili und Sauerrahm (pikant) mit Reis ^{7, 10} </p> |
| | <p>77 BLACKBERRY CURRYWURST 13,90 €
Frische grobe regionale Wurst vom Metzger am Stück mit Brombeer-Honig-Senf-Currysoße, Süßkartoffelpommes und BBQ-Dip ^{1a, 10, 11, 12, C, E} </p> |



TAGLIATA VOM ARGENTINISCHEM HÜFTSTEAK



GYROS VEGETARISCH

Mediterran • Veggie • Vegan

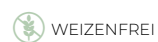
- | | |
|---|---|
| <p>78 GYROS VEGETARISCH 17,90 €
mit Halloumikäse, Pommes
(Süßkartoffelpommes + 2,00 €)
Tsatsiki und Salat ^{1a, 7, 10} </p> | <p>67 "NO CHICKEN" GARAM MASALA 19,90 €
Indischer Eintopf mit Soja
Filetstreifen, Kirchererbsen,
Paprika, Tomaten, Knoblauch,
Chili und Sojajoghurt ^{6, 8, 10}  </p> |
| <p>79 SELLERIE-SCHNITZEL VEGAN 17,90 €
mit veganer Zucchini-Pilzrahmsauce,
gemischter Salat und
Süßkartoffelpommes ^{1a, 6, 7, 9, 10}  </p> | <p>72 KÖSTLICHES VEGANES KOKOSCURRY 19,50 €
mit Paprika, Zucchini, Kichererbsen,
grünem Spargel, Chili und Reis </p> |
| <p>76 GEGRILLTER HALLOUMI 20,50 €
vom Lavasteingrill mit mediterraner
Tomatensoße, Süßkartoffelpommes
und Salat ^{1a, 10}  </p> | |

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenhaltiges Getreide: 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere, A Säuerungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel



LAKTOSEFREI



WEIZENFREI



LOW FAT



VEGETARISCH



VEGAN



BIO



FAIRTRADE



OFENKARTOFFEL ORIGINAL

Patate al Forno

- | | |
|--|---|
| <p>61 OFENKARTOFFEL ORIGINAL 13,50 €
mit Kräuterrahm oder Sojarahm
dazu ein gemischter Salat mit
gerösteten Sonnenblumen- und
Kürbiskernen ^{6, 7, 8, 10}   </p> <p>// ODER WAHLWEISE MIT
VERSCHIEDENEN TOPPINGS</p> <p>63 OFENKARTOFFEL POLLO 16,90 €
mit gebratenem Hähnchenfleisch,
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und Kräutern ^{7, 9, 10}</p> <p>64 OFENKARTOFFEL FILETTO 19,90 €
mit gebratenen Rindfleischstreifen
vom argentinischen Rind, Tomaten,
Champignons, Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch und Kräutern ^{7, 9, 10}</p> | <p>66 VEGAN SPEZIAL OFENKARTOFFEL 17,90 €
mit Sojaghurt, Avocadocreme,
gebratenen Champignons, Tomaten,
Paprika und gerösteten Kernen ^{6, 8}   </p> |
|--|---|
- | | |
|---|----------------------|
| <p>+ SÜSSKARTOFFEL </p> <p>alle Varianten alternativ
mit Süßkartoffel wählbar</p> | <p>2,50 €</p> |
| <p>+ LAKTOSEFREI </p> <p>aus Sojaquark ⁶</p> | <p>2,00 €</p> |

Burger

- 80 ORIGINAL** 12,90 €
mit Rindfleisch 180g, Gouda, Salat, eingelegte Balsamico-Zwiebeln, hausgemachter Essiggurke, Tomate und hausgemachter veganer Casbah-Burgersoße ^{1a, 6, 9, 10, B, A}
- 81 HALLOUMI BURGER** 13,90 €
mit gebackenem zypriotischen Halloumikäse, Salat, Balsamico-Zwiebeln, hausgemachter Essiggurke, Tomate, Gouda und hausgemachter veganer Casbah-Burgersoße ^{1a, 6, 7, 10, A, B} 
- 82 "NO CHICKEN" BURGER** 13,90 €
mit Soja Filetstreifen, Balsamico-Zwiebeln, Salat, hausgemachter Essiggurke Tomate und Barbecuesauce ^{1a, 6, A, B}  
- 99 FALAFEL BURGER** 12,90 €
mit veganem Tsatsiki, Hummus, Balsamico-Zwiebeln, Tomate, Salat ^{1, 1a, 8, 10, A, B} 
- 83 GEISSBOCK BURGER "RUT WIESS"** 14,90 €
mit Beefpatty (180 g), Ziegenkäse, Preiselbeeren, Salat und hausgemachter Burgersoße ⁷

EIN
DIP IST
INKL.

+ BEILAGEN:

Hauspommes	3,90 €
Süßkartoffel-Pommes	4,90 €
Maniok-Pommes	4,90 €

+ EXTRA DIPS:

Ketchup ^{A, B}	1,50 €
Mayonnaise ^{3, 10, A, C, D}	1,50 €
BBQ-Sauce ^{C, E, 11}	1,50 €

+ HAUSGEMACHTE VEGANE DIPS:

Curry-, Minzmayonnaise, Aioli ⁶ 	2,50 €
--	--------

+ DOUBLE-BEEF	6,50 €
----------------------	---------------



BURGER ORIGINAL

SCHOKOLADENMOUSSE VEGAN



**BESTELLUNG
AUF KNOPFDRUCK**
—
**CASBAH APP LADEN
& GANZ EINFACH
BESTELLEN**
(s. Seite 2)

Dolci

- | | | | |
|--|----------------------|---|----------------------|
| <p>92 CRÈME BRÛLÉE
mit Vanille-Eis oder wahlweise
ohne Eis ^{3, 5, 7, 13}  </p> | <p>7,50 €</p> | <p>94 LIME DREAM VEGAN
Erfrischendes Limettenmousse
mit cremiger Kokossahne und
veganen Keksen  </p> | <p>7,90 €</p> |
| <p>93 SCHOKO-BROWNIE
Hausgemachter warmer Brownie
mit Walnüssen, Vanilleeis und
Schokosoße ^{1a, 3, 5, 7} </p> | <p>8,90 €</p> | <p>100 SCHOKOLADENMOUSSE VEGAN
mit veganer Sahne und frischen
Beeren garniert </p> | <p>7,90 €</p> |
| | | <p>103 APFELSTRUDEL
Hausgemacht mit Vanilleeis
und Sahne ^{1a, 3, 7} </p> | <p>8,90 €</p> |

Bambini

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 86 | SÜSSKARTOFFELPOMMES
mit Ketchup, Mayonnaise, Curry- oder
Minzmayonnaise ^{1a, 3, 6, 10}  | 6,50 € |
| 87 | CASBAH HAUSPOMMES
mit Ketchup, Mayonnaise,
Curry- oder Minzmayonnaise ^{1a, 3, 6, 10}  | 5,50 € |
| 88 | PENNE
mit Tomatensoße oder Butter
oder Olivenöl ^{1a, 7, 9}  | 6,50 € |
| 89 | SCHNITZEL
mit Pommes, Ketchup ^{1a, 3, 10}  | 8,90 € |
| 90 | PENNE BOLOGNESE ^{1a, 9}  | 6,50 € |
| 104 | PLANT BASED NUGGETS
mit Pommes und Ketchup oder Mayo  | 8,90 € |

**DAZU GIBT ES ALS NACHTISCH
EIN RAKETENEIS!**

Veggie & Vegan

auf einen Blick

// PICCOLEZZE

- 9 **BROT** 7,50 €
mit Aioli ⁶ oder Sauerrahm ^{1a, 7, 8, 11}   
- **BROT** 8,40 €
mit Hummus oder Guacamole ^{1a, 8, 11} 
- 8 **AIOLI-GLAS** 6,20 €
zum Mitnehmen ⁶  
- 10 **ORIG. ITALIENISCHES LANDBROT** 7,50 €
(1 kg) zum Mitnehmen ^{1a}  
- 13 **NACHOS MIT DIP** 7,50 €
(Salsa ^{B, C} und Sauerrahm) ^{1a, 7} 
- 18 **ZIEGENKÄSE AUF PUMPERNICKEL** 8,50 €
mit Honig und Thymian überbacken ^{1, 7} 
- 11 **HAUSGEMACHTE FALAFEL** 8,90 €
mit Hummus und Currydip ^{8, 10} 
- 16 **GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN** 11,90 €
mit Kräutern, Knoblauchöl, Tomaten, pikant und mit Honig ^{7, 9}  
- 23 **BRUSCHETTA CASBAH** 8,50 €
3 Stück, original Landbrot mit gewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Basilikum ^{1a, 11}  
- 12 **CRISPY MOZZARELLA** 8,90 €
Frittierte hausgemachte Mozzarella-Taler mit Preiselbeer-Dip ^{1a, 7} 
- 20 **HAUSGEMACHTE WARME BLÄTTERTEIGSTANGEN** 8,40 €
3 Stück, gefüllt mit Spinat und Schafskäse ^{1a, 3, 7, 11} 
- 14 **VERDURA MIXTA** 6,90 €
mit Paprika, Möhren, grünem Spargel, Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch  
- 15 **KOLOKITHOKEFTEDES** 7,90 €
3 Zucchini-Bällchen "Greek Style" mit Schafskäse, Lauchzwiebeln, Dill, Petersilie und Minze ^{1a, 3, 7}  

// ZUPPE

- 26 **PAPPA AL POMODORO** 7,90 €
Rustikale toskanische Tomatensuppe ⁹   
- 27 **ROTE LINSENSUPPE** 8,90 €
mit Ingwer, Staudensellerie und Kokosmilch ⁹   

// BOWLS

- 46 **QUINOA BOWL VEGAN** 18,00 €
Karottenstreifen, Kirschtomaten, Gurkenwürfeln, Kichererbsen, gebratener Zucchini und Räuchertofu und Guacamole-Topping ^{6, 11} 
- 47 **QUINOA BOWL VEGETARISCH** 18,00 €
Karottenstreifen, Kirschtomaten, Gurkenwürfeln, Edamame, Feta, Mango und Babyspinat ^{6, 7} 

// INSALATE

- 31 **BAUERN Salat GRECCO** 16,50 €
mit frischem Schafskäse aus Kavala, Paprika, Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln und Oregano ^{7, 10}  
- 42 **VEGANER CEASAR SALAD** 18,50 €
mit gebratenem Räuchertofu, knusprigen Croûtons, gesalzenen Mandelraspeln, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Senf/Agave-Dressing ^{1a, 6, 8, 9, 10} 
- 44 **INSALATA MISTA PICCOLO** 7,30 €
und bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{8, 10}  
- 36 **INSALATA MISTA** 11,30 €
und bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{8, 10}  

auf der nächsten Seite geht es weiter 

- 32 INSALATA CAPRINO 18,90 €**
mit Honig überbackenem Ziegenkäse, Granatapfelkernen, Parmesan und Pumpernickel ^{1b, 7, 8, 10} 🌱
- 35 INSALATA HALLOUMI 18,90 €**
mit gebratenem Halloumi, Parmesan, Zwiebeln und italienischen Kräutern ^{7, 8, 10} 🌱 🌿
- 38 INSALATA MIT ÜBERBACKENEM SCHAFSKÄSE 18,90 €**
mit Kräutern der Provence, Olivenöl, Knoblauch und Tomaten ^{7, 8, 10} 🌱 🌿
- 40 VEGAN NO CHICKEN SALAD 18,90 €**
mit gebratenem Sojafiletstreifen, Zwiebeln, Mandelparmesan und italienischen Kräutern ^{5, 6, 8, 10} 🌱
- 45 FIVE SENSES SALAD 17,90 €**
mit geriebenem Schafskäse, Minze, Granatapfelkernen, Walnüssen und Himbeerdressing ^{5, 7, 8, 10} 🌱



**UNSERE HAUSGEMachten
DRESSINGS AUF DER BASIS
VON OLIVENÖL UND BALSAMICO
ZUR AUSWAHL:**

Himbeer / Zitrone 🌱^B
Senf / Agave 🌱^{10, B, D}
Sauerrahm-Dressing 🌱^{7, A, B}



// PASTA

- 50 PENNE „NO CHICKEN“ 16,50 €**
mit Sojafiletstreifen in Champignon-Rahmsoße, Tomaten, Knoblauch, Chili und Zwiebeln ^{1a, 6, 9} 🌱
- 58 LINGUINE LIMONE 18,50 €**
mit Cashew-Zitronen Soße, Babyspinat und grünem Spargel ^{1a} 🌱 **NEU**
- 59 VEGANE SPAGHETTI CARBONARA 18,50 €**
mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Räuchertofu, pflanzliche Rahmsoße und Kirschtomaten ^{1a, 6, 8} 🌱 🌿
- 60 ZUCCHINETTI AL PESTO ZUCCHINISPIRALEN 16,90 €**
mit Basilikumpesto, Tomaten, italienischen Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und gesalzenen Mandelraspeln ^{8, 9} 🌱 🌿 🌱

+ WEIZENFREI 🌱

Tagliatelle aus Reismehl 1,50 €
Zucchini (Spiralen) 2,50 €

+ PARMESAN 🌱

Extra Portion Parmesan ⁷ 2,00 €

// MEDITERRAN · VEGGIE · VEGAN

- 78 GYROS VEGETARISCH** 17,90 €
mit Halloumikäse, Pommes
(Süßkartoffelpommes + 2,00 €)
Tzatziki und Salat ^{1a, 7, 10}
- 79 SELLERIE-SCHNITZEL VEGAN** 17,90 €
mit veganer Zucchini-Pilzrahmsauce,
gemischter Salat und
Süßkartoffelpommes ^{1a, 6, 7, 9, 10}
- 76 GEGRILLTER HALLOUMI** 20,50 €
vom Lavasteingrill mit mediterraner
Tomatensoße, Süßkartoffelpommes
und Salat ^{1a, 10}
- 67 "NO CHICKEN" GARAM MASALA** 19,90 €
Indischer Eintopf mit Soja
Filetstreifen, Kirchererbsen,
Paprika, Tomaten, Knoblauch,
Chili und Sojajoghurt ^{6, 8, 10}
- 72 KÖSTLICHES VEGANES KOKOSCURRY** 19,50 €
mit Paprika, Zucchini, Kichererbsen,
grünem Spargel, Chili und Reis

// PATATE AL FORNO

- 61 OFENKARTOFFEL ORIGINAL** 13,50 €
mit Kräuterrahm oder Sojarahm dazu ein
gemischter Salat mit gerösteten Sonnen-
blumen- und Kürbiskernen ^{6, 7, 8, 10}

// ODER WAHLWEISE MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS

- 66 VEGAN SPEZIAL OFENKARTOFFEL** 17,90 €
mit Sojajoghurt, Avocadocreme,
gebratenen Champignons, Tomaten,
Paprika und gerösteten Kernen ^{6, 8}

+ SÜSSKARTOFFEL 2,50 €
alle Varianten alternativ
mit Süßkartoffel wählbar

+ LAKTOSEFREI 2,00 €
aus Sojaquark ⁶

// BURGER

- 81 HALLOUMI BURGER** 13,90 €
mit gebackenem zypriotischen
Halloumikäse, Salat, Balsamico-Zwiebeln,
hausgemachter Essiggurke, Tomate,
Gouda und hausgemachter veganer
Casbah-Burgersoße ^{1a, 6, 7, 10, A, B}
- 82 "NO CHICKEN" BURGER** 13,90 €
mit Soja Filetstreifen, Balsamico-
Zwiebeln, Salat, hausgemachter
Essiggurke Tomate und
Barbecuesauce ^{1a, 6, A, B}
- 99 FALAFEL BURGER** 12,90 €
mit veganem Tzatziki, Hummus, Balsamico-
Zwiebeln, Tomate, Salat ^{1, 1a, 8, 10, A, B}

+ BEILAGEN:

Hauspommes 3,90 €
Süßkartoffel-Pommes 4,90 €
Maniok-Pommes 4,90 €

+ EXTRA DIPS:

Ketchup ^{A, B} 1,50 €
Mayonnaise ^{3, 10, A, C, D} 1,50 €
BBQ-Sauce ^{C, E, 11} 1,50 €

+ HAUSGEMACHTE VEGANE DIPS:

Curry-, Minzmayonnaise, Aioli ⁶ 2,50 €

EIN
DIP IST
INKL.

// DOLCI

- 92 CRÈME BRÛLÉE** 7,50 €
mit Vanille-Eis oder
wahlweise ohne Eis ^{3, 5, 7, 13}
- 93 SCHOKO-BROWNIE** 8,90 €
Hausgemachter warmer Brownie
mit Walnüssen, Vanilleeis und
Schokosoße ^{1a, 3, 5, 7}
- 94 LIME DREAM VEGAN** 7,90 €
Erfrischendes Limettenmousse
mit cremiger Kokossahne und
veganen Keksen
- 100 SCHOKOLADENMOUSSE VEGAN** 7,90 €
mit veganer Sahne und frischen
Beeren garniert
- 103 APFELSTRUDEL** 8,90 €
Hausgemacht mit Vanilleeis
und Sahne ^{1a, 3, 7}

ELEPHANT BAY ICE TEA



Wasser & Limos

// ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SELTERS NATURELL ODER CLASSIC	0,25 l / 0,75 l	2,90 € / 7,50 €
AQUA DELLO CHEF	0,3 l	3,90 €
mit frischen Limetten und Minze		
PEPSI COLA ^{1, 5, 9, 11}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,90 € / 4,90 €
PEPSI ZERO ^{1, 5, 9, 11}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,90 € / 4,90 €
MIRANDA ^{1, 3, 5, 6}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,90 € / 4,90 €
7 UP ^{1, 3, 5, 6}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,90 € / 4,90 €

// LIMONADEN AUS DER FLASCHE

BIONADE Holunder	0,33 l	3,90 €
KROMBACHER FASSBRAUSE Zitrone	0,33 l	3,90 €
FEVER TREE:	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale ¹ , Indian Tonic Water ¹⁰ ,		
Mediterranean Tonic Water, Lemon Bitter ^{3, 10}		

// HAUSGEMACHTE LIMONADE

MANGO LIMONADE mit frischem Mango-Püree, Limette und Minze	0,4 l	5,50 €
TAYO Philippinische Calamansi-Limette, Ingwer	0,4 l	5,90 €
NAMI Bio-Pink Grapefruit, Rosenwasser	0,4 l	5,90 €
YUNA Japanische Yuzu-Zitrone, Tonkabohne	0,4 l	6,50 €

Bier



// VOM FASS

PETERS KÖLSCH ^{18, 19}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,20 € / 3,20 € / 4,30 €
RADEBERGER PILSNER ^{18, 19}	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 5,30 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ¹⁹	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 5,30 €
MIT FRUCHTSAFT NACH WAHL	0,5 l	5,80 €

// AUS DER FLASCHE

KROMBACHER RADLER, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	4,10 €
MALZBIER, VITAMALZ ¹⁸	0,33 l	4,10 €
JEVER FUN, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	4,10 €
REISSDORF, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	4,10 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL ^{18, 19}	0,5 l	5,30 €
SCHÖFFERHOFER KRISTALL ^{18, 19}	0,5 l	5,30 €
SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI ^{18, 19}	0,5 l	5,30 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT ^{1, 2, 3, 5 18, 19}	0,33 l	4,10 €

Kaltgetränke

// SÄFTE

NEKTAR/SÄFTE VON NIEHOFFS VAIHINGER	0,2 l / 0,3 l	2,90 € / 3,90 €
-------------------------------------	---------------	-----------------

Apfelsaft naturtrüb | Traubensaft | Mango-Nektar | Ananas-Nektar | Bananen-Nektar | Orangen-Nektar
Rhabarber-Nektar | Kirsch-Nektar | Schwarzer Johannisbeer-Nektar | Maracuja-Nektar

WAHLWEISE AUCH ALS SCHORLE	0,3 l / 0,4 l	3,90 € / 4,90 €
----------------------------	---------------	-----------------

// EISTEE

ELEPHANT BAY ICE TEA	0,33 l	4,10 €
----------------------	--------	--------

Passion-Maracuja | Pfirsich | Granatapfel | Mango-Ananas



Sprizz

// HOMEMADE SPRIZZ

PINK SPRIZZ ¹²

Südtiroler Pink-Grapefruitlikör,
Prosecco, Limettensaft

7,50 €

LIMONCELLO SPRIZZ

Limoncello vom Fass,
Prosecco, Soda

7,90 €

CHERRY SPRIZZ ¹²

Hausgemachter Sauerkirschlikör vom
Bodensee, Prosecco

7,50 €

MELON SPRIZZ

Evoke Gin mit Melone aromatisiert,
Schweppes Wildberry, Melone

7,90 €

HIMBEER SPRIZZ ¹²

Hausgemachter französischer Himbeerlikör
aus den Vogesen , Prosecco, Soda

7,50 €

GIN BASIL SMASH SPRIZZ

Gin, Limettensaft, Zuckersirup,
frischer Basilikum, Sodawasser

7,50 €

// CLASSIC SPRIZZ

APEROL SPRIZZ ^{1, 10, 12} **7,50 €**
mit Prosecco, Aperol, Soda

APEROL PASSION SPRIZZ ^{1, 10, 12} **7,90 €**
mit Weißwein oder Prosecco, Aperol,
Soda, Maracujasaft

HUGO ¹² **7,50 €**
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze

LILLET BERRY SPRIZZ **7,50 €**
Lillet und Schweppes Wildberry

// HOMEMADE ALKOHOLFREI

MARACUJA SPRIZZ ¹⁰ **6,50 €**
Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water

APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI **6,50 €**
Alkoholfrei Crodino, Zitronenlimonade, Soda

GURKEN-INGWER SPRIZZ **6,50 €**
Gurkensirup, Lemonaid-Mix, Gurken, Ingwer, Soda

// PROSECCO

PROSECCO ¹² **27,00 €**
0,75l Flasche

PROSECCO PICCOLO ¹² **6,90 €**
0,2l Flasche



NACHHALTIG GENIESSEN

Mit vomFASS Siegburg stellen wir einen unserer langjährigsten lokalen Partner vor. VomFASS passt nicht nur hervorragend zur Casbah-Philosophie, sondern liefert auch die Liköre für unsere Highlights, den hausgemachten Sprizz-Getränken! Aber auch einige unserer Hausweine, Secco und andere Spirituosen Spezialitäten bekommen wir von vomFASS! Seit mehr als 25 Jahren befindet sich vomFASS in Siegburg und war das erste Geschäft seiner Art! Der Inhaber, Oliver Weiß, hat das Geschäft im Jahr 2011 übernommen und das Konzept „sehen, probieren & genießen“ weiterentwickelt. Seit Februar 2021 befindet sich das vomFASS-Geschäft ganz zentral auf

der Kaiserstraße 14 direkt neben dem Schokoladengeschäft Tout chocolat. Zum vomFASS-Sortiment zählen neben hochwertigen Essigen & Ölen auch eine große Auswahl an edlen Spirituosen, Likören und Whiskys. Bei vomFASS erwartet Sie nicht nur eine persönliche Beratung und herausragende Qualität, sondern auch eine individuelle Abfüllungsmöglichkeit. Abgefüllt wird direkt vom FASS in eigene oder im Geschäft erhältliche Glasflaschen. Tastings / Verkostungen wie z.B. GIN, Whisky, Wein oder Essig & Öl gehören mittlerweile zum festen Bestandteil des Portfolios. Tickets hierzu gibt es Online oder im Geschäft.

TEQUILA SUNRISE

SEX ON THE BEACH



Cocktails

CUBA LIBRE Bacardi, Lime Juice, Limetten, Cola 	7,90 €	PORNSTAR MARTINI Absolut Vanilla Vodka, frische Ananas, Vanille Sirup, Maracujpüre. Ein Shot Prosecco separat.	10,90 €
MOJITO Bacardi, Soda, Lime Juice, Minze, Limetten, Rohrzucker 	8,50 €	// VIRGINS 	
TEQUILA SUNRISE Tequila Cazadores Blanco, Grenadine, Zitronensaft, Orangenektar 	8,50 €	BONGO Orangenektar, Ananasnektar, Kokossirup, Mangosirup, Zitronensaft	7,40 €
CAIPIRINHA Cachaça Canario, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker 	8,50 €	ORANGE SUN Orangenektar, Grenadine, Zitronensaft	7,40 €
PIÑA COLADA Bacardi, Ananasnektar, Kokosmilch 	8,50 €	MOSKITO Alkoholfreier Mojito – Minze, Limetten, brauner Zucker, Sprite, Grenadine	7,40 €
SEX ON THE BEACH Vodka, Apricot Brandy De Kuyper, Lime Juice, Zitronensaft, Kirsch o. Maracujanektar 	8,50 €	VIRGIN COLADA Kokosmilch, Ananasnektar, Zitronensaft	7,40 €
GIN BASIL SMASH Infused Gin, Basilikum und Limetten 	8,50 €	MANGO-COLADA Mangonektar, Kokosmilch	7,40 €
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup	8,50 €	// STRONG DRINKS 	
WHISKEY SOUR Angostura Bitter, Aqua Fava, Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup 	8,90 €	MAI TAI Heller Rum, dunkler Rum, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup ⁸ , Ananassaft	9,90 €
		LONG ISLAND ICED TEA Vodka, Gin, Rum, Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, Cola	9,90 €

Longdrinks

ABSOLUT VODKA TONIC	4 cl	7,40 €	VODKA GREY GOOSE TONIC	4 cl	9,40 €
ABSOLUT VODKA LEMON	4 cl	7,40 €	VODKA GREY GOOSE LEMON	4 cl	9,40 €
ABSOLUT VODKA MARACUJA	4 cl	7,40 €	JIM BEAM & COKE	4 cl	7,40 €
ABSOLUT VODKA ORANGE	4 cl	7,40 €	HAVANA & COKE	4 cl	7,40 €

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenhaltiges Getreide: 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere, A Säuerungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel



EVOKE GIN



IT'S GIN O'CLOCK!

Wassermelonen geflavourter Gin aus Spanien – Evoke Gin – der neue Trend für sommerliche Abende.

- ♥ 5-fach destilliert
- ♥ Fruchtig in der Nase
- ♥ Samt im Gaumen
- ♥ Pur oder gemixt ein Genuss
- ♥ Fantastische Farbe

Instagram: @evokegin

Gins

BEEFEATER

mit Fever Tree Indian Tonic Water,
Minze und Limette

11,50 €

EXTRA
STRONG

2 cl GIN
+ 3,50€

// REGIONALE GINS

SIEGFRIED AUS BONN

mit Fever Tree Indian Tonic Water,
Zitrone und Thymian

13,50 €

SIGGI ALKOHOLFREI

WONDERLEAF AUS BONN

mit Fever Tree Indian Tonic Water und Orange

9,00 €

Whisky

SCOTCH WHISKY LAPHROAIG

Islay Single Malt 10 years

4 cl 10,00 €

JACK DANIEL'S

4 cl 7,50 €

GLENFIDDICH

12 Jahre

4 cl 9,00 €

Wein • Mixed

WEINSCHORLE selbstgemischt ¹⁷	0,25 l	5,50 €
TINTO DE VERANO	0,25 l	6,50 €
Rotwein ¹⁷ , Zitronenlimonade ^{1, 3, 5, 6} , Orange, Zitrone, Eiswürfel		

Liköre

SAMBUCA IL SANTO	2 cl	2,90 €
BAILEYS ^{1, 6, 9, A}	2 cl	2,90 €
PINK-GRAPEFRUIT-LIKÖR	2 cl	2,90 €
SAUERKIRSCH-LIKÖR	2 cl	2,90 €
HIMBEER-LIKÖR	2 cl	2,90 €
SIEGBURGER ABTEI-LIKÖR	2 cl	3,50 €
Hergestellt nach der Original-Rezeptur der Benediktiner Mönche.		

Aperitif

RAMAZZOTTI	2 cl	2,90 €
OUZO	2 cl	2,90 €
WILLIAMS CHRIST aus Südtirol	2 cl	3,20 €
OBSTLER aus Oberschwaben	2 cl	3,20 €

Grappa

GRAPPA DI CASBAH	2 cl	2,90 €
GRAPPA NONINO Chardonay Barrique	2 cl	3,90 €

Shots

ABSOLUT VODKA	2 cl	2,90 €
VODKA GREY GOOSE	2 cl	3,20 €
JÄGERMEISTER	2 cl	2,90 €
CAZADORES TEQUILA Blanco/Añejo	2 cl	2,90 €
B52 Kahlua, Baileys, Cointreau	2 cl	3,90 €





**BESTELLUNG
AUF KNOPFDRUCK**
—
**CASBAH APP LADEN
& GANZ EINFACH
BESTELLEN**
(s. Seite 2)

Weinkarte

// UNSERE HAUSWEINE 🍷

WEISSWEIN / DEUTSCHLAND

Trocken, zarter Duft nach Blüten und Honig ¹⁷

0,2 l

6,50 €

ROSÉ / ITALIEN

Trocken, weich, frisch, vollfruchtig, ohne Säure ¹⁷

0,2 l

6,50 €

ROTWEIN / ITALIEN

Trocken, frisch, leicht und fruchtig ¹⁷

0,2 l

7,30 €



WEISSER BURGUNDER

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

3,90 € / 7,50 € / 26,00 €

Qualitätswein Bubenheimer Kallenberg, weiß, trocken ¹⁷

Rund, feinherb, bestens ausbalanciertes Säureverhältnis.
Angenehmes Birnenaroma gepaart mit Mango.



GRAUER BURGUNDER

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

3,90 € / 7,50 € / 26,00 €

Qualitätswein Bubenheim, trocken ¹⁷

Duftet zart nach Akazie. Angenehme Tropenfrucht im Abgang.
Cremiger Schmelz. Der vielseitige Speisenbegleiter.



SAUVIGNON BLANC

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

3,90 € / 7,50 € / 26,00 €

Qualitätswein Bubenheimer Honigberg, weiß, trocken ¹⁷

Mit kraftvollen und doch eleganten Fruchtspielen.
Schmecken Sie die Stachelbeeraromen und die feine Mineralität!



// WEINGUT WILDNER

CASBAHS WILDKÄTZCHEN RIESLING

feinherb

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

3,90 € / 7,50 € / 26,00 €

Verspielt und lebhaft, wie eine junge Katze, vermittelt dieser feinherbe Riesling unkomplizierte Lebensfreude. Überraschend, erquickend und doch herrlich weich. Genuss, der zum Schnurren animiert.

WILDNER SPÄTBURGUNDER ROSÉ

köstlich

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

3,90 € / 7,50 € / 26,00 €

Verspielter und fruchtiger Geschmack aus Beeren und Kirschen. Für ein grenzenloses und sorgenfreies Lebensgefühl.

// WEINE AUS ALLER WELT

LUGANA

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

5,50 € / 8,90 € / 30,00 €

Gardasee, weiß, trocken ¹⁷

100 % Trebbiano. Feine Struktur mit großer Fülle von reifen Früchten, wie Aprikose und Pfirsich. Ein ansprechender Wein für besondere Momente.

EL PEDAL TEMPRANILLO

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

3,90 € / 7,50 € / 26,00 €

Emperatriz Rioja/Spanien, rot, trocken ¹⁷

FrISChe Kühle Frucht, Aromen von reifen Kirschen, feinwürzig, milde Säure.

MERLOT

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

3,60 € / 6,90 € / 24,00 €

Italien, rot, trocken ¹⁷

Weich, elegant, fruchtig.

SHIRAZ

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

4,30 € / 8,00 € / 28,00 €

Nudo/Chile, rot, trocken ¹⁷

Tief rote Farbe, vollmundig.



„PROBIEREN VOR DEM KAUF...“

Das Weinlager Siegburg ist einer unserer lang-jährigen regionalen Partner durch den wir die Möglichkeit haben, aus einer Vielzahl hochwertiger Weine zu wählen und damit unsere Weinkarte ganz gezielt ergänzen zu können.

Seit mehr als 25 Jahren steht Jörg Lehnens Weinlager für Wein und Genuss. Das Weinlager Siegburg ist inzwischen eine feste Institution, aber auch über die Grenzen Siegburgs hinaus als Importeur und Großhandel für die Gastronomie von großer Bedeutung.

Geführt werden in dem Fachhandel über 350 nationale und internationale Weine, aber auch Spirituosen und Feinkost. Gehandelt wird nach dem Motto: „Probieren vor dem Kauf“.

Geöffnet ist die Weinschmiede im klassischen Ambiente historischer Gemäuer Dienstag- bis Freitagabend und samstags von mittags bis spätabends. Gerne öffnen sie ihre Pforten auch für Events wie private Feiern oder auch Hochzeiten.

Follow us!

@CASBAH.SIEGBURG





Casbah zum Verschenken!

Gibt es ein besseres Geschenk als gemeinsame Zeit, gutes Essen oder leckeren Wein? Verschenke den Casbah Gutschein mit deinem Wunschbetrag. Sprich uns an!

