

Culinarisch

FOOD · DRINKS · NEWS · EVENTS · FRIENDS



Casbah
CAFÉ · BISTRO · RESTAURANT

SOMMER 2021 BONN

Unsere Philosophie



„Wir – das sind Mario Parisi, Tim Pöttgen & Lukas Yiannakis – geben im Hintergrund unser Bestes, um all unsere Gäste mit einem Lächeln aus unserem Hause zu verabschieden.“

Mit dem Casbah-Restaurant haben wir ein ganzheitliches Konzept geschaffen, welches die verschiedenen Lebensstile aller Generationen optimal bedient.

Uns verbindet nicht nur die Passion für die stetige Weiterentwicklung unseres Restaurants, sondern auch eine Sandkasten-Freundschaft.

Wir legen großen Wert auf die Berücksichtigung verschiedener Ernährungsweisen, wie die vegetarische, vegane oder weizenfreie Ernährung. Aber bei uns findet Jeder mann etwas in der Speisekarte, zum Beispiel unser beliebtes „Lovefood“.

Die große Auswahl an veganen oder vegetarischen Produkten aus regionaler und biologischer Herkunft machen das Casbah seit über 10 Jahren zu einem einzigartigen und innovativen Konzept in der Gastronomie. Wir lassen uns von den neusten Ernährungstrends inspirieren und thematisieren Nahrungsmittelunverträglichkeiten in der Casbah-Küche. So bringen wir euch alle an einen Tisch. Denn das Casbah ist für alle da!

Die Casbah-Küche verzichtet schon immer auf künstliche Geschmacksverstärker und Aromen. Stattdessen verwenden wir ausschließlich qualitativ hochwertige naturbelassene Zutaten wie Olivenöle und frische Kräuter, Meer- oder Himalayasalz, braunen Rohrohrzucker oder alternativ Agavendicksaft.

Mit unserer hauseigenen Produktionsküche haben wir ein einzigartiges Konzept in der Gastronomie entwickelt. Produkte werden von uns selbst hergestellt und frisch verarbeitet. Das bietet dir nicht nur eine herausragende Qualität, sondern bei uns bekommst du dein Essen sehr schnell und super frisch auf den Tisch.

Zu den Casbah-Lieferanten zählen vordergründig regionale Lieferanten und Partner oder solche, die nach biologischen und nachhaltigen Grundsätzen handeln. So zählt die Spanischer Garten Sezer GmbH zu unseren Lieferanten und beliefert uns täglich frisch direkt von ihrem Marktstand mit Gemüse und Salaten. Unser unverwechselbares Pane Siciliano wird nach original italienischer Backtradition gebacken und von unserem Partner Euroback 2000 Santisi aus Sankt Augustin geliefert. Viele weitere Partner findest du in unserem Inhaltsverzeichnis.

Aber nicht nur bei den Speisen und Getränken legen wir Wert auf Nachhaltigkeit, sondern wir beziehen ausschließlich ökologische Energie aus Windkraftproduktion für unseren gesamten Restaurantbetrieb. Auch einige unserer Non-Food-Artikel, beispielsweise unsere Servietten oder Mais-Strohhalme, werden umweltfreundlich hergestellt. Selbst dieses Magazin, das du in deinen Händen hältst, wird komplett aus 100 % recycelten Materialien produziert. Um mit unseren Kunden stetig wachsen zu können, freuen wir uns über konstruktives Feedback. Dazu findest du unsere neuen „HOW-DID-WE-DO“-Feedbackkarten auf unseren Tischen. Wir wünschen dir eine schöne Zeit im Casbah und viel Spaß beim Lesen unserer neuen SOMMER-Ausgabe.

Dein Casbah-Team

**MARIO PARISI, TIM PÖTTGEN
& LUKAS YIANNAKIS**

Inhaltsverzeichnis



ENGLISH
VERSION

IMMER DEN ÜBERBLICK BEHALTEN



4

NEU BEI UNS:
ALOE PEACHES



24

GEWINNE EINEN
CASBAH-GUTSCHEIN



5

SUMMER
SELECTION



25

PARTNER: KOLLEKTIV
KREATIVAGENTUR



6

UNSERE
SPEISEKARTE



27

CASBAH TALK
MIT LUKAS YIANNAKIS



12

HOT DRINKS
& SWEETS



29

PARTNER:
BUTCHER'S BEER



16

UNSERE
GETRÄNKE



31

PARTNER:
MUCA SIEBURG



20

UNSERE
WEINKARTE



35

PARTNER:
VOMFASS SIEBURG



21

PARTNER: WEINGUT
FINKENAUER



37

UNSER CLUB:
CASBAHS UNTERGRUND



23

PARTNER:
DAS WEINLAGER

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Casbah Bonn GmbH & Co KG, Bottlerplatz 10, 53111 Bonn

FOTOGRAFIE, LAYOUT, ILLUSTRATION & DESIGN: KoKollektiv GbR · LoveforDetail, Anna Beils | TEXT: Eva-Maria Siebertz

DRUCK: Auflage: 2.500 Stück



FOREVER®
THE ALOE VERA COMPANY

ALOE PASSION SPRIZZ

100 % Aloe-Vera-Nektar Peach,
Mangosaft, Kokossirup, Tonic Water

5,90 €

HOTTY ALOE PEACH

Aloe Peach, Maracujasaft
& Ingwer

3,90 €

ZUM
MITNEHMEN

330 ml 9,90 €

Hot & cold Aloe Peaches

Die Aloe ist eine Sonnenpflanze, d. h. sie bezieht ihre Nährstoffe aus der Sonne und nicht aus der Erde. Nach 20.000 Sonnenstunden ist eine Pflanze reif zur Ernte. Unsere Farmer ernten die Aloe Barbadosis Miller per Hand und behandeln sie mit äußerster Sorgfalt. Die Blätter werden innerhalb weniger Stunden verarbeitet, damit wir das reinste und frischeste Aloe Vera Gel mit all seinen wertvollen Inhaltsstoffen bekommen.

Es ist das erste Aloe-Vera-Gel, welches vom International Aloe Science Council (IASC) für seine Qualität zertifiziert wurde. Unser Spezialverfahren ermöglicht die Produktion eines Gels frei von Konservierungsstoffen. Außerdem besteht die Tetra-Pak-Verpackung aus recycelbaren Materialien und sorgt dafür, dass du den frischesten Geschmack des reinsten Aloe-Vera-Gels erhältst.

Der Superfood-Drink:

- 84,3 Prozent reines Aloe-Vera-Gel
- reines Pfirsichpüree
- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- Enthält Fruchtsaft
- Hoher Vitamin-C-Gehalt
- Vitamin C trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Immunsystems und zur Verringerung von Müdigkeit bei

**Möchtest du mehr über die Sonnenpflanze erfahren?
Dann melde dich gerne bei mir.**



Marion Bischoff

Praxis move2balance
53842 Troisdorf

Whatsapp: 0171 - 7581384

E-Mail: info@move2balance.de

www.marion-bischoff.flp.de



Summer Selection

APERITIVO SPRIZZ: DIE GRÖSSTE SPRIZZ-AUSWAHL UNSERER REGION

// HOMEMADE SPRIZZ

| | |
|--|--------|
| PINK SPRIZZ Südtiroler Pink-Grapefruitlikör  Prosecco ¹² , Limettensaft | 6,40 € |
| CHERRY SPRIZZ hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee  , Prosecco ¹² | 6,40 € |
| HIMBEER SPRIZZ hausgemachter französischer Himbeerlikör aus den Vogesen  , Prosecco ¹² , Soda | 6,40 € |

// ALKOHOLFREIE SPRIZZ

| | |
|---|--------|
| MARACUJA SPRIZZ Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water ¹⁰ | 5,40 € |
| APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI Crodino, Zitronenlimonade, Soda | 5,40 € |
| GURKEN-INGWER SPRIZZ Gurkensäure, Lemonaid-Mix, Gurken, Ingwer, Soda | 5,40 € |
| HOLUNDER DETOX SPRIZZ Superfood Spirulina gesüßt mit Agavendicksaft mit viel B12-Vitamin | 5,40 € |
| ALOE PASSION SPRIZZ 100 % Aloe-Vera-Nektar Peach, Mangosaft, Kokossirup, Tonic Water | 5,90 € |

NEU

// CLASSIC SPRIZZ

| | |
|---|--------|
| APEROL SPRIZZ mit Prosecco ¹² , Aperol ^{1,10} , Soda | 6,40 € |
| APEROL PASSION SPRIZZ mit Weißwein oder Prosecco ¹² , Aperol ^{1,10} , Soda, Maracujasaft | 6,90 € |
| HUGO Prosecco ¹² , Soda, Holunderblütensirup, Minze | 6,40 € |
| LILLET BERRY LILLET Schweppes Russian Wild Berry ⁵ | 6,40 € |
| MARTINI FIERO SPRIZZ Martini Fiero, Prosecco ¹² , Soda | 6,40 € |

NEU

// WEIN - MIXED

| | | |
|---|-----------------|--------|
| WEINSCHORLE ¹⁷ selbstgemischt | 0,25 l | 4,90 € |
| 8° GRAD WEISS-WEINSCHORLE Bioweißwein ¹⁷ , Eiszeitwasser | 0,275 l Flasche | 4,40 € |
| 8° GRAD ROSÉ-WEINSCHORLE Bioroséwein ¹⁷ , Eiszeitwasser | 0,275 l Flasche | 4,40 € |
| TINTO DE VERANO Rotwein ¹⁷ , Zitronenlimonade ^{1,3,5,6} , Orange, Zitrone, Eiswürfel | 0,25 l | 4,90 € |



VEGAN



VEGETARISCH



WEIZENFREI



LAKTOSEFREI



LOW FAT



FAIRTRADE



BIO



Piccolezze

BROT
MIT AIOLI
ZUM
MITNEHMEN
4,40 €

- 09 **BROT** mit Aioli ⁶ oder Sauerrahm ^{1a,8} 5,40 €
- **BROT MIT OLIVENPASTE ODER GUACAMOLE** ^{1a,8,7,11} 6,40 €
- 08 **AIOLI-GLAS** zum Mitnehmen ⁶ 3,90 €
- 10 **ORIGINAL ITALIENISCHES LANDBROT (1 KG)** zum Mitnehmen ^{1a} 5,90 €
- 11 **HAUSGEMACHTE, WARME BLÄTTERTEIGSTANGEN** gefüllt mit Spinat und Schafskäse (4 St.) ^{1a,3,7,11} 6,50 €
- 13 **NACHOS MIT DIP** (Salsa ^{B,C} und Sauerrahm) ^{1a,7} 5,50 €
- 18 **ZIEGENKÄSE AUF PUMPERNICKEL** mit Honig und Thymian überbacken ^{1,7} 5,80 €
- 16 **SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN** mit Kräutern, Knoblauchöl, Tomaten, pikant und mit Honig ^{7,9} 6,90 €
- 17 **HÄHNCHENSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL, 2 ST.** an Tomaten-Kräutersoße mit Aioli und Zitrone ⁶ 7,90 €
- 19 **LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL, 2 ST.** an Tomaten-Kräutersoße mit Aioli und Zitrone ⁶ 10,90 €
- 21 **GARNELEN-PFÄNNCHEN** mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und italienischen Kräutern ^{2,9} 11,90 €
- 23 **BRUSCHETTA CASBAH** original Landbrot mit gewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Basilikum, 3 St. ^{1a,11} 6,20 €

+ EXTRA-DIPS: ^{C, D}
 Sauerrahm ⁷, Aioli ⁶ **+3,00 €**
 Olivenpaste , Guacamole **+3,50 €**

Zuppe

- 26 **PAPPA AL POMODORO** rustikale toskanische Tomatensuppe ⁹ 4,50 €
- 27 **ROTE LINSENSUPPE** mit Ingwer, Staudensellerie und Kokosmilch ⁹ 4,90 €

Alle Suppen
gegen einen
Aufpreis von 2,- €
als Hauptgericht
möglich!



Insalate

- 30 **BAUERN Salat VEGAN** mit Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oregano und Kalamata-Oliven    ¹⁰ 9,90 €
- 31 **BAUERN Salat GRECCO** mit Schafskäse, Paprika, Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln und Oregano   ^{7,10} 10,90 €
- 42 **VEGANER CEASAR SALAD** mit gebratenem Räuchertofu, knusprigen Croûtons, gesalzenen Mandelraspeln, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Senf/Agave-Dressing   ^{1a, 6, 8, 9, 10} 12,90 €
- 44 **KLEINER GEMISCHTER** und bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen   ¹⁰ 4,40 €
- 36 **GROSSER GEMISCHTER** und bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen   ^{8,10} 6,40 €
- 32 **INSALATA CAPRINO** mit Honig überbackenem Ziegenkäse, Parmesan und Pumpernickel  ^{1b, 7,10} 13,90 €
- 33 **INSALATA SCAMPI** mit Scampi, Knoblauch, Parmesan und italienischen Kräutern  ^{2, 7, 9, 10} 14,90 €
- 34 **INSALATA SALMONE** mit gebratenem Lachs, Tomaten, Knoblauch, Parmesan und italienischen Kräutern  ^{4, 7, 10} 15,90 €
- 35 **INSALATA HALLOUMI** mit gebratenem Halloumi, Parmesan, Zwiebeln und italienischen Kräutern   ^{7,10} 13,40 €
- 39 **INSALATA MIT GEBRATENEN HÄHNCHENSPIESSEN** vom Lavasteingrill und Aiolidip an Tomaten-Kräutersoße  ^{6, 7, 8, 10} 13,40 €
- 38 **INSALATA MIT ÜBERBACKENEM SCHAFSKÄSE** mit Kräutern der Provence, Olivenöl, Knoblauch und Tomaten   ^{7,10} 12,90 €
- 40 **INSALATA BÖREĀI** mit frischen, hausgemachten warmen Blätterteigstangen gefüllt mit Spinat und Schafskäse  ^{1a, 7, 10} 13,90 €
- 45 **INSALATA MANIOK-HALLOUMI-SPEZIAL** mit gebratenen Maniok-Pommes, Halloumi, Zwiebeln und italienischen Kräutern   13,40 €

Unsere hausgemachten Dressings auf der Basis von Olivenöl und Balsamico zur Auswahl:

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

PIMP YOUR SALAD
RUCOLA WÄHLBAR
+1,00 €

KINDER MALBUCH

Kennst du schon unsere neue Kinder-Speisekarte für Kinder bis 12 Jahren? Unsere kleinen Fans bekommen Buntstifte im Recycling-Verpackungsmaterial von uns dazu geschenkt und können die Speisekarte am Tisch ausmalen.

Zu jedem Kindergericht verschenken wir im Nachgang ein kleines Raketen-Stieleis für unsere allerliebsten Casbah Kids.

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

Pasta

- | | | | |
|--|----|---|---------|
| | 43 | LASAGNE CASBAH mit Bolognese, Zwiebeln, Knoblauch, Sojabechamel und Käse überbacken ^{1a, 7, 6, 9} | 8,90 € |
| | 48 | PENNE NAPOLI in frischer Tomatensoße, mit Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Karotten    ^{1a, 9} | 8,90 € |
|  | 49 | PENNE POLLO mit Hähnchenbruststreifen in Champignon-Rahmsoße, Tomaten, Knoblauch, Chili und Zwiebeln  ^{1a, 6, 7, 9} | 10,90 € |
|  | 50 | PENNE PASTICIATI vegane Bolognese mit pflanzlicher Rahmsoße, Zwiebeln, Knoblauch, Curry und Mandelparmesan    ^{1a, 6, 9, 8} | 10,90 € |
| | 51 | SPAGHETTI BOLOGNESE mit Bolognese, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und frisch gehobeltem Parmesan ^{1a, 7, 9} | 9,90 € |
| | 52 | SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Staudensellerie und Chili    ^{1a, 9} | 9,90 € |
| | 53 | SPAGHETTI AGLIO E OLIO E SCAMPI mit Scampi, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Staudensellerie und Chili  ^{1a, 2, 9} | 14,90 € |
|  | 54 | TAGLIATELLE SALMONE mit Lachs in Blattspinat-Rahmsoße mit Knoblauch, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Sellerie und Chili  ^{1a, 4, 6, 7, 9} | 13,90 € |
|  | 56 | TAGLIATELLE FILETTO Rindfleischstreifen in Paprika-Champignon-Rahmsoße mit Knoblauch, Chili und Zwiebeln  ^{1a, 6, 7, 9} | 13,90 € |
| | 57 | SPAGHETTI FRUTTI DI MARE mit Lachs, Dorade, Scampi, Gamba, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Sellerie  ^{1a, 2, 4, 8, 9, 12, 14} | 15,50 € |
|  | 58 | SPAGHETTI VEGANESE mit veganer Bolognese, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und gesalzenen Mandelraspeln    ^{1a, 6, 9, 8} | 10,90 € |
|  | 59 | VEGANE SPAGHETTI CARBONARA mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Räuchertofu, pflanzliche Rahmsoße und Kirschtomaten    ^{1a, 6, 8} | 11,90 € |
| | 60 | ZUCCHINETTI AL PESTO ZUCCHINISPIRALEN mit Basilikumpesto, Tomaten, italienischen Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und gesalzenen Mandelraspeln     ^{8, 9} | 10,90 € |

// PIMP YOUR PASTA

+ WEIZENFREI

Tagliatelle aus Reismehl  **+1,00 €**

Konjak-Nudeln aus Konjakwurzelmehl  **+2,00 €**

Zucchini (Spiralen)  **+2,00 €**

+ PARMESAN

Extra Portion Parmesan⁷

+1,50 €



Wir bieten ab sofort unsere Gerichte mit einer auf Soja basierten Kochcreme an. Das ist die perfekte Alternative zur herkömmlichen Kochsahne und gut für eure Gesundheit. Unsere Pastagerichte beinhalten nun 50 % weniger Fett und gleichzeitig 90 % weniger ungesunde Fette (gesättigte Fettsäuren auf 100 ml) als zuvor.

Und das Beste daran ist: man schmeckt den Unterschied nicht.

Probiert gerne direkt mal unsere neuen leichten und leckeren Pastasößen.



Patate al Forno

- 61 **OFENKARTOFFEL ORIGINAL** mit Kräuterrahm ⁷ oder Sojarahm ⁶ dazu ein gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{8,10} 8,90 €

// ODER WAHLWEISE MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS

- 62 **OFENKARTOFFEL VEGETARIA** mit gebratenem mediterranen Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ^{7,9,10} 10,90 €
- 63 **OFENKARTOFFEL POLLO** mit gebratenem Hähnchenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ^{7,9,10} 11,90 €
- 64 **OFENKARTOFFEL FILETTO** mit gebratenen Rindfleischstreifen vom US-Beef, Tomaten, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ^{7,9,10} 13,90 €
- 65 **OFENKARTOFFEL AGLIO-OLIO E SCAMPI** mit gebratenen Scampi, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ^{2,7,9,10} 14,40 €
- 66 **VEGAN SPEZIAL OFENKARTOFFEL** mit Sojaghurt, Avocadocreme, gebratenen Champignons, Tomaten, Paprika und gerösteten Kernen ^{6,8,D} 12,90 €

// PIMP YOUR POTATO

+ SÜSSKARTOFFEL

alle Varianten alternativ mit Süßkartoffel wählbar **+1,50 €**

+ LAKTOSEFREI

aus Sojaquark ⁶ **+1,00 €**

Mediterran, Vegetarisch & Vegan

- 67 **PULLED BLACKBERRY JACKFRUIT BBQ** hausgemachtes Brombeer-Jackfruit-BBQ mit Reis, pikant ¹⁰ 13,40 €
- 68 **GEBRATENER LACHS PROVINCIALE 180 g** mit Tomaten-Kräutersoße, Knoblauch, Kartoffel-Spieß und Blattspinat ⁴ 15,50 €
- 69 **ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK VOM LAVASTEINGRILL 180 g** mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffel-Spieß und gemischtem Salat ^{8,10} 15,90 €
- 70 **GEGRILLTE LAMMSTEAKE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE** mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffel-Spieß und Spinat 15,90 €
- 98 **LAMMPFANNE CASBAH ART** mit Reis, Champignons, Paprika, Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern 14,50 €
- 71 **LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE** mit Tomaten-Kräutersoße, Reis und gemischtem Salat ^{7,8,10} 13,90 €
- 74 **SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN FRITTÉ** mit Pommes und gemischtem Salat ^{1a,3,8,10} 11,90 €
- 97 **CHICKEN GARAM MASALA** indischer Eintopf mit gebratenem Hähnchen in Kichererbsen, Tomaten, Knoblauch, Chili und Sauerrahm (pikant) mit Reis ^{7,10} 13,90 €

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

„Love“ Food

- 77 **BLACKBERRY CURRYWURST** mit Brombeer-Honig-Senf-Currysoße, Süßkartoffelpommes und BBQ-Dip 🚫🌱 1a, 10, 11, 12, C, E 8,90 €
- 78 **GYROS VEGETARISCH** vom Halloumikäse mit Pommes (Süßkartoffelpommes +1,50 €), Tzatziki und Salat 🌱 1a, 7, 10 11,50 €
- 79 **SELLERIE-SCHNITZEL VEGAN** mit veganer Zucchini-Pilzrahmsoße, gem. Salat und Süßkartoffelpommes 🚫🌱🌱 1a, 6, 7, 9, 10 11,90 €
- 76 **GEGRILLTER HALLOUMI** vom Lavasteingrill mit mediterraner Tomatensoße, Süßkartoffelpommes und Salat 🚫🌱 1a, 10 14,50 €

Burger

- 80 **ORIGINAL** mit Rindfleisch 160 g, Gouda, Salat, Balsamico-Zwiebeln, hausgemachter Essiggurke, Tomate und hausgemachter veganer Casbah-Burgersoße 1a, 6, 9, 10, B, A 8,90 €
- + DOUBLE-BEEF**
+4,50 €
- 81 **HALLOUMI BURGER** mit gebackenem zypriotischen Halloumikäse, Salat, Balsamico-Zwiebeln, hausgemachter Essiggurke, Tomate, Gouda und hausgemachter veganer Casbah-Burgersoße 🌱 1a, 6, 7, 10, A, B 9,90 €
- 82 **VEGAN PULLED JACKFRUIT** hausgemachtes Blackberry-Jackfruit-BBQ, Balsamico-Zwiebeln, Salat, hausgemachter Essiggurke und Tomate 🚫🌱🌱 1a 10,90 €
- 96 **REIS-LACHS BURGER** mit frischem Lachsfilet vom Grill, Salat, Balsamico-Zwiebeln, Guacamole, hausgemachter Essiggurke, Tomate und hausgemachter Honig-Senf-Soße, Reis-Bun 🚫🚫 6, 9, A, B 13,50 €

// BEILAGEN FÜR BURGER INKLUSIVE EINEM DIP

+ BEILAGEN:

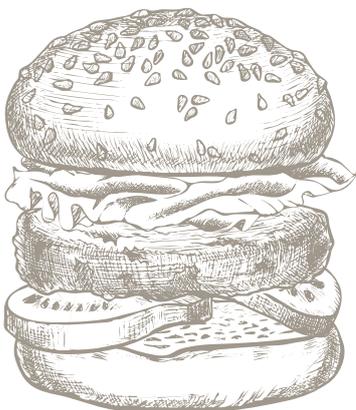
Hauspommes +3,40 € Süßkartoffel-Pommes +4,40 € Manjok-Pommes +4,40 €

+ DIPS ZUR AUSWAHL:

Ketchup ^{A, B}, Mayonnaise ^{3, 10, A, C, D}, BBQ-Sauce ^{C, E, 11} (Extra Dip: +1,00 €)

+ HAUSGEMACHTE VEGANE DIPS:

Curry-, Minzmayonnaise, Aioli ⁶ (Extra Dip: +1,50 €) 🌱



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, E Ammonsulfit-Zuckerkulor

Dolci

- 92 **CRÈME BRÛLÉE** mit Vanille-Eis oder wahlweise ohne Eis    3, 5, 7, 13 4,90 €
- 93 **SCHOKO-BROWNIE** hausgemachter warmer Brownie mit Walnüssen, Vanilleeis und Schokosoße  1a, 3, 5, 7 5,90 €
- 94 **KOKOS-PANNA-COTTA VEGAN** auf Himbeerspiegel im Glas serviert     12 5,90 €

Toppings

// PIMP YOUR FOOD: WÄHLE ZU DEINEM GERICHT
EXTRA TOPPINGS DEINER WAHL*



CARNE

| | |
|---------------------|--------|
| Rindfleischstreifen | 5,00 € |
| Hähnchenspieß | 4,00 € |
| Lammspieß | 5,00 € |
| Lammsteak | 5,00 € |
| Lammstreifen | 5,00 € |
| Currywurstscheiben | 4,00 € |

DEL MARE

| | |
|-------------------------|--------|
| Lachs (Streifen) | 6,00 € |
| Scampi (klein, 5 Stück) | 5,00 € |
| Scampi (Tiger, 1 Stück) | 2,50 € |

FORMAGGI

| | |
|-------------------------|--------|
| Käse (Gouda-Scheibe) | 1,00 € |
| Parmesan (Grana Padano) | 1,50 € |
| Mozzarella (Scheibe) | 1,50 € |
| Schafskäse (Würfel) | 2,50 € |
| Schafskäse (Scheibe) | 6,00 € |
| Halloumi (Sticks) | 4,00 € |
| Halloumi (Scheibe) | 2,40 € |

SALSA

| | |
|--------------------|--------|
| Napoli-Tomatensoße | 2,00 € |
| Bolognese-Soße | 3,50 € |

VERDURA

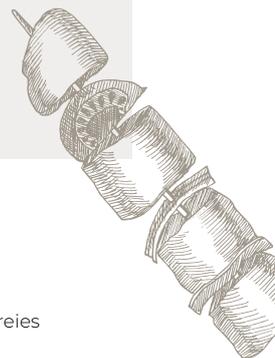
| | |
|------------------------------|--------|
| Tomaten (Würfel) | 1,00 € |
| Tomaten (Scheiben) | 1,50 € |
| Curke (Würfel) | 1,00 € |
| Paprika (Stücke) | 2,00 € |
| Mediterranes Gemüse | 3,50 € |
| Zwiebeln (Rot) | 1,00 € |
| Kalamata-Oliven | 2,50 € |
| Spinat | 2,00 € |
| Reis | 2,50 € |
| Blätterteigstange | 2,00 € |
| Kirschtomaten | 1,00 € |
| Sellerie-Schnitzel (1 Stück) | 2,50 € |
| Pilze | 2,00 € |
| Rucola | 1,50 € |
| Maniok-Pommes | 3,00 € |
| Kartoffelspieß | 2,50 € |

VEGAN SPEZIAL

| | |
|------------------------------|--------|
| Sojatsatsiki | 2,50 € |
| Jackfruit | 5,00 € |
| Räuchertofu (Würfel) | 2,50 € |
| Vegane Rahmsoße | 2,00 € |
| Vegane Zucchini-Pilzrahmsoße | 3,50 € |
| Veganese-Soße | 3,50 € |

* MIT DEN TOPPINGS KÖNNEN KEINE EIGENEN GERICHTE KREIERT WERDEN.

Achtung: Da unsere Köche auch für Nicht-Allergiker die Löffel schwingen, können wir leider KEINE 100%ige Garantie für glutenfreies Essen geben. Bitte achtet auf euch und wägt diesen Umstand (je nach Schweregrad eurer Allergie) selbst ab.





Sweets & Cakes

- 801 **APFELSTREUSEL** mit Äpfeln, Apfelmus, Haselnüssen und Mürbeteig ^{1,3,8,7}  3,90 €
- 802 **HIMBEERSCHNITTE** mit Himbeeren, Quark und Mürbeteig ^{1,3,7,8}  3,90 €
- 803 **CASBAHS CHEESECAKE hausgemacht** mit Mascarpone ^{1a,3,7}  3,90 €
- 804 **VEGAN CHERRY CHOCOLATE hausgemacht** mit Kakao, Zimt und Sauerkirschen   4,20 €
- 805 **CARROT CAKE hausgemacht** mit Frosting, Karotten und Zimt  ^{1,3,7,8} 4,20 €
- 806 **KIRSCH-MANDEL-KUCHEN**  4,20 €
- 807 **SCHOKO-BROWNIE, hausgemacht** mit Walnüssen und Schokoladensoße ^{1,3,7,8}  3,90 €

NEU // ZUCKERFREIE ROHKOST-KÜCHLEIN

- 808 **VEGAN RAW CAKE SCHOKO** Cashew, Kokos, Datteln, Agave, Tahin     4,40 €
- 809 **VEGAN RAW CAKE SALTY CARAMEL** Cashew, Datteln, Erdnuss, Agave, Kakao, Salz     4,40 €
- 810 **VEGAN RAW CAKE PASSION** Cashew, Kokos, Agave, Datteln     4,40 €
- 811 **ZIMTSCHNECKE hausgemacht** mit Vanillecreme, Marzipan, Zimt und Weizenmehl 3,80 €

Kaffee

- ESPRESSO** ¹⁵  2,10 €
- ESPRESSO DOPPIO** ¹⁵  3,50 €
- ESPRESSO MACCHIATO** ^{7,15} 2,20 €
- KAFFEE** ¹⁵ 2,30 €
- LATTE MACCHIATO** ^{7,15} 3,40 €
- CAPPUCCINO** ^{7,15} 3,20 €
- CAFÉ AU LAIT** großer Milchkaffee ^{7,15} 3,20 €
- FLAT WHITE** doppelter Espresso mit Milchschaum im Glas ^{7,15} 3,70 €
- MOCCACHINO** Heiße Schokolade mit Espresso und Sahne ^{7,15} 4,20 €
- CAFE CANELLE** Milchkaffee mit Honig und Zimt ^{7,15} 3,90 €

CASBAH NACHHALTIG

Aus Respekt vor der Natur und den involvierten Menschen sind unsere Kaffees Fairtrade zertifiziert.



MIT SCHUSS

Sambuca, Baileys oder Rum
+ 1,40 €

// PIMP YOUR COFFEE

+ SIRUP

Weißer Schokolade, Karamell, Vanille, Haselnuss oder Spekulatius

Aufschlag +0,50 €

+ ALTERNATIV

Laktosefrei, mit (Vanille-) Sojamilch oder Hafer Barista

Aufschlag +0,50 €

ALLE KAFFEEVARIANTEN SIND AUCH KOFFEINFREI MÖGLICH.

DALLMAYR TEE

2,90 €

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 Kräuterteeemischung 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

TEE AUS FRISCHER MINZE

3,50 €

FRISCHER ZITRONE- UND INGWER-TEE

3,50 €

FRISCHER ORANGEN-KURKUMA-INGWER-TEE

3,70 €

NEU FRISCHER MINZ-MARACUJA-TEE

3,90 €

NEU HOTTY ALOE PEACH Aloe Peaches, Maracujasaft & Ingwer

3,90 €

BIO CHAI LATTE *Black Sense* KÖLNER MANUFAKTUR würziger Tee:
Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer mit Biomilch ⁸

3,90 €

VANILLA CHAI LATTE *Black Sense* KÖLNER MANUFAKTUR mit Vanille-Sojamilch     ⁶

4,20 €

MATCHA LATTE Japanischer Grüntee mit Vanille-Sojamilch    ^{6, 15}

4,20 €

HEISSE SCHOKOLADE CERRO VERDE (mit Sahne +0,40 € · mit Schuss +1,40)   ⁸

3,50 €

Alle Tees
auch mit
Agavendicksaft
bestellbar.



VEGAN



VEGETARISCH



WEIZENFREI



LAKTOSEFREI



LOW FAT



FAIRTRADE

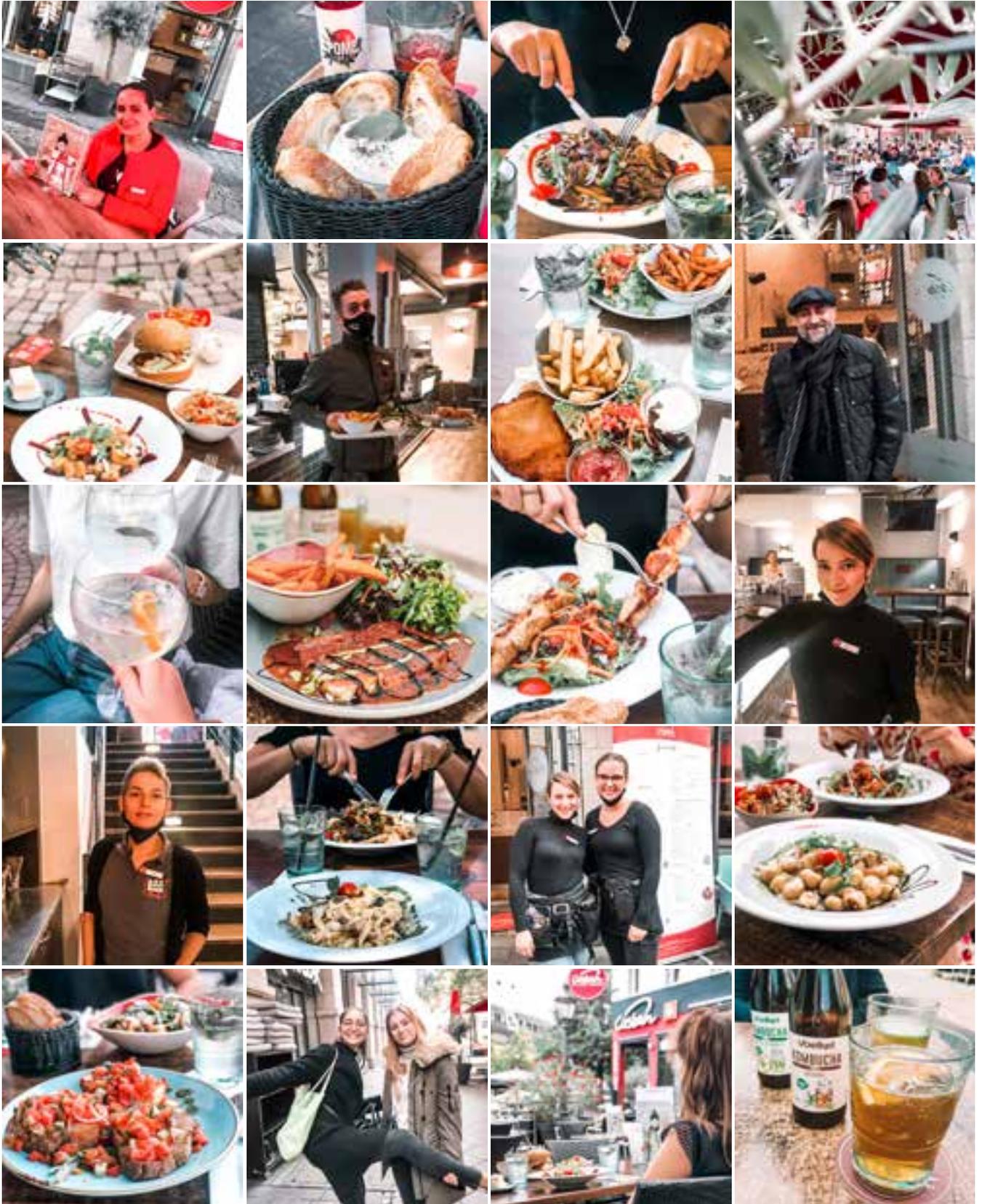


BIO



Follow us!

#CASBAHSIEGBURGBONN



Casbah zum Verschenken!

DAS PERFEKTE GESCHENK:
GENUSS & GEMEINSAME ZEIT

ReUse-System

Für mehr Nachhaltigkeit:

5 leere Aioli-Behälter
abgeben und 1 gefülltes
Aioli-Glas gratis
bekommen.

HAUSEGEMACHTE & VEGANE AIOLI
IM GLAS ZUM MITNEHMEN

3,90 €

ORIGINAL ITAL. LANDBROT (1KG)
ZUM MITNEHMEN

5,90 €

Auch online
bestellbar!

Casbah-Restaurant.de

VERSCHENKE EINEN UNSERER
CASBAH-GUTSCHEINE MIT WUNSCHBETRAG.



Drinks

Bier



// VOM FASS

| | | |
|--|-------------------|----------------------|
| | 0,2 l/0,3 l/0,4 l | 2,00 €/2,80 €/3,80 € |
| PETERS KÖLSCH ^{18,19} | | |
| KROMBACHER PILS ^{18,19} | 0,3 l/0,5 l | 2,80 €/4,40 € |
| KROMBACHER HEFEWEIZEN ¹⁹ | 0,3 l/0,5 l | 3,10 €/4,40 € |
| MIT FRUCHTSAFT NACH WAHL | 0,50 l | 4,70 € |
| LEFFE BLONDE Belgisches Abtei Bier | 0,25 l | 2,90 € |

NEU

// AUS DER FLASCHE

| | | |
|--|--------|--------|
| MALZBIER, VITAMALZ ¹⁸ | 0,33 l | 3,20 € |
| KROMBACHER PILS, ALKOHOLFREI ¹⁸ | 0,33 l | 3,20 € |
| REISSDORF, ALKOHOLFREI ¹⁸ | 0,33 l | 3,20 € |
| SALITOS ¹⁸ | 0,33 l | 3,70 € |
| SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN KRISTALL ^{18,19} | 0,50 l | 4,40 € |
| KROMBACHER HEFEWEIZEN DUNKEL ^{18,19} | 0,50 l | 4,40 € |
| KROMBACHER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI ^{18,19} | 0,50 l | 4,40 € |
| SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT ^{1, 2, 3, 5 18, 19} | 0,33 l | 3,50 € |
| BITBURGER HELLES LAGERBIER GLUTENFREI ¹⁸ | 0,33 l | 3,50 € |
| BUTCHER'S CRAFTBEER - REGIONAL OBERGÄRIG | 0,33 l | 3,40 € |

NEU



BUTCHER'S CRAFTBEER „SIXPACK ZUM MITNEHMEN“
(warm gelagert)
Sixpack 12,90 €

AQUA-DELLO CHEF-FLAT MIT VIP-KARTE

Jeden Do.
(siehe S. 26)

2,60 €/6,50 €
3,40 €
3,40 €

Wasser & Limonaden

| | |
|--|---------------|
| SELTERS NATURELL ODER CLASSIC | 0,25 l/0,75 l |
| AQUA DELLO CHEF mit frischen Limetten und Minze | 0,3 l |
| PROVIANT: | 0,33 l |
| Cola ^{1, 5, 9, 11} Cola zuckerfrei ^{1, 5, 9, 11} , Natur Cola Orange | |
| Orangenlimonade ^{1, 3, 5, 6} , Zitronenlimonade ^{1, 3, 5, 6} | |

// LIMONADEN AUS DER FLASCHE

| | | |
|---|--------|--------|
| SPIRULI LIMO Superfood-Alge-Holunderlimonade mit Agavendicksaft gesüßt | 0,2 l | 3,90 € |
| LEMONAID+ Limette, Maracuja-Mango oder Blutorange | 0,33 l | 3,20 € |
| BIONADE Holunder | 0,33 l | 3,20 € |
| KROMBACHER FASSBRAUSE Zitrone | 0,33 l | 3,20 € |
| FEVER TREE: | 0,20 l | 3,90 € |
| Ginger Ale ¹ , Elderflower Tonic Water, Indian Tonic Water ¹⁰ | | |
| Mediterranean Tonic Water, Lemon Tonic ^{3,10} | | |



Erfrischungsgetränke

// SÄFTE

| | | |
|--|-------------|-----------------|
| NEKTAR/SÄFTE VON NIEHOFFS VAIHINGER | 0,2 l/0,3 l | 2,50 € / 3,40 € |
| Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft, Mango-, Ananas-, Bananen-, Orangen-, Rhabarber-, Kirsch-, Schwarzer Johannesbeer-, Maracuja-Nektar | | |
| WAHLWEISE AUCH ALS SCHORLE | 0,3 l/0,4 l | 2,90 € / 3,70 € |

// GREEN SMOOTHIE

| | | |
|---|--|--------|
| GREEN SMOOTHIE SPICY ANANAS Rucola, Banane, Ananas | | 4,90 € |
|---|--|--------|

// EISTEE

| | | |
|---|--------|--------|
| ELEPHANT BAY ICE TEA  Passion-Maracuja, Pfirsich, Granatapfel, Mango-Ananas  | 0,33 l | 3,90 € |
| KOMBUCHA ORIGINAL | 0,3 l | 3,90 € |
| fermentiertes, kohlenensäurehaltiges Bio-Teegetränk 0,5 % vol. | | |



Sprizz

// HOMEMADE SPRIZZ

| | | |
|--|--|--------|
| PINK SPRIZZ Südtiroler Pink-Grapefruitlikör  Prosecco ¹² , Limettensaft | | 6,40 € |
| CHERRY SPRIZZ hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee  Prosecco ¹² | | 6,40 € |
| HIMBEER SPRIZZ hausgemachter französischer Himbeerlikör aus den Vogesen  Prosecco ¹² , Soda | | 6,40 € |

// ALKOHOLFREIE SPRIZZ

| | | |
|---|--|--------|
| MARACUJA SPRIZZ Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water ¹⁰ | | 5,40 € |
| APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI Crodino, Zitronenlimonade, Soda | | 5,40 € |
| GURKEN-INGWER-SPRIZZ Gurkensirup, Lemonaid-Mix, Gurken, Ingwer, Soda | | 5,40 € |
| HOLUNDER DETOX SPRIZZ Superfood Spirulina gesüßt mit Agavendicksaft mit viel B12-Vitamin | | 5,40 € |
| ALOE PASSION SPRIZZ 100 % Aloe-Vera-Nektar Peach, Mangosaft, Kokossirup, Tonic Water | | 5,90 € |

NEU

// CLASSIC SPRIZZ

| | | |
|---|--|--------|
| APEROL SPRIZZ mit Prosecco ¹² , Aperol ^{1,10} , Soda | | 6,40 € |
| APEROL PASSION SPRIZZ mit Weißwein oder Prosecco ¹² , Aperol ^{1,10} , Soda, Maracujasaft | | 6,90 € |
| HUGO Prosecco ¹² , Soda, Holunderblütensirup, Minze | | 6,40 € |
| LILLET BERRY LILLET Schweppes Russian Wild Berry ⁵ | | 6,40 € |
| MARTINI FIERO SPRIZZ Martini Fiero, Prosecco ¹² , Soda | | 6,40 € |

NEU

// PROSECCO

| | | |
|------------------------------|----------------|---------|
| PROSECCO¹² | 0,75 l Flasche | 26,00 € |
| PROSECCO PICCOLO | 0,2 l Flasche | 6,40 € |

Zusatzstoffe siehe Seite 19.



Drinks

BOMBAY SAPPHIRE

mit Fever Tree Elderflower Tonic Water, Minze und Limette

STAR OF BOMBAY

mit Fever Tree Elderflower Tonic Water, Limette und Minze

BCN BARCELONA

mit Fever Tree Indian Tonic Water und Rosmarin

THE BONNER aus Bonn

mit Fever Tree Mediterran Tonic Water und Rosmarin

MURRE GIN aus Sankt Augustin

mit Fever Tree Mediterran Tonic Water und Orange

SECOND LIFE aus Siegburg

mit Fever Tree Elderflower und Orange

SIEGFRIED aus Bonn

mit Fever Tree Indian Tonic Water, Zitrone und Thymian

SIGGI ALKOHOLFREI WONDERLEAF aus Bonn

mit Fever Tree Indian Tonic Water und Orange

JEDER GIN TONIC 2FÜR1

MIT VIP-KARTE
Jeden Mo.
(siehe S. 26)

10,00 €

12,00 €

12,00 €

12,00 €

11,00 €

11,00 €

12,00 €

7,00 €



REGIONALE GINS

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 | 2,90 € |

Hergestellt nach der Original-Rezeptur der Benediktiner Mönche.

Aperitif & Digestif

| | | |
|------------------------------|------|--------|
| 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 € |

Shots

| | | |
|-------------------|------|--------|
| VODKA 42 BELOW | 2 cl | 2,90 € |
| VODKA GREY GOOSE | 2 cl | 3,20 € |
| JÄGERMEISTER | 2 cl | 2,90 € |
| CAZADORES TEQUILA | 2 cl | 2,90 € |

Blanco/Añejo

Grappa

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

Whisky

| | | |
|---|------|--------|
| SCOTCH WHISKY LAPHROAIG Islay Single malt 10 years  | 4 cl | 9,00 € |
| SCOTCH WHISKY LAGAVULIN Islay Single Malt 16 years  | 4 cl | 9,00 € |
| JACK DANIEL'S  | 4 cl | 6,50 € |
| GLENFIDDICH 12 JAHRE  | 4 cl | 8,00 € |

Longdrinks

| | | |
|--|------|--------|
| VODKA 42 BELOW TONIC  | 4 cl | 6,90 € |
| VODKA 42 BELOW LEMON  | 4 cl | 6,90 € |
| VODKA 42 BELOW MARACUJA  | 4 cl | 6,90 € |
| VODKA 42 BELOW ORANGE  | 4 cl | 6,90 € |
| VODKA GREY GOOSE TONIC  | 4 cl | 8,90 € |
| VODKA GREY GOOSE LEMON  | 4 cl | 8,90 € |
| JIM BEAM & COKE  | 4 cl | 6,90 € |
| HAVANNA CLUB & COKE  | 4 cl | 6,90 € |
| CAMPARI ORANGE ¹ | 4 cl | 6,90 € |



Cocktails

| | |
|--|--------|
| CUBA LIBRE – Havana Club, Lime Juice, Limetten, Cola  | 7,90 € |
| MOJITO – Havana Club, Soda, Lime Juice, Minze, Limetten, Rohrzucker  | 8,50 € |
| TEQUILA SUNRISE – Tequila Cazadores Blanco, Grenadine, Zitronensaft, Orangenektar  | 7,90 € |
| CAIPIRINHA – Cachaça Canario, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker  | 8,50 € |
| PIÑA COLADA – Havana Club, Ananasnektar, Kokosmilch    | 7,90 € |
| MANGO-CHAI COLADA – Vodka 42 Below, Chai-Sirup, Mangonektar, Kokosmilch    | 7,90 € |
| SEX ON THE BEACH – Vodka 42 Below, Apricot Brandy De Kuypere, Lime Juice, Zitronensaft, Kirsch o. Maracujanektar  | 7,90 € |
| SUNNY ISLAND – Havana Club, Mangosirup ¹ , Ananasnektar, Kirschnektar  | 8,50 € |
| NEGRONI – Campari, Gin, Martini Rosso | 7,90 € |

// VIRGINS

| | |
|---|--------|
| BONGO – Orangenektar, Ananasnektar, Kokossirup, Mangosirup, Zitronensaft | 6,40 € |
| ORANGE SUN – Orangenektar, Grenadine, Zitronensaft | 6,40 € |
| MOSKITO – alkoholfreier Mojito – Minze, Limetten, brauner Zucker, Sprite, Grenadine | 6,90 € |
| VIRGIN COLADA – Kokosmilch, Ananasnektar, Zitronensaft   | 6,90 € |
| MANGO-COLADA – Mangonektar, Kokosmilch   | 6,90 € |

JEDER COCKTAIL 2FÜR1
MIT VIP-KARTE
Jeden So.
(siehe S. 26)

Wein – Mixed

| | | |
|---|-----------------|--------|
| WEINSCHORLE ¹⁷ selbstgemischt | 0,25 l | 4,90 € |
| 8° GRAD WEISS-WEINSCHORLE Bioweißwein ¹⁷ , Eiszeitwasser | 0,275 l Flasche | 4,40 € |
| 8° GRAD ROSÉ-WEINSCHORLE Bioroséwein ¹⁷ , Eiszeitwasser | 0,275 l Flasche | 4,40 € |
| TINTO DE VERANO Rotwein ¹⁷ , Zitronenlimonade ^{1,3,5,6} , Orange, Zitrone, Eiswürfel | 0,25 l | 4,90 € |

Alle Preise inkl. Bedienung u. Mehrwertsteuer, 1 mit Farbstoff,

2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 mit Säuerungsmittel, 6 mit Stabilisatoren, 7 mit Phosphat,

8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 12 enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel wie Aspartam),

13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 Brennwert 100 ml = 1,1 KJ/0,26 kcal, 16 Schwefeldioxid, 17 Sulfite, 18 Gerste, 19 Weizen, 20 Hopfen, A Milch

Weinkarte

ZU JEDEM
WEIN
EIN BRUSCHETTA
MIT VIP-KARTE
Jeden Mi. (siehe S. 26)

// UNSERE HAUSWEINE

- WEISSWEIN/DEUTSCHLAND** Trocken, zarter Duft nach Blüten und Honig¹⁷ 0,2 l 5,40 €
- ROSÉ/ITALIEN** Trocken, weich, frisch, vollfruchtig, ohne Säure¹⁷ 0,2 l 5,40 €
- ROTWEIN/ITALIEN** Trocken, frisch, leicht und fruchtig¹⁷ 0,2 l 5,90 €

// WEINGUT FINKENAUER

- GRAUER BURGUNDER** Qualitätswein Bubenheim, trocken¹⁷ 0,1 l 3,00 € / 0,2 l 5,80 € / 0,75 l 20,00 €
Duftet zart nach Akazie. Angenehme Tropenfrucht im Abgang. Cremiger Schmelz.
Der vielseitige Speisenbegleiter.
- WEISSER BURGUNDER** Qualitätswein Bubenheimer Kallenberg, weiß, trocken¹⁷ 0,1 l 3,50 € / 0,2 l 6,60 € / 0,75 l 22,50 €
Rund, feinherb, bestens ausbalanciertes Säureverhältnis.
Angenehmes Birnenaroma gepaart mit Mango.
- SAUVIGNON BLANC** Qualitätswein Bubenheimer Honigberg, weiß, trocken¹⁷ 0,1 l 3,50 € / 0,2 l 6,80 € / 0,75 l 23,00 €
Mit kraftvollen und doch eleganten Fruchtspielen. Schmecken Sie die Stachelbeeraromen und die feine Mineralität!

// WEINE AUS DER PFALZ

- PANDA WEISS** Deutscher Qualitätswein, trocken 0,1 l 3,30 € / 0,2 l 6,20 € / 0,75 l 21,00 €
Klarer, spritziger Weißburgunder mit natürlicher Restsüße.
- PANDA ROSÉ** Deutscher Qualitätswein, trocken 0,1 l 3,30 € / 0,2 l 6,20 € / 0,75 l 21,00 €
Elegant, frisch und mit tollem Duft nach Erdbeere und samtiger Säure.
Auf der Zunge ein Burgundertypisches Gefühl von eingekochten Früchten.
- PANDA ROT** Deutscher Qualitätswein, rot, trocken 0,1 l 4,50 € / 0,2 l 8,60 € / 0,75 l 28,00 €
Wunderbar ausgewogener Spätburgunder, der sowohl im Duft, wie auch im Geschmack die Nuancen von Kirsche mit dem Hauch von Eiche paart.



// WEINGUT WILDNER

- CASBAHS WILDKÄTZCHEN RIESLING** feinherb 0,1 l 3,00 € / 0,2 l 5,80 € / 0,75 l 20,00 €
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 CUVEÉ WEISS** köstlich 0,1 l 3,00 € / 0,2 l 5,80 € / 0,75 l 20,00 €
Zarter Blütenduft zaubert Sommer ins Glas und für Musik am Gaumen spielen Apfel und Grapefruit auf.
- WILDNER CUVEÉ ROSE** köstlich 0,1 l 3,00 € / 0,2 l 5,80 € / 0,75 l 20,00 €
Verspielter und fruchtiger Geschmack aus Beeren und Kirschen. Für ein grenzenloses und sorgenfreies Lebensgefühl.

// WEINE AUS ALLER WELT VOM WEINLAGER

- SCHWARZER PETER** weiß, leicht, trocken¹⁷ 0,1 l 2,90 € / 0,2 l 5,50 € / 0,75 l 18,50 €
Empfehlung der „Siegburger Weinbrüder“! Süffig, süffig und nochmals süffig.
Sehr mild, die Fruchtigkeit sehr betont.
- LUGANA BULGARINI** Gardasee, weiß, trocken¹⁷ 0,1 l 5,50 € / 0,2 l 8,60 € / 0,75 l 28,00 €
100 % Trebbiano. Feine Struktur mit großer Fülle von reifen Früchten, wie Aprikose und Pfirsich. Ein ansprechender Wein für besondere Momente.
- EL PEDAL TEMPRANILLO** Emperatriz Rioja/Spanien, rot, trocken¹⁷ 0,1 l 3,00 € / 0,2 l 5,80 € / 0,75 l 20,00 €
Frische Kühle Frucht, Aromen von reifen Kirschen, feinwürzig, milde Säure.
- MERLOT** Italien, rot, trocken¹⁷  0,1 l 3,00 € / 0,2 l 5,80 € / 0,75 l 20,00 €
Weich, elegant, fruchtig.
- SHIRAZ** Nudo/Chile, rot, trocken¹⁷ 0,1 l 3,50 € / 0,2 l 6,80 € / 0,75 l 23,00 €
Tief rote Farbe, vollmundig.





**WEISSER BURGUNDER
TROCKEN**

BUBENHEIMER KALLENBERG
Filigran, dichter Fruchtkörper,
geschmeidige Fülle

**SAUVIGNON BLANC
TROCKEN**

BUBENHEIMER HONIGBERG
Leidenschaftlich, kraftvoll, mit
elegantem Fruchtspiel

**GRAUER
BURGUNDER**

RHEINHESSEN
Weiche Säure, feine Akaziennote,
Tropenfrucht im Abgang

Finkenauer

WEINE MIT ECKEN UND KANTEN

Mit dem Familienweingut Finkenauer aus Bubenheim/ Rheinhessen als unsere „Hauswinzer“ haben wir einen Partner, dessen facettenreiche Weinstilistik eine breite Spielwiese bietet, um für jede Speise den perfekt korrespondierenden Wein zu finden und somit ein herausragendes Genuss-Erlebnis zu kreieren.

Das Weingut Finkenauer wird von Yvonne Finkenauer geleitet – stets unterstützt von ihrem Vater Wilfried und einem festen, sehr wichtigen Team an Mitarbeitern. Auf rund 15 Hektar entstehen hier in Teamarbeit einzigartige #weinemiteckenundkanten für alle Lebenslagen.

Die Lagen „Honigberg“, „Kallenberg“ und „Schwabheimer Schlossberg“ bieten durch die mit Löss, Kalkmergel und Muschelkalk versetzten Böden des Seltzals eine perfekte Grundlage. Der Fokus liegt ganz klar auf knackigen Weißweinen. Ob Weissburgunder, Grauburgunder, Sauvignon Blanc oder doch ein feiner Riesling: Alle tragen durchweg die Handschrift der Selfmade-Winzerin, immer mit leichten Ecken und Kanten, immer jung und frisch.

Weingut Finkenauer

Tel.: 0 61 30-94 42 06
info@finkenauer.de
www.finkenauer.de ·
Facebook: @weingutfinkenauer
Instagram: @finkenauer_bubenheim





Yam, Cassava oder wie man in Südamerika sagt: Yuca. Die perfekte gesunde Alternative zu herkömmlichen Fritten!



Die knusprigen Maniokfritten aus Südamerika!

Außen kross – innen weich! Lecker!

Peter Kenning ist in Santa Cruz in Bolivien aufgewachsen, wo Yuca ein Hauptbestandteil der dortigen Küche ist. Seit 2008 lebt Peter in Deutschland. Um gelegentlich auftretendes Heimweh zu bekämpfen, bereitet er sich am liebsten eine Portion Maniok-Fritten zu, die südamerikanische Variante unserer Pommes. Allerdings musste Peter feststellen, dass das in Deutschland erhältliche Yuca oft nicht seinen Qualitätsansprüchen genügt.

Mit seinem in Hagen ansässigen Startup Yuca Loca will er nun das originale tropische Geschmackserlebnis in unsere Breiten bringen. Möglich wird das durch eine neue Verarbeitungsmethode der Wurzelknolle. Nach der Ernte wird sie sofort weiterverarbeitet und in mundgerechten Stücken schonend im eigenen Saft gegart. So bleiben die meisten Nährstoffe erhalten und die Yuca-Fritten halten mindestens zwölf Monate ohne Konservierungsstoffe. Ungekühlt, was Transport und Lagerung wesentlich erleichtert und die Umwelt gut tut. Der Aufwand für die Zubereitung von Yuca-Fritten ist groß und kompliziert. Auch tiefgefrorener Maniok aus Afrika, Asien oder Südamerika ist keine schmackhafte Lösung und nicht sehr attraktiv für den Konsumenten. Der Maniok von Yuca Loca dagegen ist eine einfache und schnelle Lösung, damit diese köstliche Beilage in der Küche immer gelingt und sie schmeckt genauso gut wie in der bolivianischen Küche. Die Yuca-Fritten von Yuca Loca sind weder paniert noch vorfrittiert, trotzdem werden sie außen kross und bleiben innen weich. Zubereitet und gegessen werden sie dann wie normale Pommes.

Maniok-Fritten von Yuca Loca bei uns erhältlich!
Jetzt Probieren!



www.yucaloca.com
info@yucaloca.com

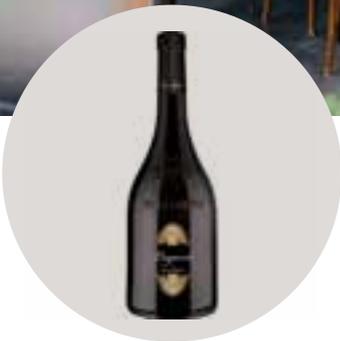
[f /Yuca Loca](https://www.facebook.com/YucaLoca) [@ /yucaloca](https://www.instagram.com/yucaloca)

**YUCA
LOCA**

QUEEN OF FRIES



Unsere Empfehlung



LUGANA BULGARINI
Lombardei Norditalien,
weiß, trocken



EL PEDAL TEMPRANILLO
Emperatriz Rioja/Spanien,
rot, trocken



WILDNER CUVEÉ ROSE
Verspielter und fruchtiger
Geschmack aus Beeren

Das Weinlager

„PROBIEREN VOR DEM KAUF...“

Das Weinlager Siegburg ist einer unserer langjährigen 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.

www.weinschmiede-siegburg.de
Tel.: 02241-9763830 oder 0172-2528575
Zeithstraße 19 | 53721 Siegburg



Poste deinen Casbah-Moment auf Instagram und gewinne einen Casbah-Gutschein.



Wie mache ich mit?

Fotografiere deinen Casbah-Moment, mit deinem Essen, deinem Drink oder lass' dir was eigenes Kreatives einfallen. Poste dein Foto anschließend auf Instagram mit dem **Hashtag #CasbahLoveFood** und **verlinke auf dem Foto unseren Account @casbahsiegburgbonn**.

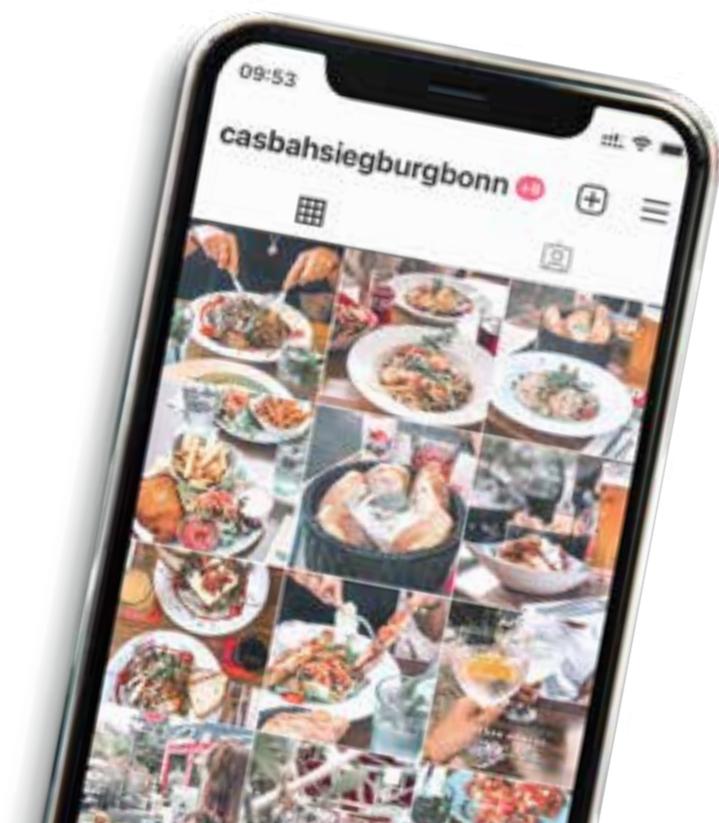
(Wichtiger Hinweis: du musst dein Profil auf „öffentlich“ gestellt haben. Alternativ kannst du uns das Foto gerne per Mail an casbah@kokollektiv.de schicken.)

Wie wird verlost?

Der Gewinner wird von unserer KoKollektiv-Jury in unserer Story wöchentlich bekannt gegeben und erhält einen Casbah-Gutschein im Wert von 10.00 €, der vor Ort abgeholt werden kann.

Tipps für ein gutes Instagram-Foto:

- 1) Nutze deine (Smartphone)-Kamera und nicht die Instagram-App, um dein Foto aufzunehmen. Sonst leidet die Qualität sehr stark.
- 2) Bearbeite deine Fotos mit einer separaten App, wie Lightroom, VSCO oder Afterlight.
Weniger ist meistens mehr!
- 3) Achte darauf, dass das Foto nicht zu hell oder zu dunkel ist. Der Fokus sollte auf deinem ausgewählten Motiv liegen.
- 4) Finde eine interessante Perspektive und einen aussagekräftigen Bildausschnitt.
- 5) Achte darauf, dass der Hintergrund in deinem Foto gut ausgewählt ist.



#CasbahLoveFood



Casbah Partner

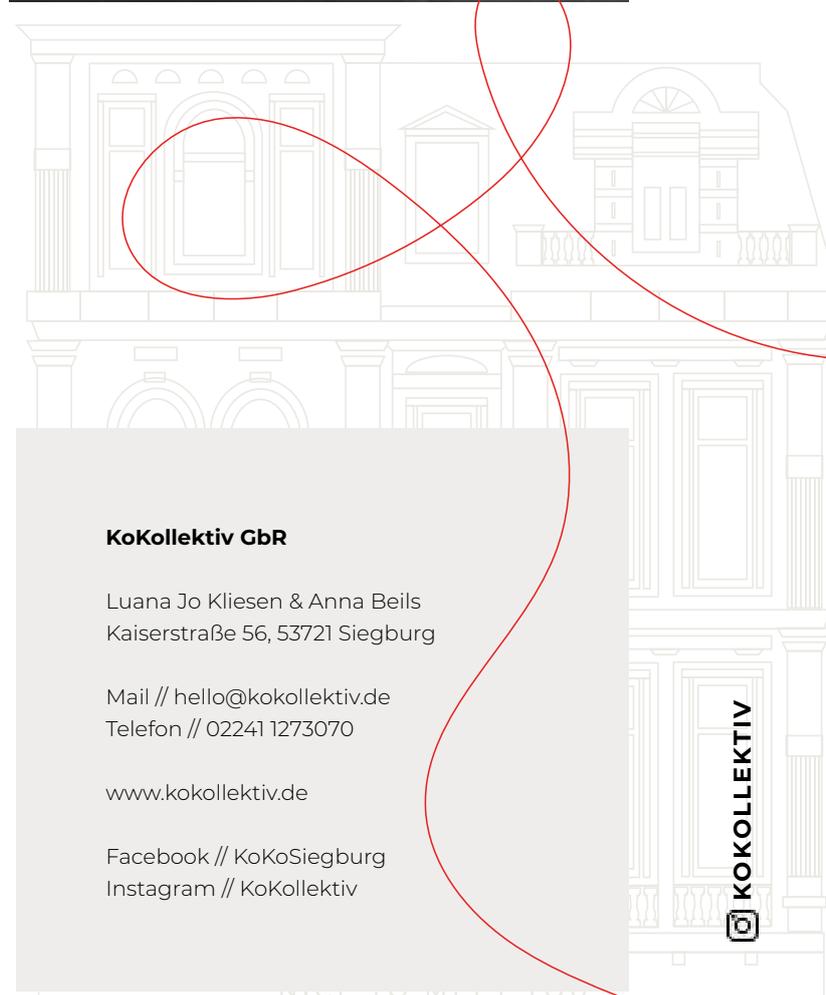
KoKollektiv

KREATIVAGENTUR FÜR
BRANDING, SOCIAL MEDIA
& WEBDESIGN

Kreativ, empathisch, strategisch: Das KoKollektiv steht dem Casbah mit viel Herzblut und neuen innovativen Impulsen als Partner-Werbeagentur zur Seite. Anna und Luana bündeln die zahlreichen Ideen und finden einen roten Faden, der perfekt in die Casbah-Welt eingeflochten wird: von der Culturarisch-Speisekarte über Instagram-Postings, Fotoshootings und Flyergestaltung bis hin zu Siegburg-Sommer-Live-Konzerten und Anzeigen für wilde Partys bei Casbah Clubbing und im Untergrund: IT'S MADE WITH LOVE BY KOKO!

Anna betreute das Casbah bereits kurz nach Abschluss ihres Studiums und hat damals die Culturarisch-Speisekarte einmal komplett im Design umgekrempelt und konzeptionell neu aufgebaut. Anfang 2020 haben Anna und Luana dann gemeinsam mitten in der Siegburger Innenstadt eine eigene Agentur gegründet und betreuen das Casbah seither im kreativen Doppelpack.

Das KoKollektiv findet auch für dein Unternehmen oder Projekt den roten Faden – im Bereich Corporate Design, Social Media oder Webdesign. Luana und Anna beraten, kreieren das passende Kommunikationskonzept und setzen es gemeinsam mit deinen Kunden um.



KoKollektiv GbR

Luana Jo Kliesen & Anna Beils
Kaiserstraße 56, 53721 Siegburg

Mail // hello@kokollektiv.de
Telefon // 02241 1273070

www.kokollektiv.de

Facebook // [KoKoSiegburg](https://www.facebook.com/KoKoSiegburg)
Instagram // [KoKollektiv](https://www.instagram.com/KoKollektiv)

 KOKOLLEKTIV

Hey!

HAST DU
SCHON IHRE
VIP-KARTE?

Dürfen wir dich auf einen Drink einladen?

Montag

2für1 Gin Tonic

Dienstag

Supercashback 10 %

Mittwoch

**Zu jedem Wein ein
Bruschetta**

Donnerstag

„Aqua dello Chef“-Flat

Freitag +
Samstag

**Freier Eintritt im Casbah
Clubbing & Untergrund
Bonn**

Sonntag

2für1 Cocktail

Jeden Tag
bis 17.00 Uhr

Espresso 1,30 €

QR-CODE SCANNEN
& REGISTRIEREN!



Melde dich für unsere VIP-Karte an und erhalte viele Vorteile. So geht's:

1. Scanne den **QR-Code** oder geh auf myworld.com/de/registration/partner/602867
2. **Registriere dich** für „DIE“ Casbah VIP-Karte
3. Mit abgeschlossener Registrierung **sicherst du dir unsere VIP-Vorteile und wir laden dich auf ein Getränk ein** (Kölsch oder Softgetränk 0,3).

  FOLLOW US!

Casbah Talk

INTERVIEW MIT LUKAS YIANNAKIS, CASBAH-GESCHÄFTSFÜHRER



Seit elf Jahren betreiben Mario, Tim und du bereits zusammen das Casbah. Wie habt ihr euch eigentlich kennengelernt und wie ist die Idee vom gemeinsamen Club-/Bar-/Restaurant-Konzept entstanden?

Wir kennen uns bereits seit Kindertagen. Mario und Tim haben damals zusammen mit meinem Bruder beim Siegburger SV Fußball gespielt – daraus hat sich eine langjährige Freundschaft entwickelt, die nun schon seit über 30 Jahren besteht. Aufgrund unserer gemeinsamen Leidenschaft für Reggae-Musik sind wir viel auf Konzerte gegangen und haben diese auch deutschlandweit für verschiedenen Künstler organisiert. Unser Wunsch war es, dieses „alternative Flair“ auch in unsere Heimatstadt Siegburg zu bringen. Als sich dann die Gelegenheit bot, das Casbah (in dem wir früher auch selbst öfters als Gäste waren) zu übernehmen, haben wir nicht lange gezögert und sind mit unserem einzigartigen Club-/Bar-/Restaurant-Konzept an den Start gegangen.

Warum habt ihr euch dazu entschieden, in Bonn ein weiteres Casbah zu eröffnen?

Über die Jahre haben wir mit Erfolg fortwährend an unserem Konzept sowie den Abläufen im Casbah Siegburg gearbeitet und das Team ist immer weitergewachsen. Damit haben wir für uns ideale Bedingungen geschaffen, um neue gastronomische Projekte in Angriff zu nehmen und unser „Siegburger Erfolgsrezept“ auch in einer größeren Stadt wie Bonn umzusetzen. Nach einer etwas längeren Suche haben wir schließlich mit dem ehemaligen Kult-Café „Giaccomo“ das perfekte Objekt für unser zweites Casbah in Bonn gefunden.

Wie hat das Casbah die Herausforderungen der Corona-Krise gemeistert?

Der große Zusammenhalt innerhalb unseres Teams hat uns allen in dieser schweren Zeit viel Kraft gegeben, die

Krise zu überstehen. Zudem haben wir – wie viele andere Gastronomen auch – einen Lieferservice angeboten, der sich aber leider am Ende für uns nicht gerechnet hat. Daher mussten wir ab Januar 2021 unsere Mitarbeiter schweren Herzens in Kurzarbeit schicken – das war für alle eine schwierige Situation. Aber dank unseres großartigen Teamspirits hat das Casbah auch diese harte Zeit überstanden und kann nun endlich wieder mit neuem Drive durchstarten.

Fließen deine griechischen Wurzeln in das Konzept des Casbah ein, z. B. in die Auswahl bzw. Zubereitung der Speisen?

Ja, definitiv. In den vergangenen Jahren haben wir immer wieder griechische Gerichte in unsere Speisekarte aufgenommen und der mediterrane Einfluss auf unsere Küche ist deutlich spürbar. Außerdem nutzen wir unsere Kontakte, um hervorragende Rohstoffe wie Olivenöl oder Schafskäse einzukaufen und diese für unsere Rezepte zu verwenden.

Was verbindet dich persönlich mit der Stadt Siegburg?

Ich bin in Siegburg geboren und aufgewachsen – und somit ein echter Siegburger, dessen Herz für seine Heimatstadt schlägt.

Was wünschst du dir für die Zukunft?

Ich wünsche mir, dass das Casbah auch weiterhin erste Anlaufstelle für jeden bleibt, der Lust auf hochwertiges und abwechslungsreiches Essen hat. Ganz gleich, ob Veganer, Schnitzelfan, Teenager oder Rentner. Wir möchten mit unserem außergewöhnlichen Konzept auch zukünftig kulinarischen Hochgenuss für jeden Geschmack und jedes Alter bieten.



SPONTAN UND UNGEFILTRERT:

Hau raus!

Bauch- oder Kopfmensch?

Eine Mischung aus beidem.

Halbvoll oder halbleer?

Halbvoll.

Gin Tonic oder Kölsch?

Kölsch.

Vor oder hinter der Theke?

Gerne auch mal vor der Theke.

Steak oder Sellerie-Schnitzel?

Beides.

Samstag oder Sonntag?

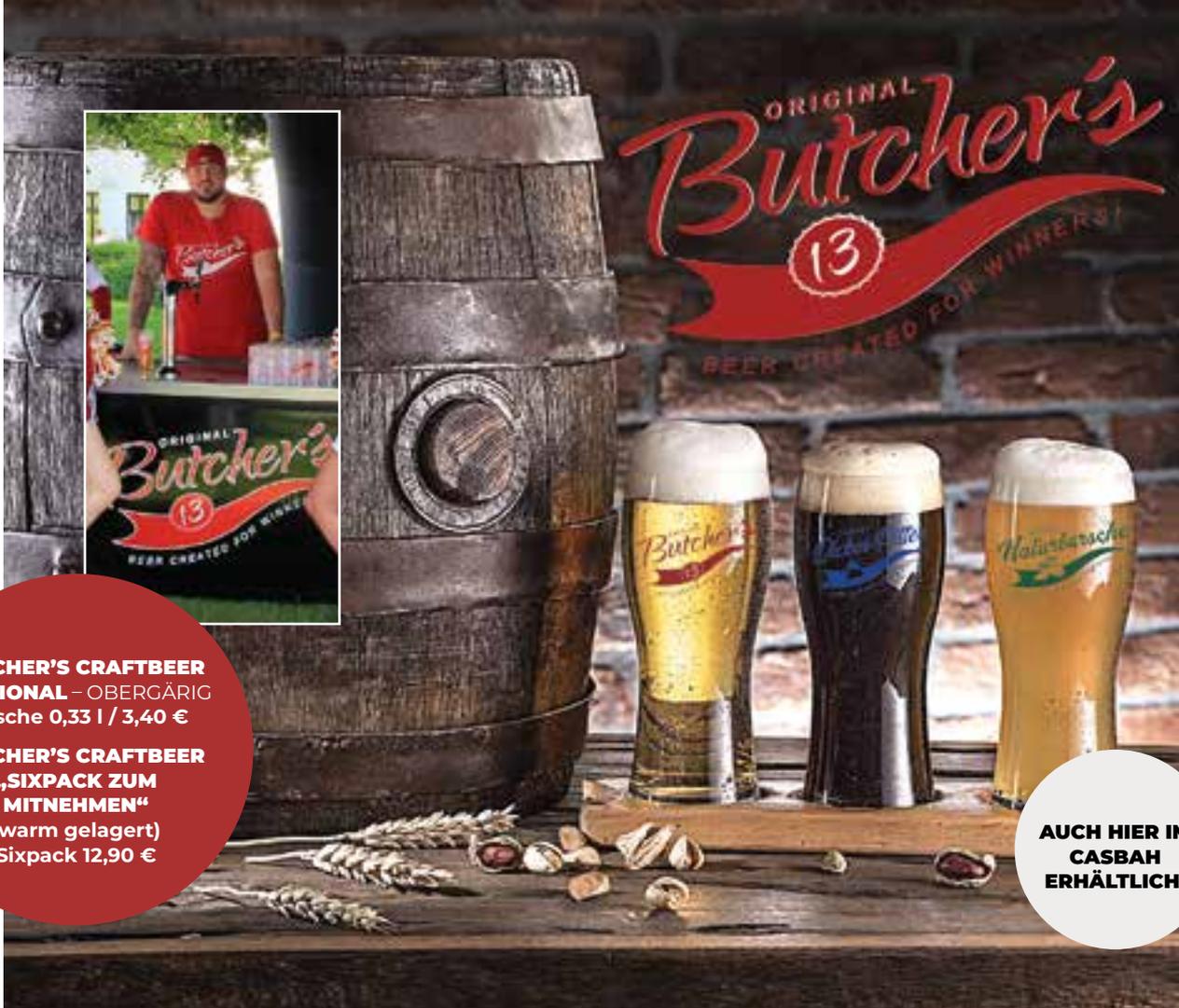
Samstag.

Im Club: House oder Hip-Hop?

Hip-Hop (gerne auch Reggae).

Urlaub: Berge oder Meer?

Meer.



BUTCHER'S CRAFTBEER
 – REGIONAL – OBERGÄRIG
 Flasche 0,33 l / 3,40 €

BUTCHER'S CRAFTBEER
 „SIXPACK ZUM
 MITNEHMEN“
 (warm gelagert)
 Sixpack 12,90 €

**AUCH HIER IM
 CASBAH
 ERHÄLTlich.**

Butcher's Beer

CREATED FOR WINNERS!

Mit Liebe zur Braukunst, Respekt vor der Tradition und Leidenschaft für den Geschmack werden seit zehn Generationen am Standort Lahnstein Biere gebraut. Das Ergebnis sind einzigartige Bierspezialitäten, die sich durch einen unverwechselbaren Geschmack auszeichnen und ab sofort auch hier im Casbah probiert werden können.

Markenbotschafter und Ideengeber von Butcher's Beer ist Gastronom Roger Sieger, seines Zeichens Gründer der Sportsbar-Kette Butcher's, die sich mit ihren Lokalen in Siegburg und Troisdorf sowie regionalen Kooperationen und Veranstaltungen im gesamten Rhein-Sieg-Kreis einen Namen gemacht hat. Roger, der selbst auch einige Braukurse besuchte, ist bereits seit seiner Jugend leidenschaftlicher Befürworter der Bierkultur – da war es nur eine Frage der Zeit, bis das erste Fass der eigenen Biermarke vom Band der Brauerei in Lahnstein rollte. Seit 2016 können sich alle Liebhaber hochwertiger Braukunst von den erlesenen Hopfenkompositionen aus dem Hause Butcher's Beer, die vom milden hellen „Original“ bis hin zum intensiven malzigen „Dicken Pitter“ reichen, selbst ein geschmackliches Bild machen.

Egal, für welches Bier man sich entscheidet, eines bleibt immer gleich: die Sorgfalt, mit der die Bierspezialitäten

hergestellt werden. Denn bei Butcher's Beer passiert dies noch alles in Handarbeit. „Wir arbeiten mit natürlichen Rohstoffen und jede Abfüllung fühlt sich an wie eine neue Geburt“, erklärt Geschäftsführer Roger Sieger. Ein Gefühl, das die Leidenschaft mit dem das kleine Familienunternehmen seine Biere braut, perfekt widerspiegelt – und die man mit jedem Schluck schmecken kann.

Die aromatischen Biere von Butcher's Beer sind jetzt auch in der Casbah erhältlich. „Mario, Lukas und Tim kenne ich seit über 30 Jahren. Man hat sich nie aus den Augen verloren und es wurde schon gemeinsam der eine oder andere Schnaps im Casbah getrunken. Ich habe mit den Jungs viel gemeinsam und bewundere ihre Gastrokarrriere. Es war eigentlich nur eine Frage der Zeit, bis wir hier den Weg zueinander finden – eine großartige regionale Kooperation!“, freut sich Roger.

Butcher's Beer

Standorte: Lahnstein & Mendig (Vulkan Brauerei)
 Kontaktdaten: Siegburger Weg 38 | 53773 Hennef
 Tel.: +49 (0) 2245 6459977
www.butchers-beer.de
 Mail: info@butchers-beer.de
 Instagram: [butchersbeer](https://www.instagram.com/butchersbeer) | Facebook: [butchersbeer](https://www.facebook.com/butchersbeer)

Gleich
alles
richtig
machen.

HOLZ BODEN

www.henrich-baustoffzentrum.de

AUSSTELLUNG

**BESUCHEN SIE UNS
IN SIEGBURG**

KONRAD-ADENAUER-ALLEE 100 • TEL 02241 121-0



Henrich® Baustoffzentrum



MUCA Siegburg

LIEBE GEHT WAHRHAFTIG DURCH DEN MAGEN.

Das MUCA ist in der Siegburger Innenstadt, unmittelbar neben dem Casbah-Restaurant, beheimatet und ist bekannt als „das“ Frühstückscafé der Stadt. MUCA ist übrigens eine abgekürzte Form von „Museumscafé“ – denn das Café befindet sich in gemütlichem Ambiente innerhalb des Siegburger Museums mit Blick auf den Marktplatz. Ein buntes und ausgewogenes Frühstücksangebot, herzhaftes Speisen und hausgebackene Kuchen werden tagtäglich mit Liebe zubereitet und serviert. Auf der Speisekarte finden sich auch viele veganer Gerichte und Ersatzprodukte. Seit 2016 wird das MUCA erfolgreich von Inhaberin Alisa Parisi geführt. Hm? Den Nachnamen hast du schon mal gehört? Wie aus MUCA und Casbah das MUCASBAH wurde: eine wahre Liebesgeschichte.

Um das MUCASBAH noch mehr zu verbünden, sollte für das Casbah Bonn definitiv ein Frühstücksangebot integriert werden. Was lag also näher als Alisa Parisi zwecks Unterstützung für ein Frühstückskonzept für das neue Ladenlokal miteinzubeziehen, welches bisher in Siegburg nicht vertreten war? Somit sind die Beiden nicht nur ein nettes Pärchen, sondern bringen auch ihre Liebe zur Gastronomie von zu Hause mit ins neue Casbah-Restaurant Bonn. Geballte MUCASBAH-Power für euch unter einem Dach!

Das MUCA freut sich auf euren Besuch und wünscht einen guten Appetit!

ZUTATEN FÜR ZWEI VEGANE MORNING GLORY SMOOTHIES:

- 1 Banane,
- 4 Eiswürfel
- 2 Espresso-Shots
- 5 Datteln
- 1 EL zuckerfreier Zartbitter-Kakao (vegan)
- 250 ml Mandelmilch (oder eine andere Milchalternative nach Geschmack)

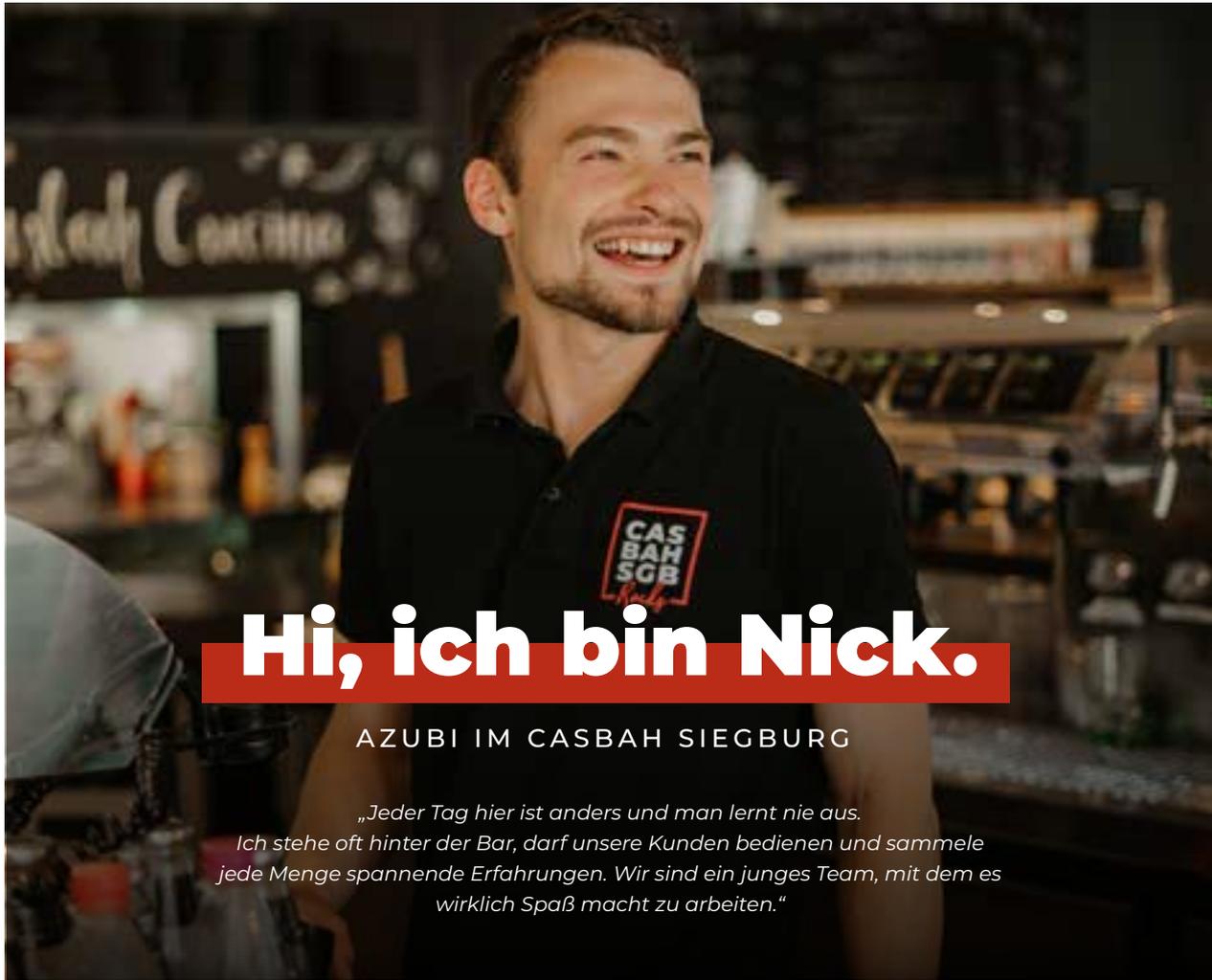
Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und durchmixen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Eiskalt genießen und energiegeladener in den Tag starten oder als Refresher am Nachmittag nutzen!



Follow us!

#CASBAHSIEGBURGBONN





Hi, ich bin Nick.

AZUBI IM CASBAH SIEGBURG

„Jeder Tag hier ist anders und man lernt nie aus. Ich stehe oft hinter der Bar, darf unsere Kunden bedienen und sammle jede Menge spannende Erfahrungen. Wir sind ein junges Team, mit dem es wirklich Spaß macht zu arbeiten.“

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG IM BEREICH KÜCHE, BAR & SERVICE.

Du möchtest sein wie Nick? Dann werde auch Teil der Casbah-Familie!

Wir sind ein vielschichtiger und innovativer Gastronomie- und Ausbildungsbetrieb.

Wir versuchen uns jeden Tag ein Stück weit zu verbessern und bleiben niemals auf der Stelle stehen.

Unsere Mission: Glückliche Gäste, hervorragendes Essen für jedermann, einzigartige Drink-Kreationen und Abende, die in Erinnerung bleiben. Jeder hier darf etwas zum Casbah-Spirit beitragen.

Bei uns hast du die Chance, Teil eines großartigen Teams zu werden, denn jeder hier zählt.

Interesse geweckt? Sende uns gerne deine Bewerbung an info@casbah-restaurant.de



**WIR SIND EIN
AUSBILDUNGS-
BETRIEB IN
SIEGBURG!**

Komm ins Team #casbahrocks



seit 1994

MÜLLER DESIGN

FOLIEN- UND WERBETECHNIK

Individuelle
Werbetechnik,
die wirkt.

Schnell & flexibel:
vom Konzept
bis zur Montage.

Unser Leistungsportfolio

- Fahrzeugbeschriftung
- Flottenbeschriftung
- Laden- & Schaufensterbeschriftung
- Sonnenschutzfolien für PKW & Haus
- Leuchtwerbeanlagen
- LED-Einzelbuchstaben
- Digitaldruck (nachhaltig & umweltbewusst)
- Werbe-Bauschilder
- Einbruchschutz und Sicherheitsfolien für Fenster
- T-Shirt- & Textildruck
- PVC- & Mesh-Banner
- ... und vieles mehr!



Nehmen Sie jederzeit Kontakt auf, wir beraten Sie gerne!

Inhaber: Mario Müller · Bonner Str. 76, 53757 Sankt Augustin · Telefon: 02241 9450597 · Mobil: 0177 2796658
info@mmuellerdesign.de · www.mmuellerdesign.de



vomFASS

Wir vomFASS Bonn freuen uns, lokaler Partner für das Casbah zu sein, denn wir haben die selbe Philosophie: Hochwertig. Nachhaltig. Hausgemacht.

Die Marke vomFASS gibt es bereits seit über 25 Jahren. In Bonn sind wir seit drei Jahren vertreten. Seit dem 1. Oktober 2020 haben wir (Junis & Timm) als Franchise-Partner den kleinsten vomFass-Flagship-Store der Welt auf der Sternstraße übernommen (nur 3 Minuten Fußweg von hier) und setzen Bewährtes und Neues liebevoll, gekonnt und gerne auch überraschend in Szene.

Schaut doch einfach mal rein! Zu unseren Produkten zählen neben hochwertigen Essigen & Ölen auch edle Spirituosen, Liköre und Whiskys in großer Auswahl. Außerdem halten wir ein abwechslungsreiches Sortiment an süffigen, vollmundigen und hochwertigen Flaschenweinen aus aller Welt bereit. Edle Süßigkeiten, Dips, Feinkost und anderes Naschwerk aus der eigenen Manufaktur am Bodensee komplettieren unser Feinkost-Angebot und versprechen ein echtes Genuss-Erlebnis. Regionale Lieferanten sichern unsere hohen Qualitätsstandards.

Wir vomFASS legen großen Wert auf persönliche Beratung und helfen euch, Feinkost (neu) zu entdecken. In unserer Filiale in Bonn bringen wir euch gerne auf den guten Geschmack – es gilt das einladende Motto: „Sehen, probieren & genießen“. Wir wollen Euren Besuch zu einer kulinarischen Entdeckungsreise und einem ganz besonderen Einkaufserlebnis machen.



vomFASS

Sternstraße 19 | 53111 Bonn
 Tel. 0228 - 360 295 83
 E-Mail: bonn@vomfass.eu
www.vomfass.de/bonn
 Facebook: [@vomfass.bonn](https://www.facebook.com/vomfass.bonn)



Ob für den eigenen Feinkost-Gebrauch oder als attraktive Geschenkidee: Unsere Produkte können auch in individuellen Mengen gekauft werden. Abgefüllt wird direkt vom Fass in eigene oder im Geschäft erhältliche Flaschen. Das Konzept der Wiederbefüllung entlastet unsere Umwelt und wird seit nunmehr über 25 Jahren bei vomFASS angeboten. Wir verzichten weitgehend auf Plastikverpackungen und wollen dazu beitragen, unsere Umwelt zu schonen und unsere Klimabilanz weiter zu verbessern. Unser Motto: „Unverpackt genießen und verschenken“ kommt bei unseren Kunden sehr gut an. Und wir stehen voll dahinter!

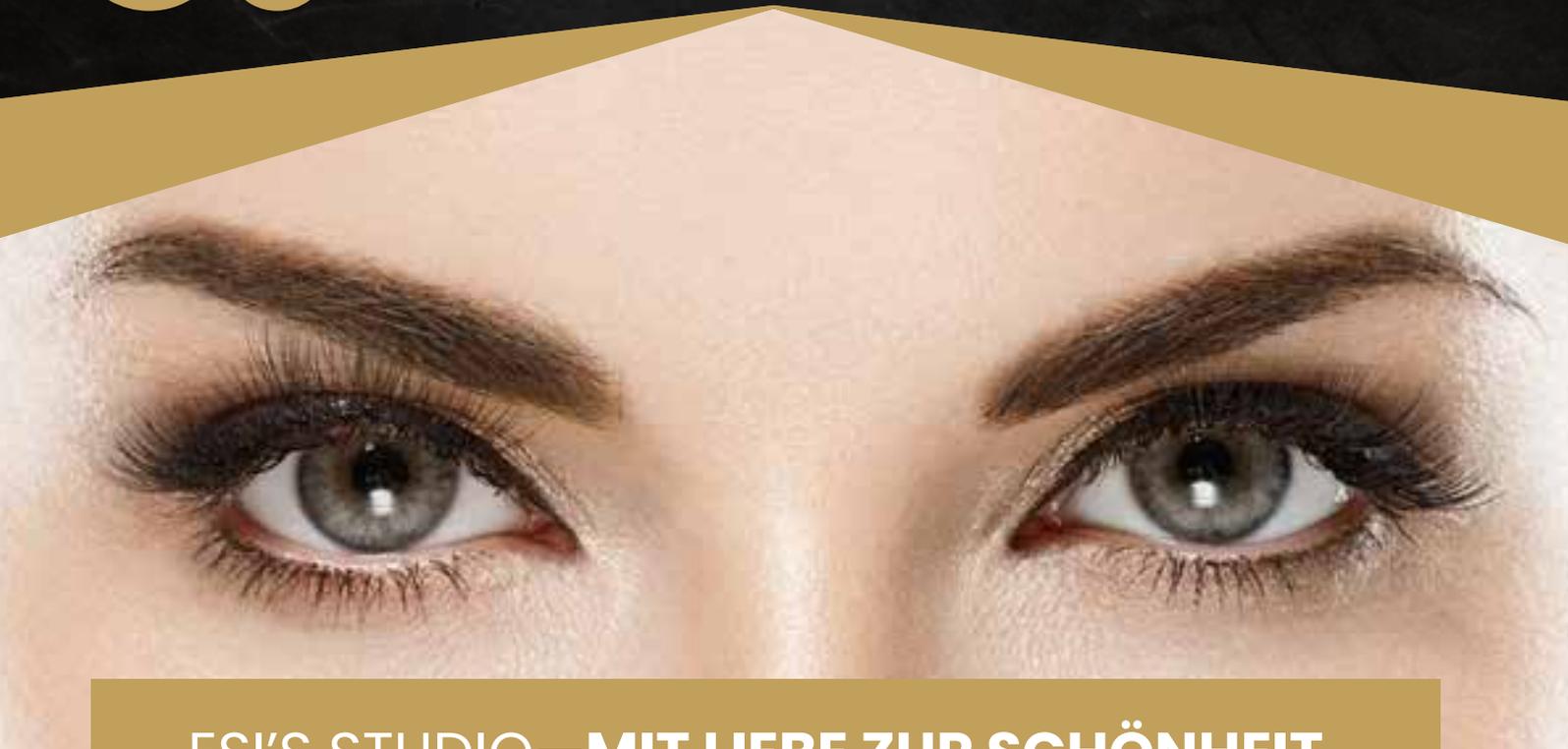
Als Partner der Casbah Bonn liefern wir die Liköre für die hausgemachten Sprizz-Getränke. Auch Hausweine, Secco und andere Spezialitäten bekommt die Casbah vomFASS! Einfach mal probieren, genießen und dann auch gerne bei uns reinschauen.

Wir vomFass Bonn freuen uns auf euren Besuch und wünschen viel Freude beim Genießen!

Liebste Grüße
 Junis & Timm



WILLKOMMEN BEI **ESI'S STUDIO**



ESI'S STUDIO—MIT LIEBE ZUR SCHÖNHEIT.

Ihre Spezialisten für:

- Microblading
- Powderbrows
- Permanent-Make-Up
- Wimpern-Lifting
- Brow-Lifting
- Dauerhafte Haarentfernung
- Microneedling
- Kryolipolyse
- Jetpeel



ESISSTUDIO



ESIS.STUDIO



„Bei uns erhalten Sie eine kompetente und ausführliche Beratung – vor, während und nach der Behandlung.“

– ESEN GÜNDESLI-MÜLLER

INHABERIN

ESI'S STUDIO

INHABERIN: ESEN GÜNDESLI-MÜLLER
KAISERSTRASSE 89 · 53721 SIEGBURG



TELEFON: 02241 9570040

E-MAIL: INFO@ESIS-STUDIO.DE
WWW.ESIS-STUDIO.DE

  #UNTERGRUNDBONN

UNTERGRUND

ES GIBT IMMER EINEN GRUND ZUM FEIERN.

Casbahs Untergrund

NEXT STOP: BONN

Für uns Casbah-Jungs war das letzte Jahr sehr ereignisreich. Wir sind endlich auch in Bonn mit unserem Restaurant- und Eventkonzept vertreten, das schon viele Jahre die Siegburger Herzen höherschlagen lässt.

Bevor wir im August 2020 unser Casbah-Restaurant in Bonn eröffnen durften, nahmen die Vorbereitungen dafür bereits seit Oktober 2019 Fahrt auf. Vom Siegburger Markt aus ging es Richtung Kesselgasse und wir feierten ausgiebig mit DJ Jan-Christian Zeller (iLive) die Neueröffnung unserer Diskothek und Eventlocation „UNTERGRUND Bonn“.

Schon lange träumten wir (Mario Parisi und Lukas Yiannakis) davon, eine Eventlocation wie das „Casbah Clubbing Siegburg“ auch in unserer Lieblings-Nachbarstadt Bonn zu etablieren. Diesen Traum konnten wir uns endlich erfüllen und somit übernahmen wir das Ladenlokal kurzer-



**WIR FREUEN UNS
DARAUF, EUCH BALD
WIEDER BEGRÜSSEN
ZU DÜRFEN!**



hand von den ehemaligen Pächtern Tobias Epping und Joe Woodward.

Mit unserem Slogan „Es gibt immer einen Grund zum Feiern“ sind wir bekannt für abwechslungsreiche DJ's, Kultur-events und Studentenpartys.

Nach einem super Sprint-Start in Bonn mussten wir leider wegen der aktuellen Corona-Situation einen Zwischenstopp einlegen. Aber wir lassen uns nicht ausbremsen, sondern holen noch einmal kräftigen Anlauf, um euch nach dieser Zeit renoviert und in neuem Glanz erstrahlend wieder die Türen zu öffnen.

Das Ziel vom Casbah-Team ist es, einen guten Abend in unserem Restaurant für unsere Gäste noch besser zu machen. Es gibt nämlich immer einen Grund zum Feiern. Mit der Casbah-VIP-Karte erhaltet ihr freien Eintritt in Casbahs Untergrund! Sprecht uns dazu gerne an.

Bonn, wir freuen uns auf euch!
Stay UNTERGRUND

Untergrund Bonn

Kesselgasse 1 | 53111 Bonn

Tel. 01516 4697962

untergrund-bonn.de

Facebook: @untergrundbonn

Instagram: @untergrundbonn

TIPPGEBER WERDEN UND PRÄMIE SICHERN!



Sie kennen jemanden, der seine Immobilie verkaufen oder vermieten möchte? Werden Sie unser Tippgeber und sichern Sie sich durch Ihren Immobilien-Tipp eine attraktive Prämie!

Tippgeber werden Sie ganz einfach und unverbindlich mit Hilfe unseres Tippgeber-Formulars auf unserer Website. Sobald Ihre Kontaktdaten bei uns eingegangen sind, treten wir mit Ihnen in Kontakt.



Mehr Informationen unter
immobilien-rsi.de/tippgeber/



Rhein-Sieg Immobilien GmbH

*Ihr Immobilienmakler
in der Region!*

Immobilienshop Ittenbach

☎ 02223 9079050

Immobilienshop Siegburg

☎ 02241 240800

Bi-Bu

good fresh vegan food!



BI-BU-VEGAN-MOBIL AUF DEM BONNER WOCHENMARKT

Seit 6 Jahren steht das Bi-Bu-Vegan-Mobil auf dem Bonner Wochenmarkt. Insbesondere Fastfood-Klassiker wie Burger, Wraps, Sandwiches und Currywurst finden am mobilen Imbiss große Beliebtheit. Burger kosten zwischen 5 und 6 Euro, Currywurst, Bratwurst oder Wrap zwischen 4 und 5 Euro. Seit 2019 gibt es auch den beliebten Beyond-Meat-Burger aus den USA. Demnächst bietet Bi-Bu seinen Gästen die Cashback-Karte mit an.



www.bibu-vegan-mobil.de

 **BiBuMobil**

Fast täglich auf dem Bonner Wochenmarkt!
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag
von 11.00 bis 18.00 Uhr.
Sonntag ist Ruhetag.

L I N D B E R G

ORIGINAL
DANISH DESIGN



DANCKER
DER OPTIKER

Bonn | Sternstraße 24-26 | Telefon: 0228 63 59 58
Mo. bis Fr. 10.00-19.00 Uhr | Sa. 10.00-18.00 Uhr
dancker.de | **Folgen Sie uns!**  