

Cultinatisch

FOOD · DRINKS · NEWS · EVENTS · FRIENDS



Casbah
CAFÉ · BISTRO · RESTAURANT

WINTER 2021/2022 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 MANGO



25

PARTNER:
DAS WEINLAGER



5

WINTER
SELECTION



26

GEWINNE EINEN
CASBAH-GUTSCHEIN



6

FRÜHSTÜCK



27

PARTNER: KOKOLLEKTIV
KREATIVAGENTUR



8

UNSERE
SPEISEKARTE



29

CASBAH TALK
MIT TIM PÖTTGEN



14

HOT DRINKS
& SWEETS



31

PARTNER:
BUTCHER'S BEER



18

UNSERE
GETRÄNKE



33

PARTNER:
MUCA SIEBURG



22

UNSERE
WEINKARTE



36

UNSER CLUB:
CASBAHS UNTERGRUND



23

PARTNER: WEINGUT
FINKENAUER



37

PARTNER:
VOMFASS BONN

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-Gel, Mango-Püree,
Kokossirup, Tonic Water

5,90 €

FRISCHER ALOE VERA MANGO LIMETTEN TEE

3,90 €



Hot & cold Aloe Mango

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:

- 86 % reines Aloe-Vera-Gel
- Natürliches Mangopüree
- 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

Winter Selection

// HOT DRINKS FOR COLD DAYS

- MATCHA LATTE** japanischer Grüntee mit Vanille-Sojamilch    6,15 4,20 €
- HEISSE SCHOKOLADE** CERRO VERDE (mit Sahne +0,50 € · *mit Schuss +1,50)   8 3,50 €
- BIO CHAI LATTE**  KÖLNER MANUFAKTUR würziger Tee:  4,20 €
Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer mit Biomilch 8
- VANILLA CHAI LATTE**  KÖLNER MANUFAKTUR mit Vanille-Sojamilch 6     3,90 €
- SPEKULATIUS LATTE** Latte Macchiato mit Spekulatius-Sirup 8,15 4,20 €
- HEISSER APFELPUNSCH** naturtrüber Apfelsaft mit Zimt (*mit Schuss +1,50) 3,80 €
- HEISSER KIRSCHPUNSCH** naturtrüber Kirschnektar mit Mandelsirup (*mit Schuss +1,50) 3,80 €
- FRISCHER MINZ-MARACUJA TEE**  3,90 €
- FRISCHER ORANGEN-KURKUMA-INGWER-TEE**  3,90 €
- FRISCHER ZITRONEN- UND INGWER-TEE**  3,90 €
- FRISCHER ALOE VERA MANGO LIMETTEN TEE**  3,90 €

NEU

DAZU EIN
HAUSGEMACHTER
WARMER
APFELSTRUDEL
6,40 €

ODER EINE
HAUSGEMACHTE
WARME
ZIMTSCHNECKE
4,40 €

// HEISSGETRÄNKE MIT ALKOHOH

- GLÜHWEIN ROT**  AUS VENEZIEN 12 3,50 €
feine Würze mit abgestimmter Süße (*mit Schuss +1,50)
- GLÜHWEIN WEISS**  VOM BODENSEE aus 100% Trebbiano 12 (*mit Schuss +1,50) 3,50 €
- HEISSER MÖNCH** Glühwein aus Venezien  mit Siegburger Abteilkör 12 4,90 €
- LUMUMBA** heiße Trinkschokolade mit Jamaica Rum 8 4,90 €
- HOT APPLE GIN** Apfelsaft und Gin 12 4,90 €



VEGAN



VEGETARISCH



WEIZENFREI



LAKTOSEFREI



LOW FAT



FAIRTRADE



BIO



Frühstück

MO-SA:
9.00-11.45 UHR

SONN- UND
FEIERTAGEN:
10.00-13.00 UHR

- 100 **KLEINER HERZHAFTER** Weizenbrötchen mit Butter und zweimal Aufschnitt oder Käse nach Wahl ^{1a} 3,40 €
- 102 **SCHÖNER MORGEN** zwei Weizenbrötchen mit Butter und viermal Aufschnitt oder Käse nach Wahl, dazu ein gekochtes Bio-Ei ^{1a,3} 7,90 €
- 103 **VEGETARIER** ein Weizen- und ein Mehrkornbrötchen und eine Scheibe Mehrkornbrot mit Butter, Gouda, Camembert, einem gekochtem Bio-Ei, Cashew-Tomaten-Creme, Kräuterquark und Konfitüre ^{1a,3,7,8}  8,90 €
- 104 **GENIESSER** ein Weizenbrötchen und eine Scheibe Mehrkornbrot, ein Croissant mit Butter, Gouda, zweimal Aufschnitt nach Wahl, ein gekochtes Bio-Ei, Kräuterquark und Konfitüre ^{1a,3,7} 9,90 €
- 106 **VEGAN DELUXE** ein Mehrkornbrötchen, eine Scheibe Mehrkornbrot, Cashew-Tomaten-Creme, Avocado, Tofurührei mit Tomaten und Erdnussbutter ^{1a,5,8}   10,40 €
- 107 **FITNESS FRÜHSTÜCK** Mehrkornbrot & -brötchen, körniger Frischkäse, Avocado, Zitrone, zwei Bio-Spiegeleier, Gurke & Tomate ^{1a,3,7}  10,90 €
- 108 **CASBAH WINTER DELUXE** gegrilltes italienisches Landbrot, Butter, Rührei mit Käse & Tomate, griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen ^{1a,3,7,8}  10,90 €
- 120 **AVOCADO BREAD · CLASSIC** gegrilltes sizilianisches Landbrot mit Avocado, Tomate, Zitrone, Chilli und Rucola ^{1a}   5,90 €
- 121 **AVOCADO BREAD · EGG STYLE** wie „Classic“ mit einem Bio-Spiegelei ^{1a,3}  7,40 €
- 122 **AVOCADO BREAD · HALLOUMI** wie „Classic“ mit gebratenem Halloumi ^{1a,7}  7,90 €
- 123 **AVO-FETA-LACHS BREAD** gegrilltes sizilianisches Landbrot mit Lachs, Avocado und Feta ^{1a} 8,90 €
- 124 **BOYFRIENDS FAV BREAD** mit Kräuterquark, Avocado, Rührei mit Bacon ^{1a,3} 9,90 €



Rührei

MIT 3 BIO-EIERN

- 130 **NATUR** mit einem Brötchen und Butter ^{1a,3}  6,40 €
- 131 **TOMATE** mit einem Brötchen und Butter ^{1a,3}  6,40 €
- 132 **BACON** mit einem Brötchen und Butter ^{1a,3} 7,40 €
- 133 **VEGAN** Tofurührei, Tomaten und Erdnussbutter mit einem Brötchen ^{1a,5}   7,40 €
- 134 **LACHS** mit einem Brötchen und Butter ^{1a,3} 7,90 €

FÜR DEN FEINSCHMECKER

- 140 **STRAMMER ROYAL** ^{1a,3} 10,90 €
zwei Bio-Spiegeleier auf Blattsalat mit Lachs und Avocado auf Mehrkornbrot dazu Honig-Senf-Sauce und Kräuterquark
- 141 **STRAMMER MORITZ** ^{1a,3} 9,50 €
zwei Bio-Spiegeleier auf Blattsalat mit Kochschinken, auf Mehrkornbrot mit Käse überbacken auf Mehrkornbrot
- 142 **GRIECHISCHER JOGHURT** ^{1a,3}  3,90 €
mit Walnüssen und Honig

Pancakes



MIT BIO-EIERN

- 150 ZUCKER & ZIMT ^{1a} 5,40 €
- 151 NUTELLA ⁸ 5,90 €
- 152 APPLE PANCAKES
mit warmen Apfelstücken
& Ahornsirup ^{1a} 7,50 €
- 153 BLUEBERRY PANCAKES
mit Ahornsirup ^{1a} 7,50 €
- 154 BANANEN PANCAKES
mit Banane, Erdnussbutter und
Honig ^{1a, 8} 7,50 €
- OPTIONAL VEGAN +1,00 €



Breakfast Selection

- FRÜHSTÜCKS MIMOSA Prosecco¹² mit O-Saft
- FRISCH GEPRESSTER O-SAFT
- GREEN SMOOTHIE SPICY ANANAS Rucola, Banane, Ananas
- CHAI LATTE KÖLNER MANUFAKTUR würziger Tee mit
Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer mit Biomilch ⁸
- MATCHA LATTE Japanischer Grüntee mit Vanille-Sojamilch ^{6, 15}
- NEU** FRISCHER ALOE VERA MANGO LIMETTEN TEE
- HEISSE SCHOKOLADE (mit Sahne +0,50 € · *mit Schuss +1,50) ⁸
- CAFE CANELLE Milchkaffee mit Honig und Zimt ^{7, 15}
- MOCCACHINO Heiße Schokolade mit Espresso und Sahne ^{7, 15}



Extras

- 161 WEIZENBRÖTCHEN ^{1a} 1,00 €
- 162 MEHRKORNBRÖTCHEN ^{1a} 1,60 €
- 163 MEHRKORNBROT (1 Scheibe) ^{1a} 0,90 €
- 164 GEGRILLTES LANDBROT (1 Scheibe) ^{1a} 0,90 €
- 165 CROISSANT ^{1a, 7} 2,40 €
- 166 WURST/KÄSE ^{6, 8} (2 Scheiben Aufschnitt) 1,50 €
- 167 LACHS mit Honig-Senf-Sauce (1 Scheibe) ^{2, 6} 3,90 €
- 168 BUTTER/QUARK/KRÄUTERQUARK ⁷ 0,60 €
- 169 TOMATEN-CASHEW-CREME ⁸ 1,40 €
- 170 KONFITÜRE/HONIG/NUTELLA ^{1a, 2} 0,60 €
- 171 GEKOCHTES EI ³ 1,40 €
- 172 SPIEGELEI ³ 1,60 €

Unser Partner

Das MUCA Siegburg ist unser Partner für einen guten und ausgewogenen Start in den Tag.

Mehr dazu
auf S. 33



VEGAN



VEGETARISCH



WEIZENFREI



LAKTOSEFREI



FAIRTRADE



BIO



Piccolezze

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 4,40 €
- 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 **PUTENSPIESSE 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 Tomatensuppe⁹     4,50 €
- 27 **ROTE LINSENSUPPE** mit Ingwer, Staudensellerie und Kokosmilch⁹     4,90 €

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



VEGAN



VEGETARISCH



WEIZENFREI



LAKTOSEFREI



LOW FAT



FAIRTRADE



BIO

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 €
- 37 **INSALATA POLLO MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN** mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Soße und Knoblauch  ^{7, 10} 12,90 €
- 39 **INSALATA MIT GEBRATENEN PUTENSPIESSEN** 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} 

CHANGE
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} | 14,90 € |
|  | 56 | TAGLIATELLE FILETTO Rindfleischstreifen in Paprika-Champignon-Rahmsoße mit Knoblauch, Chili und Zwiebeln   ^{1a, 6, 7, 9} | 14,90 € |
| | 57 | SPAGHETTI FRUTTI DI MARE mit Lachs, Dorade, Scampi, Gamba, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Sellerie  ^{1a, 2, 4, 8, 9, 12, 14} | 15,90 € |
|  | 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} | 11,90 € |

// 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 leichteren und leckeren Pastasoßen.



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} 14,50 €
- 65 **OFENKARTOFFEL AGLIO-OLIO E SCAMPI** mit gebratenen Scampi, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ^{2,7,9,10} 14,90 €
- 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 13,90 €
- 68 **GEBRATENER LACHS PROVINCIALE 180 g** mit Tomaten-Kräutersoße, Knoblauch, Kartoffel-Spieß und Blattspinat ⁴ 16,90 €
- 69 **ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK VOM LAVASTEINGRILL 180 g** mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffel-Spieß und gemischtem Salat ^{8,10} 16,90 €
- 70 **GEGRILLTE LAMMSTEAKE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE** mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffel-Spieß und Spinat 16,90 €
- 98 **LAMMPFANNE CASBAH ART** mit Reis, Champignons, Paprika, Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern 15,90 €
- 71 **LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE** mit Tomaten-Kräutersoße, Reis und gemischtem Salat ^{7,8,10} 14,90 €
- 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** Frische grobe regionale Wurst vom Metzger am Stück mit Brombeer-Honig-Senf-Currysoße, Süßkartoffelpommes und BBQ-Dip 🚫🚫 1a, 10, 11, 12, C, E 9,90 €
- 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 9,90 €
- + 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:

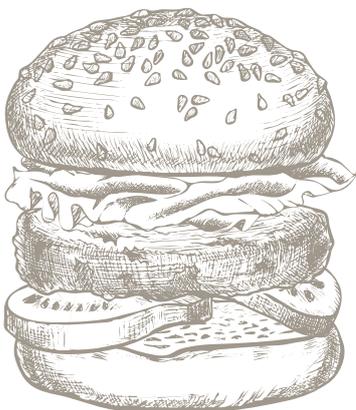
Hauspommes +3,40 € Süßkartoffel-Pommes +4,40 € Manjok-Pommes +4,40 €

+ 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** mit Himbeersauce im Glas serviert     12 5,90 €
-  95 **HAUSGEMACHTER WARMER APFELSTRUDEL**  mit Vanilleeis und Vanillesoße 1a, 3 6,40 €
-  99 **HAUSGEMACHTE WARME ZIMTSCHNECKE**  mit Frosting 1a, 7 4,40 €

Toppings

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



CARNE

Rindfleischstreifen	5,00 €
Putenspieß	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 €
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 €

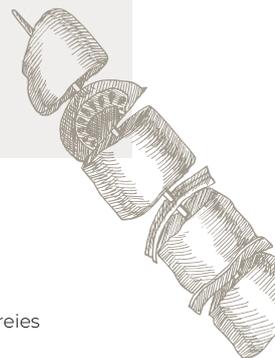
VERDURA

Tomaten (Würfel)	1,00 €
Tomaten (Scheiben)	1,50 €
Gurke (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 € |
| | 95 | HAUSGEMACHTER WARMER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis und Vanillesoße ^{1a,3} | 6,40 € |
| | 99 | HAUSGEMACHTE WARMER ZIMTSCHNECKE mit Frosting ^{1a,7} | 4,40 € |

// 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 TIRAMISÙ Cashew, Kokos, Agave, Datteln | 4,40 € |

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 € |

I.O
100% caffè

MIT SCHUSS
Sambuca, Baileys
oder Rum
+ 1,50 €

// PIMP YOUR COFFEE

+ SIRUP
Weiße 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

3,90 €

FRISCHER ORANGEN-KURKUMA-INGWER-TEE

3,90 €

FRISCHER MINZ-MARACUJA-TEE

3,90 €

NEU

FRISCHER ALOE VERA MANGO LIMETTEN TEE

3,90 €

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

4,20 €

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 +0,50 € · mit Schuss +1,50)   ⁸

3,50 €

Alle Tees
auch mit
Agavendicksaft
bestellbar.



VEGAN



VEGETARISCH



WEIZENFREI



LAKTOSEFREI



LOW FAT



FAIRTRADE

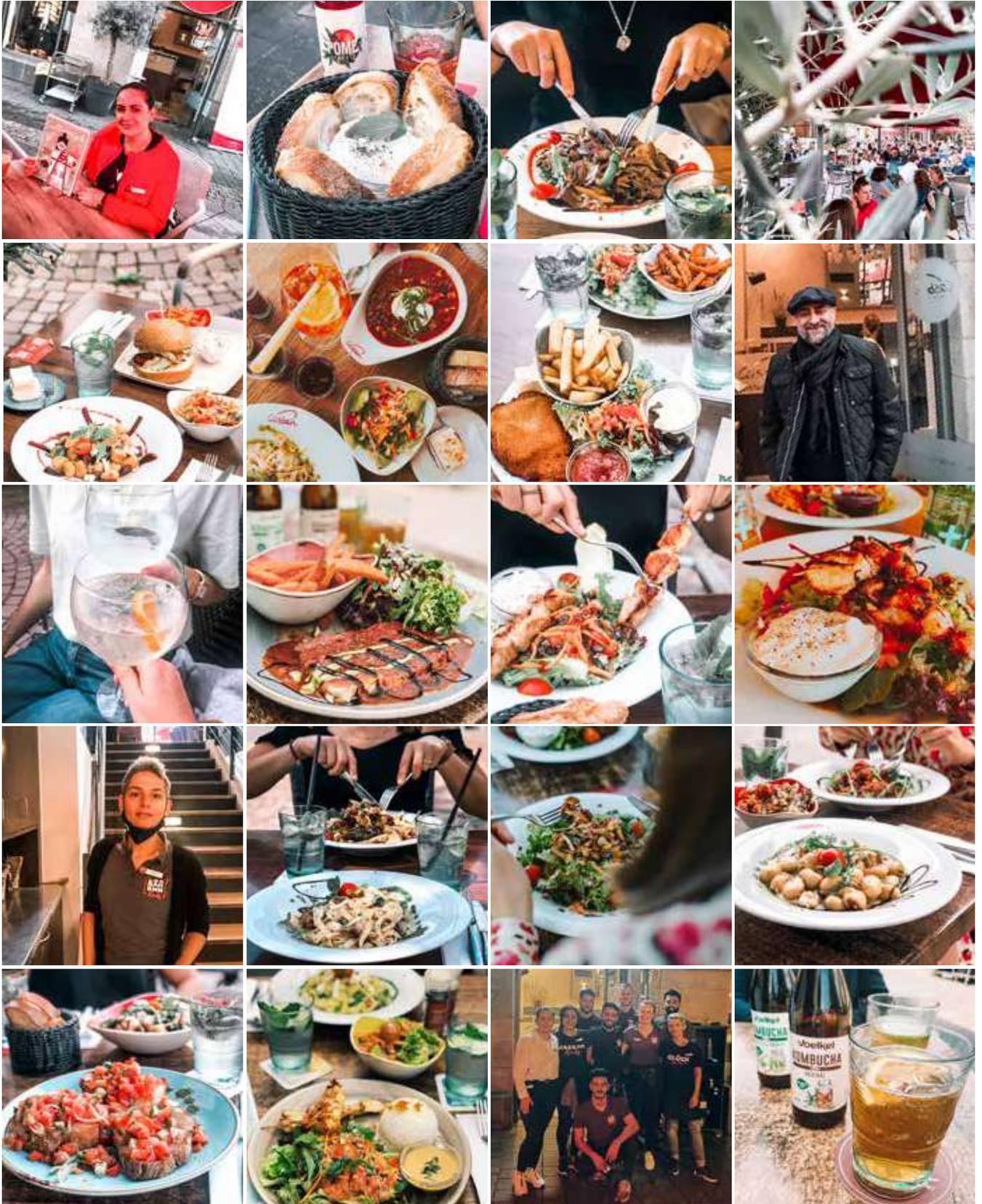


BIO



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.

HAUSGEMACHTE & VEGANE AIOLI
IM GLAS ZUM MITNEHMEN

4,40 €

ORIGINAL ITAL. LANDBROT (1KG)
ZUM MITNEHMEN

5,90 €

Auch online
bestellbar!

[Casbah-Restaurant.de](https://www.Casbah-Restaurant.de)

VERSCHENKE EINEN UNSERER
CASBAH-GUTSCHEINE MIT WUNSCHBETRAG.



Drinks

Bier



// VOM FASS

PETERS KÖLSCH ^{18,19}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,00 € / 2,80 € / 3,80 €
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

KROMBACHER RADLER, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	3,20 €
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 11,90 €

Wasser & Limonaden

SELTERS NATURELL ODER CLASSIC	0,25 l / 0,75 l	2,60 € / 6,50 €
AQUA DELLO CHEF mit frischen Limetten und Minze	0,3 l	3,40 €
AFRI COLA	0,33 l	3,40 €
BLACK ORANGE SILBERPFEIL Mezzo Mix mit Premium Energy	0,33 l	3,40 €

AQUA-DELLO CHEF-FLAT MIT VIP-KARTE
Jeden Do.
(siehe S. 26)

// 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 Ale¹, Elderflower Tonic Water, Indian Tonic Water¹⁰
Mediterranean Tonic Water, Lemon Bitter^{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 SPICY ANANAS Rucola, Banane, Ananas		4,90 €

// ENERGY

 CLASSIC SILBERPFEIL PREMIUM ENERGY DRINK	0,33 l	3,40 €
 CLASSIC SILBERPFEIL PREMIUM ENERGY DRINK Sugar free	0,33 l	3,40 €
 BLACK ORANGE SILBERPFEIL PREMIUM ENERGY	0,33 l	3,40 €
aus der Kombination Orange und Cola		

// EISTEE

ELEPHANT BAY ICE TEA Passion-Maracuja, Pfirsich, Granatapfel, Mango-Ananas 	0,33 l	3,90 €
KOMBUCHA ORIGINAL	0,33 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 €
 MEIN DISTRIKT SPRIZZ MD.LIK Aperitif (regional), Prosecco ¹² , Grapefruit, Johannisbeere		6,90 €
 MEIN DISTRIKT TONIC SPRIZZ MD.LIK Aperitif (regional), Tonic, Orangenzeste		6,40 €
 MELON SPRIZZ Evoke Gin mit Melone aromatisiert, Schweppes Wildberry, Minze		6,90 €



// 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-Gel, Mango-Püree, Kokossirup, Tonic Water		5,90 €

// 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 €

// PROSECCO

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

Zusatzstoffe siehe S. 21.



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

HOLI GIN PURPLE EXPLOSION ^{NEU} aus Sankt Augustin

Indian Tonic und Grapefruit

SECOND LIFE aus Siegburg

mit Fever Tree Elderflower und Orange

SIEGFRIED aus Bonn

mit Fever Tree Indian Tonic Water, Zitronen
und Thymian

SIGGI ALKOHOLFREI WONDERLEAF aus Bonn

mit Fever Tree Indian Tonic Water und Orange

JEDER GIN TONIC 2FÜR1

10,00 €

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

12,00 €

12,00 €

12,00 €

11,00 €

13,00 €

11,00 €

12,00 €

7,00 €



**EXTRA
STRONG**
2 cl GIN
+ 3,50€

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.

MEIN DISTRIKT LIKÖR 2 cl 2,90 €

Mein Distrikt (MD.LIK Aperitif) ist ein neuer regionaler Likör aus Grapefruit, Blutorange und Tonkabohne

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 €

Grappa

GRAPPA DI CASBAH 2 cl 2,90 €

GRAPP NONINO 2 cl 3,90 €

Chardonay Barrique

Shots

ABSOLUT VODKA ✓ 2 cl 2,90 €

VODKA GREY GOOSE ✓ 2 cl 3,20 €

JÄGERMEISTER 2 cl 2,90 €

CAZADORES TEQUILA ✓ 2 cl 2,90 €

Blanco/Añejo

NEU

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

ABSOLUT VODKA TONIC	4 cl	6,90 €
ABSOLUT VODKA LEMON	4 cl	6,90 €
ABSOLUT VODKA MARACUJA	4 cl	6,90 €
ABSOLUT VODKA ORANGE	4 cl	6,90 €
ABSOLUT VODKA SILBERPFEIL ENERGY LEMON	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 €
BLACK VIRGIN – Holunderblütensaft, Limette, frische Minze, Orangenzeste	6,40 €

**JEDER
COCKTAIL
ZFÜR1
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 Honig ¹⁷	0,2 l	5,40 €
ROSÉ/ITALIEN Trocken, weich, frisch, vollfruchtig, ohne Säure ¹⁷	0,2 l	5,40 €
ROTWEIN/ITALIEN Trocken, frisch, leicht und fruchtig ¹⁷	0,2 l	5,90 €

// WEINGUT FINKENAUER

GRAUER BURGUNDER Qualitätswein Bubenheim, trocken ¹⁷ 0,1 | 3,20 € / 0,2 l | 6,20 € / 0,75 l | 21,00 €
Duftet zart nach Akazie. Angenehme Tropenfrucht im Abgang. Cremiger Schmelz.
Der vielseitige Speisenbegleiter.

WEISSER BURGUNDER Qualitätswein Bubenheimer Kallenberg, weiß, trocken ¹⁷ 0,1 | 3,50 € / 0,2 l | 6,80 € / 0,75 l | 23,00 €
Rund, feinherb, bestens ausbalanciertes Säureverhältnis.
Angenehmes Birnenaroma gepaart mit Mango.

SAUVIGNON BLANC Qualitätswein Bubenheimer Honigberg, weiß, trocken ¹⁷ 0,1 | 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!

// WEINGUT WILDNER

CASBAHS WILDKÄTZCHEN RIESLING feinherb 0,1 | 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 | 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 SPÄTBURGUNDER ROSÉ köstlich 0,1 | 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, trocken ¹⁷ 0,1 | 3,00 € / 0,2 l | 5,80 € / 0,75 l | 20,00 €
Empfehlung der „Siegburger Weinbrüder“! Süffig, süffig und nochmals süffig.
Sehr mild, die Fruchtigkeit sehr betont.

LUGANA Gardasee, weiß, trocken ¹⁷ 0,1 | 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, trocken ¹⁷ 0,1 | 3,20 € / 0,2 l | 6,20 € / 0,75 l | 21,00 €
Frische Kühle Frucht, Aromen von reifen Kirschen, feinwürzig, milde Säure.

MERLOT Italien, rot, trocken ¹⁷  0,1 | 3,20 € / 0,2 l | 6,20 € / 0,75 l | 21,00 €
Weich, elegant, fruchtig.

SHIRAZ Argentinien, rot, trocken ¹⁷ 0,1 | 3,50 € / 0,2 l | 6,80 € / 0,75 l | 23,00 €
Tief rote Farbe, vollmundig.





SAUVIGNON BLANC

leidenschaftlich | stachelbeeren | heu
finessenreich | mineralität | feuerwerk

WEISSER BURGUNDER

saftig | birnenbukett | dicht
geschmeidig | harmonisch

GRAUER BURGUNDER

buttrig | weich | akazie
tropenfrucht

Finkenauer

WEINE FÜR BESONDERE MOMENTE

Das Weingut Finkenauer liegt im Herzen von Rheinhessen – genauer in Bubenheim im Selztal. Yvonne Finkenauer leitet das Weingut und wird tatkräftig von ihrem Mann Christopher Franz vom Weingut Franz in Appenheim unterstützt. Gemeinsam mit dem #teamfinkenauer werden die Weinberge rund um Bubenheim und Appenheim bewirtschaftet. Die Lagen „Honigberg“, „Kallenberg“, „Schwabenheimer Schlossberg“ und „Appenheimer Hundertgulden“ bieten durch die mit Löss, Kalk, Kalkmergel und Muschelkalk versetzten Böden eine perfekte Grundlage für knackige Weissweine. Ob Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc oder doch einem feinen Riesling: Alle tragen durchweg die Handschrift der Winzerin.

Immer mit leichten Kanten, immer jung und frisch. Von der Sommer-Cuvée „WHITE AND EASY“ bis hin zur Premiumkategorie „MEILENSTEINE“ – nichts wird dem Zufall überlassen.

Yvonne Finkenauer möchte mit ihren Weinen eine Geschichte erzählen – die Lust auf mehr macht und von der man einfach nicht genug bekommt. Mit einer großen Portion Leidenschaft, einer gehörigen Portion Mut und viel Raum für verrückte und innovative Ideen führt sie das Weingut.

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



MD.
LIK *Aperitif*

Der neue Aperitif!

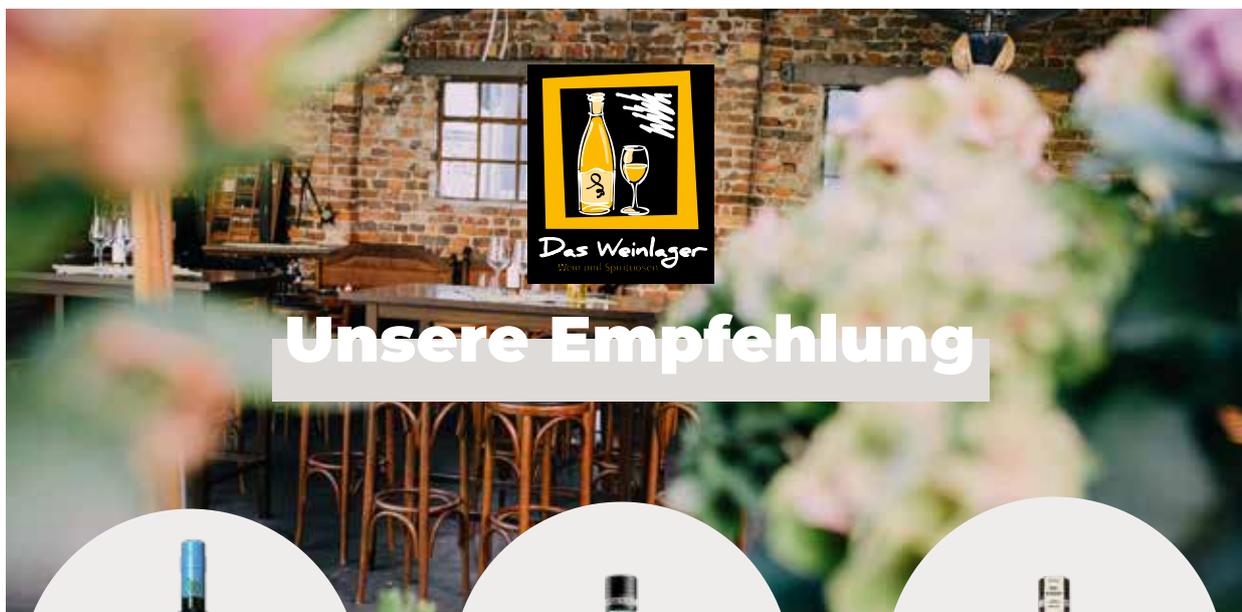


**MD.LIK
SPRIZZ HIER
ERHÄLTlich!**
(siehe S. 19)

EINE PERFEKTE
KOMBINATION AUS
PINK GRAPEFRUIT,
BLUTORANGE,
TONKABOHNE.

TASTE IT!

📷 FOLLOW US @MD.LIK_APERITIF WWW.MDLIK.DE



Unsere Empfehlung



VERMOUTH GIARDINO
MEDITERRANEAN DRY



VILLA MASSA
LIMONCELLO



VILLA MASSA
AMARETTO

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**.

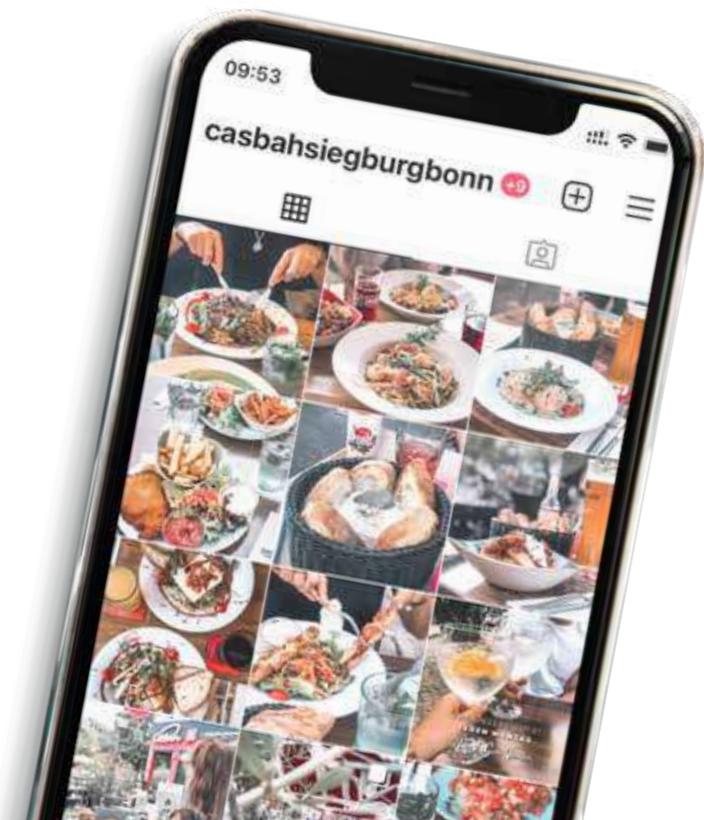
(Wichtiger Hinweis: du musst dein Profil auf „öffentlich“ gestellt haben. Alternativ kannst du uns das Foto gerne per Mail an casbah@kokollektiv.de schicken.)

Wie wird verlost?

Der Gewinner wird von unserer KoKollektiv-Jury in unserer Story monatlich bekannt gegeben und erhält einen Casbah-Gutschein im Wert von 30.00 €, 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 Cultinarch-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 Cultinarch-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

Check mal unsere Casbah-VIP-Karte und erhalte jeden Tag tolle Specials.

Casbah Partner



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 €

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).



QR-CODE SCANNEN & REGISTRIEREN



Casbah Talk

INTERVIEW MIT TIM PÖTTGEN, CASBAH-GESCHÄFTSFÜHRER



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

Kennen tun wir uns schon seit der Kindheit. Mario kenne ich über unsere Eltern, quasi schon seit Geburt an. Lukas habe ich beim Fußball kennengelernt – da war er ungefähr zehn Jahre alt. Über viele Jahre hat sich dann eine intensive Freundschaft entwickelt. Mit Mario habe ich außerdem über sieben Jahre lang in einer WG gewohnt. Das war dann auch die Zeit, in der wir selbst Stammgäste im Casbah waren. Irgendwann wollte der damalige Betreiber den Betrieb drangeben – da haben wir überlegt, das Casbah zu übernehmen. Leider zu lang. Denn so waren zwei andere Interessenten schneller. Bei den neuen Betreibern lief es aber nicht so gut, so konnten wir unsere 2. Chance nutzen und das Casbah (damals noch als Bar mit kleiner Speisekarte) Ende 2009 übernehmen.

Was ist deine Aufgabe als Geschäftsführer im Casbah?

Meine Hauptaufgabe ist es, im Hintergrund die Buchhaltung zu führen. Das habe ich von Anfang an gemacht – damals noch ohne Büro und Angestellte. 2014, als dann das große Restaurant dazu kam, haben wir diesbezüglich expandiert und auch Büromitarbeiter eingestellt, die sich um Abrechnungen und Co. kümmern. Dennoch bin ich weiterhin als Controller und Ansprechpartner bei buchhalterischen Fragen zuständig.

War es schon immer dein Traum eine eigene Firma/dein eigenes Restaurant zu haben?

Nein, eigentlich nicht wirklich. Ich bin ja seit über 20 Jahren auch Angestellter und bin das echt gerne. Das Casbah betreibe ich nebenberuflich. Beides hat seine Vor- und Nachteile. Die Idee vom eigenen Restaurant ist bei mir mit den Jahren gewachsen – aber es war nie mein großer Traum, selbstständig zu sein. Dennoch ist die Arbeit

in der Gastronomie ein schöner Ausgleich zu meinem Job als Versicherungskaufmann – einfach, weil sie branchenbedingt ganz anders ist. Zudem betreibe ich das Casbah ja mit zwei Freunden, das ist schon etwas Besonderes.

Was liebst du an der Selbstständigkeit und was magst du nicht?

Was ich sehr daran schätze, ist, dass man selbst entscheiden kann, was man tut, also welches Konzept man verfolgen möchte, mit welchen Leuten man zusammenarbeitet, was für Veranstaltungen geplant werden und so weiter. Und niemand gibt einem die Arbeitszeiten vor, man ist einfach sein „eigener Herr“. Der Nachteil, den ich sehe, ist das buchstäbliche „selbst und ständig“. Denn du bist rund um die Uhr mit deinem Kopf bei deinem Betrieb – zumal die Gastronomie in vielen Dingen auch nicht die unkomplizierteste Branche ist.

Was schätzt du an deinen Geschäftspartnern?

Am meisten schätze ich an Mario und Lukas, dass ich mich zu einhundert Prozent auf die Beiden verlassen kann, dass wir einen sehr ehrlichen Umgang miteinander haben und dass sie sich stets mit innovativen Ideen und viel Herzblut für das Casbah einbringen.

Hattest du jemals Angst, zu scheitern?

Ja. Ganz zu Beginn konnte keiner voraussagen, wie sich das Projekt entwickeln würde. Gerade in der Gastronomie, die ja eine sehr dynamische Branche ist, schwingt diese Angst immer ein bisschen mit.



Was ist dir in Zusammenhang mit dem Casbah besonders wichtig?

Ich wünsche mir natürlich in erster Linie, dass sich die Gäste bei uns wohlfühlen. Außerdem ist es mir wichtig, dass wir uns mit unserer Speisekarte von anderen Restaurants abheben und dadurch ein außergewöhnliches Gastro-Erlebnis bieten.

Was verbindet dich persönlich mit der Stadt Siegburg?

Eine ganze Menge. Ich bin Siegburger durch und durch – ich bin hier geboren, in den Kindergarten und zur Schule gegangen, lebe hier seit ich denken kann. Ich verbinde zahlreiche Momente in meinem Leben mit dieser Stadt. Sie ist einfach meine Heimat.

Wo siehst du dich und das Casbah in zehn Jahren?

Das ist eine spannende Frage. Ich hoffe, dass wir die Betriebe, die wir jetzt haben, immer noch haben. Und das alles weiterhin so gut läuft, wie es das aktuell tut. Vielleicht haben wir aber auch die Möglichkeit, unser Konzept noch in einer weiteren großen Stadt umzusetzen. Ein Casbah in Köln steht zwar noch nicht an, wäre aber schon unser Traum. Mal sehen, ob der sich irgendwann verwirklichen lässt.

SPONTAN UND UNGEFILTRT:

Hau raus!

Bauch- oder Kopfmensch?

Kopfmensch.

Halbvoll oder halbleer?

Halbvoll.

Gin Tonic oder Kölsch?

Beides.

Steak oder Sellerie-Schnitzel?

Steak.

Samstag oder Sonntag?

Samstag.

Im Club: House oder Hip-Hop?

Hip-Hop.

Urlaub: Berge oder Meer?

Meer.

Siegburg oder Bonn?

Siegburg.

Untergrund oder Casbah Clubbing?

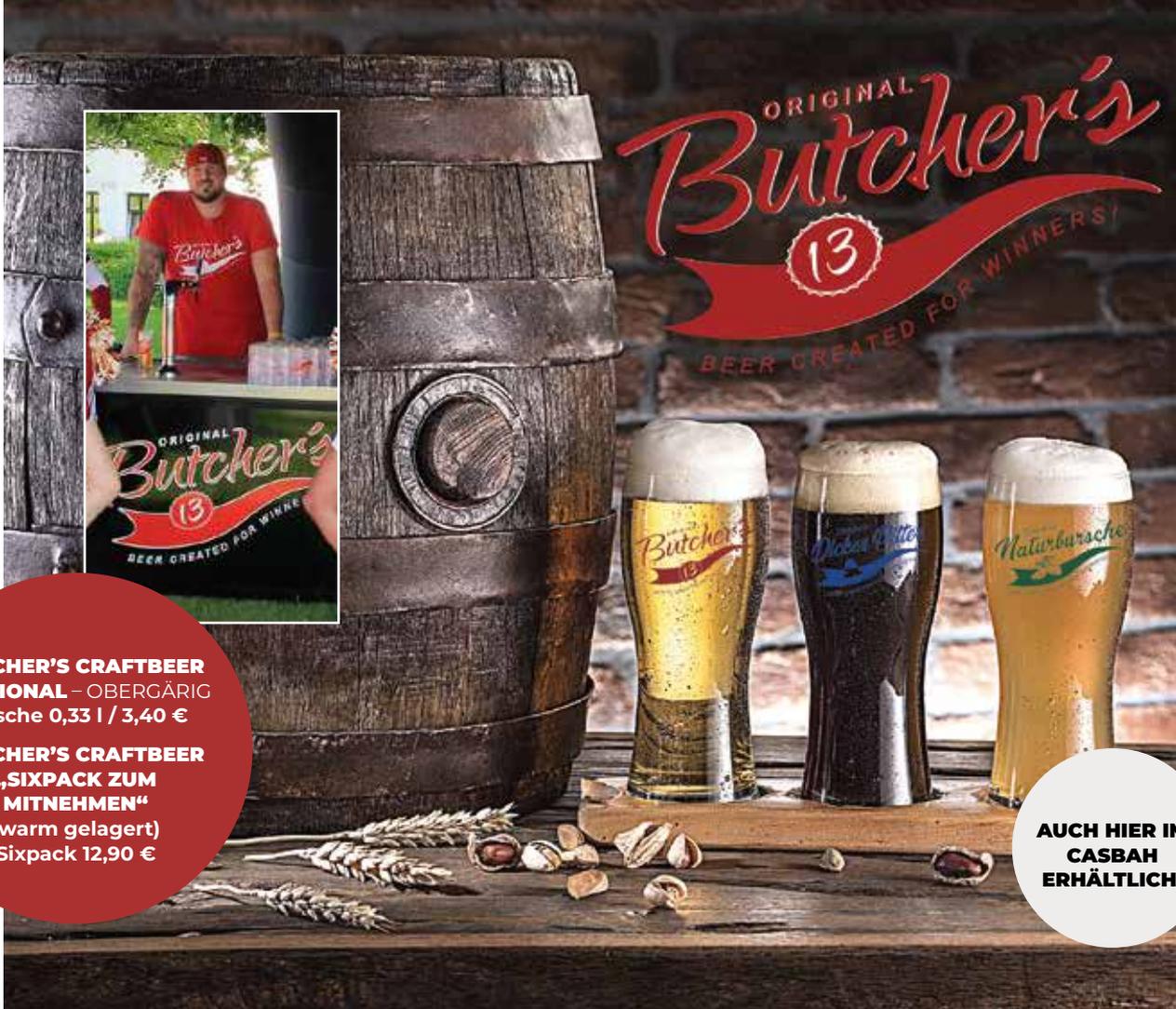
Beides super.

Halloumburger oder Schnitzel?

Halloumburger.

Vor oder hinter der Theke?

Gerne auch mal vor der Theke.



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 | Facebook: butchersbeer



RawCakes

jetzt hier
erhältlich

Salty-Caramel

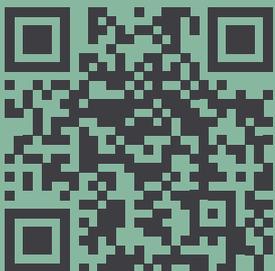
Choco-Brownie

Tiramisu

Gesund hat noch nie so gut geschmeckt?

next generation sweets

- ✓ Birthday & Wedding Cakes (auf Vorbestellung)
- ✓ attraktive Angebote für Wiederverkäufer
- ✓ Online-Shop



MONIKA

THOMAS



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 vegane Gerichte und Ersatzprodukte. Seit 2016 wird das MUCA erfolgreich von Inhaberin Alisa Parisi geführt. Hm? Den Nachnamen hast du schon mal gehört?



Bon Appetit!

MUCA SIEGBURG



@MUCASIEGBURG



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag: Ruhetag

Dienstag-Samstag 9.00 - 18.00 Uhr

Sonntag: 10.00 - 17.00 Uhr

Feiertag: 10.00 - 14.00 Uhr



J.P.N

Gebäudeservice



- Sonderreinigung
- Teppichreinigung
- Unterhaltsreinigung
- Wintergarten & Winterdienst

Rotdornweg 4
53757 Sankt Augustin

Tel.: 0177 / 93 03 661

E-Mail: info@jpn-gebaeudeservice.de
www.jpn-gebaeudeservice.de

Hi, ich bin Yasemin.

AZUBI IM CASBAH SIEGBURG

„Ich befinde mich im 2. Lehrjahr meiner Ausbildung zur Fachfrau im Bereich Systemgastronomie und ich liebe es an meinem Job unsere Gäste glücklich zu machen, damit sie eine gute Zeit hier im Casbah haben. Wir sind ein junges, dynamisches Team, mit dem das Arbeiten einfach Spaß macht.“

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG IM BEREICH KÜCHE, BAR & SERVICE.

Du möchtest sein wie Yasemin? 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.

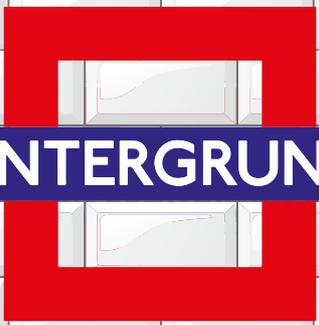
Bei uns hast du die Chance, Teil eines großartigen Teams zu werden, denn jeder hier zählt.

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



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

Komm ins Team #casbahrocks



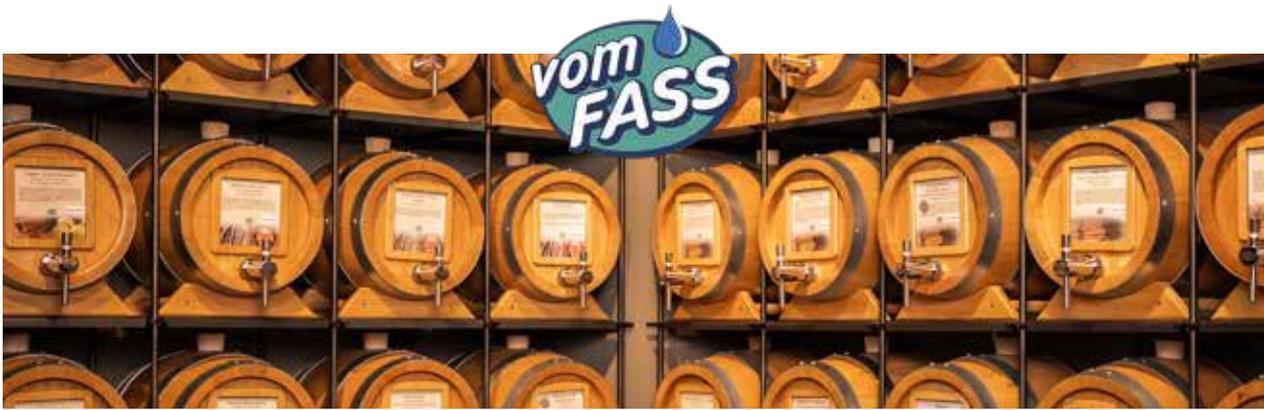
UNTERGRUND

**WE ARE
BACK!**



**ES GIBT IMMER EINEN
GRUND ZUM FEIERN.**

  **#UNTERGRUNDBONN**



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

WIR SIND #COSTA BLANCA EXCLUSIVE

WIR VERMITTELN
WOHN(T)RÄUME
AN DER COSTA BLANCA

- 🏠 persönliche Beratung hier vor Ort und in Spanien
- 🏠 umfangreiche Betreuung
- 🏠 jahrelange Erfahrung vor Ort
- 🏠 Organisation rund um die Immobilie

Persönlich für Sie vor Ort:
Am Brauhof 4, 53721 Siegburg



Kommen Sie uns gerne in unserem Büro besuchen. Wir freuen uns auf Sie.



Objektnummer SIP-370

 **COSTA BLANCA**
Exclusive

Tel. 02241 - 146 700 0

www.costablanca-exclusive.com

 @costablanca_exclusive
#traumhausgesucht

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



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 |  