

Cultinatisch

FOOD · DRINKS · NEWS · EVENTS · FRIENDS



WINTER 2021/2022 SIEGBURG

Casbah
CAFÉ · BISTRO · RESTAURANT

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

IMMER DEN ÜBERBLICK BEHALTEN



ENGLISH
VERSION



4

PARTNER:
ALOE MANGO



24

GEWINNE EINEN
CASBAH-GUTSCHEIN



5

WINTER
SELECTION



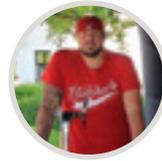
25

PARTNER: KOKOLLEKTIV
KREATIVAGENTUR



6

UNSERE
SPEISEKARTE



27

PARTNER:
BUTCHER'S BEER



12

HOT DRINKS
& SWEETS



29

CASBAH TALK
MIT TIM PÖTTGEN



16

UNSERE
GETRÄNKE



33

PARTNER:
VOMFASS SIEGBURG



20

UNSERE
WEINKARTE



35

PARTNER:
MUCA SIEGBURG



21

PARTNER: WEINGUT
FINKENAUER



37

CASBAH
CLUBBING



23

PARTNER:
DAS WEINLAGER



39

PARTNER: SPANISCHER
GARTEN SEZER

IMPRESSUM

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

FOTOGRAFIE, LAYOUT, ILLUSTRATION & DESIGN: KoKollektiv GbR · LoveforDetail, Anna Beils | TEXT: KoKollektiv GbR · 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 €

HOTTY ALOE MANGO

kombiniert mit Mango
und Limette

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	2,90 €
BIO CHAI LATTE  KÖLNER MANUFAKTUR würziger Tee:   Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer mit Biomilch 8	3,50 €
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 	3,50 €
FRISCHER ORANGEN-KURKUMA-INGWER-TEE 	3,90 €
FRISCHER ZITRONEN- UND INGWER-TEE 	3,50 €
FRISCHER ALOE VERA MANGO LIMETTEN TEE 	3,90 €

NEU

DAZU EIN HAUSGEMACHTER WARMER APFELSTRUDEL **6,40 €**

ODER EINE HAUSGEMACHTE WARMER ZIMTSCHNECKE **4,40 €**

// HEISSGETRÄNKE MIT ALKOHOL

GLÜHWEIN ROT  AUS VENEZIEN 12 feine Würze mit abgestimmter Süße (*mit Schuss +1,50)	3,50 €
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 Glühwein, Apfelsaft und Gin 12	4,90 €

 VEGAN  VEGETARISCH  WEIZENFREI  LAKTOSEFREI  LOW FAT  FAIRTRADE  BIO



Casbah Food

Piccolezze

- | | | |
|----|---|---------|
| 09 | BROT mit Aioli    ⁶ oder Sauerrahm ^{1a,8}  | 5,40 € |
| - | BROT MIT OLIVENPASTE ODER GUACAMOLE ^{1a,7,8,11}   | 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 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!



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 €
- 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  

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
+1,50 €

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 gesalzene Mandelraspeln    ^{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} | 8,90 € |
| | 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, 6, 8, 9, 12, 14} | 15,50 € |
|  | 58 | SPAGHETTI VEGANESE mit veganer Bolognese, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und gesalzene 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 gesalzene Mandelraspeln    ^{8, 9} | 11,40 € |

// 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 Pastasoßen.



VEGAN



VEGETARISCH



WEIZENFREI



LAKTOSEFREI



LOW FAT



FAIRTRADE



BIO

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 16,40 €
- 69 **ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK VOM LAVASTEINGRILL 180 g** mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffel-Spieß und gemischtem Salat ^{8, 10} 16,50 €
- 70 **GEGRILLTE LAMMSTEAKE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE** mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffel-Spieß und Spinat 16,30 €
- 98 **LAMMPFANNE CASBAH ART** mit Reis, Champignons, Paprika, Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern 14,90 €
- 71 **LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE** mit Tomaten-Kräutersoße, Reis und gemischtem Salat ^{7, 8, 10} 14,50 €
- 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

NEUE
REZEPTUR

- 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 12,50 €
- 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:

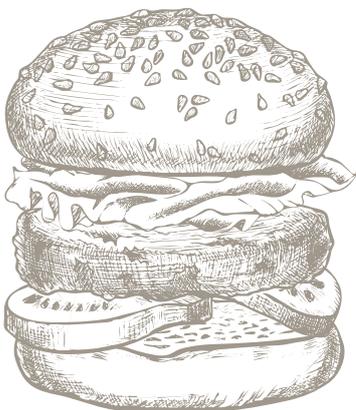
Hauspommes +3,40 € Süßkartoffel-Pommes +4,40 € Manjok-Pommes +4,40 €

+ 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-Zuckerulör

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 €
-  97 **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 €
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 €

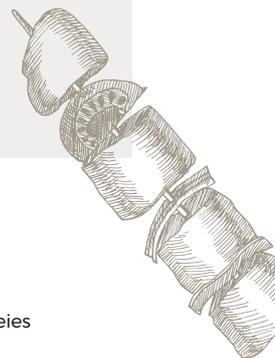
VERDURA

Tomaten (Würfel)	1,00 €
Tomaten (Scheiben)	1,50 €
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}  3,70 €
- 802 **HIMBEERSCHNITTE** mit Himbeeren, Quark und Mürbeteig ^{1.3.7.8}  3,70 €
- 803 **CASBAHS CHEESECAKE hausgemacht** mit Mascarpone ^{1a.3.7}  3,70 €
- 804 **VEGAN CHERRY CHOCOLATE hausgemacht** mit Kakao, Zimt und Sauerkirschen   4,00 €
- 805 **CARROT CAKE hausgemacht** mit Frosting, Karotten und Zimt  ^{1.3.7.8} 4,00 €
- 806 **KIRSCH-MANDEL-KUCHEN**  4,00 €
- 807 **SCHOKO-BROWNIE, hausgemacht** mit Walnüssen und Schokoladensoße ^{1.3.7.8}  3,70 €

Kaffee

- ESPRESSO ¹⁵  2,10 €
- ESPRESSO DOPPIO ¹⁵  3,50 €
- ESPRESSO MACCHIATO ^{7.15} 2,20 €
- KAFFEE ¹⁵ 2,30 €
- LATTE MACCHIATO ^{7.15} 3,10 €
- CAPPUCCINO ^{7.15} 2,80 €
- CAFÉ AU LAIT großer Milchkaffee ^{7.15} 3,10 €
- FLAT WHITE doppelter Espresso mit Milchschaum im Glas ^{7.15} 3,70 €
- CAFE CANELLE Milchkaffee mit Honig und Zimt ^{7.15} 3,90 €

I.O
100% caffè

// 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 €

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

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 Kräutertee Mischung 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

3,40 €

FRISCHER ZITRONEN- UND INGWER-TEE

3,50 €

FRISCHER ORANGEN-KURKUMA-INGWER-TEE

3,90 €

FRISCHER MINZ-MARACUJA-TEE

3,50 €

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

3,50 €

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

3,90 €

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

4,20 €

HEISSE SCHOKOLADE CERRO VERDE (mit Sahne +0,50 € · mit Schuss +1,50)   ⁸

2,90 €

Alle Tees
auch mit
Agavendicksaft
bestellbar.



VEGAN



VEGETARISCH



WEIZENFREI



LAKTOSEFREI



LOW FAT



FAIRTRADE



BIO



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!**

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 €

VERSCHENKE EINEN UNSERER
CASBAH-GUTSCHEINE MIT WUNSCHBETRAG.



Drinks

Bier



// VOM FASS

PETERS KÖLSCH ^{18,19}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	1,80 € / 2,50 € / 3,40 €
RADEBERGER PILSNER ^{18,19}	0,3 l / 0,5 l	2,60 € / 3,90 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ¹⁹	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 4,10 €
MIT FRUCHTSAFT NACH WAHL	0,50 l	4,20 €

// AUS DER FLASCHE

KROMBACHER RADLER, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	3,20 €
MALZBIER, VITAMALZ ¹⁸	0,33 l	3,20 €
JEVER FUN, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	3,20 €
REISSDORF, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	3,20 €
SALITOS ¹⁸	0,33 l	3,70 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL ^{18,19}	0,50 l	4,10 €
SCHÖFFERHOFER KRISTALL ^{18,19}	0,50 l	4,10 €
SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI ^{18,19}	0,50 l	4,10 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT ^{1, 2, 3, 5, 18, 19}	0,33 l	3,20 €
BITBURGER HELLES LAGERBIER GLUTENFREI ¹⁸	0,33 l	3,20 €
BUTCHER'S CRAFTBEER - REGIONAL OBERGÄRIG	0,33 l	3,20 €



BUTCHER'S CRAFTBEER „SIXPACK ZUM MITNEHMEN“
(warm gelagert)
Sixpack 11,90 €

NEU

Wasser & Limonaden

SELTERS NATURELL ODER CLASSIC	0,25 l / 0,75 l	2,30 € / 6,50 €
AQUA DELLO CHEF mit frischen Limetten und Minze	0,3 l	3,40 €
PEPSI COLA ^{1, 5, 9, 11} , PEPSI MAXX ^{1, 5, 9, 11}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,10 € / 2,90 € / 3,60 €
MIRANDA ^{1, 3, 5, 6} , 7UP ^{1, 3, 5, 6}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,10 € / 2,90 € / 3,60 €

AQUA-DELLO CHEF-FLAT MIT VIP-KARTE
Jeden Do.
(siehe S. 28)

// LIMONADEN AUS DER FLASCHE

COSTA RICA COLA „EINE WELT MARKT“ ¹ . Fairtrade-Cola der Welt	0,33 l	3,20 €
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 €
FASSBRAUSE Limette	0,33 l	3,20 €
FEVER TREE:	0,20 l	3,50 €
Ginger Ale ¹ , Elderflower Tonic Water, Indian Tonic Water ¹⁰		
Mediterranean Tonic Water, Lemon Bitter ^{3, 10}		

Erfrischungsgetränke

// SÄFTE

NEKTAR/SÄFTE VON NIEHOFFS VAHINGER

Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft, Mango-, Ananas-, Bananen-, Orangen-, Rhabarber-, Kirsch-, Schwarzer Johannesbeer-, Maracuja-Nektar

0,2 l/0,3 l 2,50 €/3,40 €

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

NEU

ELEPHANT BAY ICE TEA Passion-Maracuja, Pfirsich, Granatapfel, Mango-Ananas 

0,33 l 3,90 €

KOMBUCHA ORIGINAL

fermentiertes, kohlenstoffhaltiges Bio-Teegetränk 0,5 % vol.

0,33 l 3,90 €



Sprizz

// HOMEMADE SPRIZZ

PINK SPRIZZ Südtiroler Pink-Grapefruitlikör  Prosecco¹², Limettensaft

6,40 €

CHERRY SPRIZZ hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee  Prosecco¹²

6,40 €

HIMBEER SPRIZZ hausgemachter französischer Himbeerlikör aus den Vogesen  Prosecco¹², Soda

6,40 €

NEU

MEIN DISTRIKT SPRIZZ MD.LIK Aperitif (regional), Prosecco¹², Grapefruit, Johannisbeere

6,90 €

NEU

MEIN DISTRIKT TONIC SPRIZZ MD.LIK Aperitif (regional), Tonic, Orangenzeste

6,40 €

MELON SPRIZZ Evoke Gin mit Melone aromatisiert, Schweppes Wildberry, Melone

6,90 €

// ALKOHOLFREIE SPRIZZ

MARACUJA SPRIZZ Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water¹⁰

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 €

NEU

ALOE PASSION SPRIZZ 100 % Aloe-Vera-Gel, Mango-Püree, Kokossirup, Tonic Water

5,90 €

// CLASSIC SPRIZZ

APEROL SPRIZZ mit Prosecco¹², Aperol^{1,10}, Soda

6,40 €

APEROL PASSION SPRIZZ mit Weißwein oder Prosecco¹², Aperol^{1,10}, Soda, Maracujasaft

6,90 €

HUGO Prosecco¹², Soda, Holunderblütensirup, Minze

6,40 €

LILLET BERRY LILLET Schweppes Russian Wild Berry⁵

6,40 €

MARTINI FIERO SPRIZZ Martini Fiero, Prosecco¹², Soda

6,40 €

// PROSECCO

PROSECCO¹²

0,75 l Flasche

26,00 €

PROSECCO PICCOLO

0,2 l Flasche

6,40 €

Zusatzstoffe siehe S. 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 SIEGBURGER aus Siegburg

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, Zitrone 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. 28)

12,00 €

12,00 €

12,00 €

11,00 €

13,00 €

11,00 €

12,00 €

7,00 €

REGIONALE GINS



**EXTRA
STRONG**
2 cl GIN
+ 3,50€

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

NEU

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

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

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 €
BACARDI & COKE	4 cl	6,90 €
CAMPARI ORANGE ¹	4 cl	6,90 €



Cocktails

CUBA LIBRE - Bacardi, Lime Juice, Limetten, Cola	7,90 €
MOJITO - Bacardi, 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 - Bacardi, 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 Kuiper, Lime Juice, Zitronensaft, Kirsch o. Maracujanektar	7,90 €
SUNNY ISLAND - Bacardi, 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. 28)

Wein - Mixed

WEINSCHORLE ¹⁷ selbstgemischt	0,25 l	4,40 €
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. 28)

// UNSERE HAUSWEINE

 WEISSWEIN/DEUTSCHLAND Trocken, zarter Duft nach Blüten und Honig ¹⁷	0,2 l	4,90 €
ROSÉ/ITALIEN Trocken, weich, frisch, vollfruchtig, ohne Säure ¹⁷	0,2 l	4,90 €
 ROTWEIN/ITALIEN Trocken, frisch, leicht und fruchtig ¹⁷	0,2 l	5,50 €

// WEINGUT FINKENAUER

GRAUER BURGUNDER Qualitätswein Bubenheim, trocken ¹⁷ 0,1 | 3,00 € / 0,2 | 5,80 € / 0,75 | 20,00 €
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 | 6,80 € / 0,75 | 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 | 6,80 € / 0,75 | 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 | 5,80 € / 0,75 | 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 | 5,80 € / 0,75 | 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 | 5,80 € / 0,75 | 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 | 2,90 € / 0,2 | 5,50 € / 0,75 | 18,50 €
Empfehlung der „Siegburger Weinbrüder“! Süffig, süffig und nochmals süffig. Sehr mild, die Fruchtigkeit sehr betont.

LUGANA BULGARINI Gardasee, weiß, trocken ¹⁷ 0,1 | 5,50 € / 0,2 | 8,60 € / 0,75 | 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 | 3,00 € / 0,2 | 5,80 € / 0,75 | 20,00 €
Frische Kühle Frucht, Aromen von reifen Kirschen, feinwürzig, milde Säure.

 **MERLOT** Italien, rot, trocken ¹⁷  0,1 | 3,00 € / 0,2 | 5,80 € / 0,75 | 20,00 €
Weich, elegant, fruchtig.

 **SHIRAZ** Nudo/Chile, rot, trocken ¹⁷ 0,1 | 3,50 € / 0,2 | 6,80 € / 0,75 | 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



HEIZUNG



SANITÄR



LÜFTUNG



KLIMA



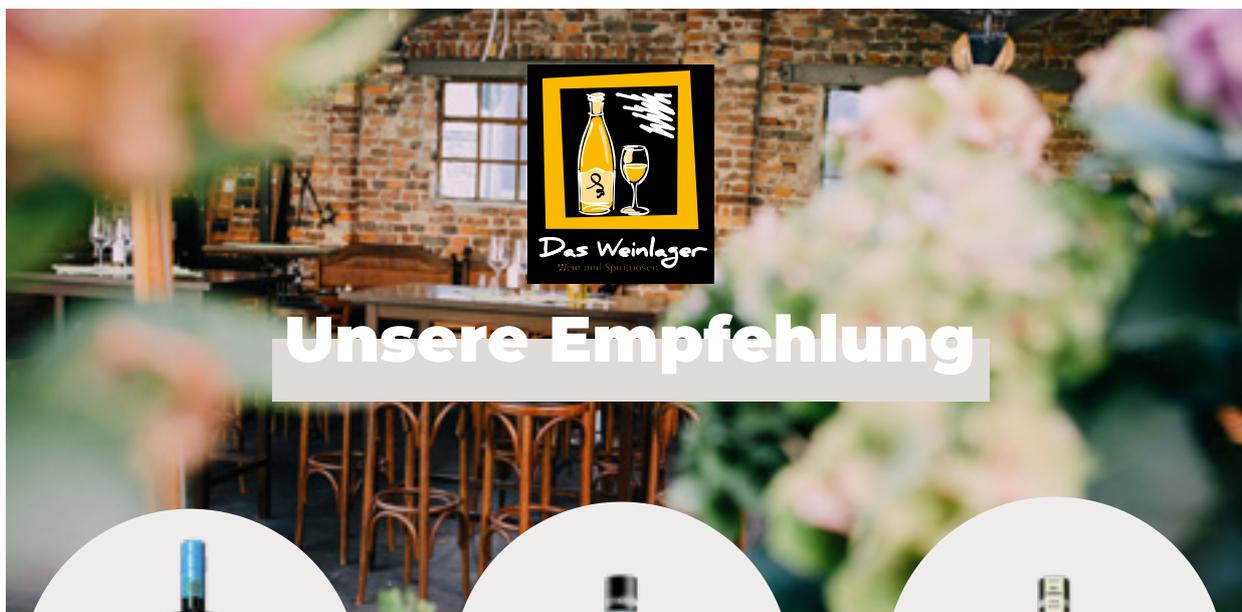
ELEKTRO

Energieeffizient. Komfortabel. Klimafreundlich.

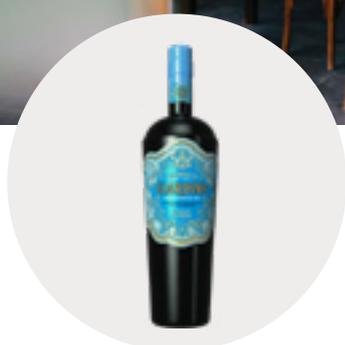
Unsere Haustechnik von Fabry.



Sie haben
eine Anfrage?
Schreiben Sie uns!



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**.

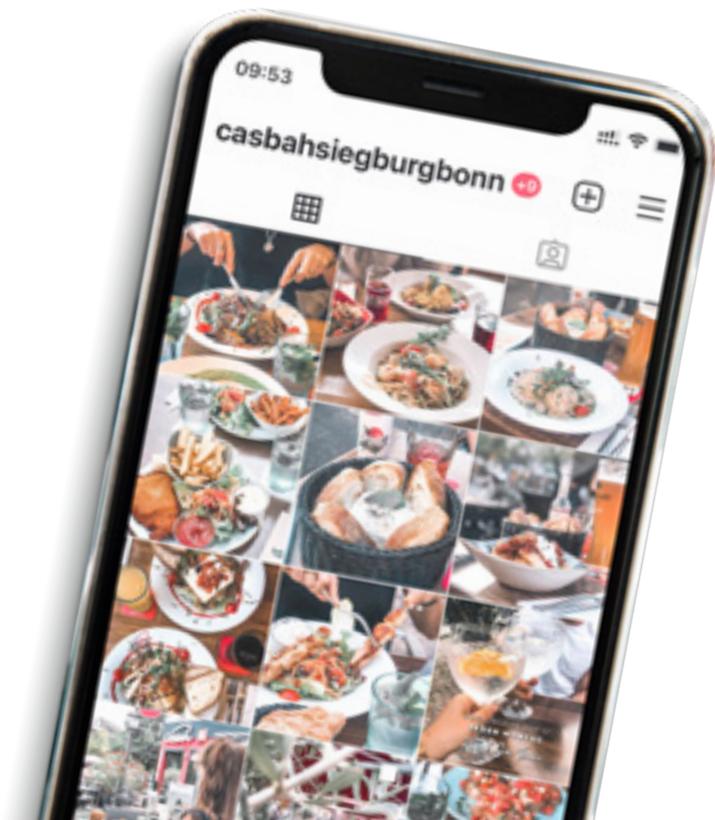
(Wichtiger Hinweis: du musst dein Profil auf „öffentlich“ gestellt haben. Alternativ kannst du uns das Foto gerne per Mail an casbah@kokollektiv.de schicken.)

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 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

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.

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

www.bibu-vegan-mobil.de



BiBuMobil



Casbah Partner

*Hier im Casbah
erhältlich!*

**BUTCHER'S CRAFTBEER –
REGIONAL – OBERGÄRIG**
Flasche 0,33 l / 3,20 €

**BUTCHER'S CRAFTBEER
„SIXPACK ZUM
MITNEHMEN“
(warm gelagert)**
Sixpack 11,90 €

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)
Kontakt Daten: Siegburger Weg 38 | 53773 Hennef
Tel.: +49 (0) 2245 6459977
www.butchers-beer.de
Mail: info@butchers-beer.de
Instagram: butchersbeer | Facebook: butchersbeer

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



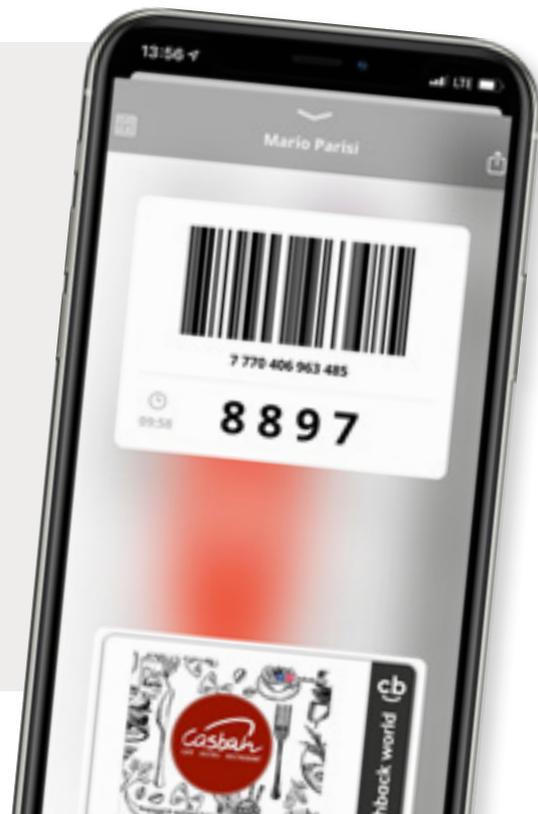
- Montag **2für1 Gin Tonic**
- Dienstag **Supercashback 10 %**
- Mittwoch **Zu jedem Wein ein Bruschetta**
- Donnerstag **„Aqua dello Chef“-Flat**
- Freitag + Samstag **Freier Eintritt im Casbah Clubbing & Untergrund Bonn**
- Sonntag **2für1 Cocktail**
- Jeden Tag bis 17.00 Uhr **Espresso 1,30 €**

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 VIP-Karte

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:

Der Casbah Fragenhagel:

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.

Follow us!

#CASBAHSIEGBURGBONN



MD.
LIK *Aperitif*

Der neue Aperitif!



**MD.LIK
SPRIZZ HIER
ERHÄLTlich!**
(siehe S. 17)

EINE PERFEKTE
KOMBINATION AUS
PINK GRAPEFRUIT,
BLUTORANGE,
TONKABOHNE.

TASTE IT!

 FOLLOW US @MD.LIK_APERITIF WWW.MDLIK.DE



Weitere Rezepte & Produkte findet ihr auf
unserem Foodblog: cleaneater.de

CULTINARISCHE EMPFEHLUNG:

Lauwarmer Süßkartoffelsalat mit Blumenkohl und Spinat



Hier gehts
zum Rezept!
Scanne den
QR-Code.



vomFASS

GENUSSVOLLE MOMENTE

Mit vomFASS Siegburg stellen wir einen unserer lang-jährigsten lokalen Partner vor. VomFASS passt nicht nur hervorragend zur Casbah-Philosophie, sondern liefert auch die Liköre für unsere Highlights, die hausgemachten Sprizz-Getränke! Aber auch unsere Hausweine, Seco und andere Spezialitäten bekommen wir von vomFASS! Seit 25 Jahren befindet sich vomFASS in Siegburg und ist das erste Geschäft seiner Art. Der Inhaber, Oliver Weiß, hat das Geschäft 2011 übernommen und das Konzept „sehen, probieren & genießen“ weiterentwickelt. Seit Februar 2021 befindet sich das vomFASS-Geschäft nicht mehr am alten Standort (Kaiserstraße 77), sondern ganz zentral auf der Kaiserstraße 14 direkt neben dem Schokoladengeschäft Tout chocolat. Zum vomFASS-Sortiment zählen neben hochwertigen Essigen & Ölen auch eine große Auswahl an edlen Spirituosen, Likören und Whiskys. Bei vomFASS erwartet Sie nicht nur eine persönliche Beratung und herausragende Qualität, sondern auch eine individuelle Abfüllungsmöglichkeit. Abgefüllt wird direkt vom FASS in eigene oder im Geschäft erhältliche Glasflaschen.

vomFASS

Kaiserstraße 14 | 53721 Siegburg

Tel.: 0 22 41-96 14 42

www.vomfass.de/siegburg

Facebook: [@vomfass.siegburg](https://www.facebook.com/vomfass.siegburg)

Foodblog: www.cleaneater.de

Besuchen Sie doch mal ein Tasting in einer entspannter Atmosphäre:

- Cleaneater-Genuss-Tasting
- Belgisches-Bier- & Whisky-Tasting
- GIN- & Gin-Tonic-Tasting
- Whisky-Tasting
- Wein-Tasting





EinfachHimmlich
Die Manufaktur.

RawCakes

jetzt hier
erhältlich

Salty-Caramel

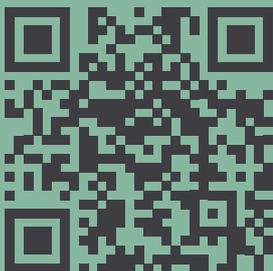
Choco-Brownie

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

TAGSÜBER REHA



**DIREKTE
AUFNAHME**

ÜBER 20 JAHRE ERFAHRUNG IN DER AMBULANTEN REHA

Mit unserer Erfahrung helfen wir Ihnen dabei Ihre körperliche Leistungsfähigkeit zu verbessern und seelisches Gleichgewicht zu finden.

AMBULANTE REHABILITATION für die Indikationen:

**KARDIOLOGIE · NEUROLOGIE · ONKOLOGIE
ORTHOPÄDIE · PSYCHOSOMATIK
KINDER- UND JUGENDREHA**

UNSER SERVICE

- Hol- und Bringdienst durch unseren Fahrdienst
- Täglich frische Gerichte von hauseigener Küche zubereitet
- Ruhemöglichkeiten in separaten Räumlichkeiten
- Viele verschiedene Therapieangebote, wie z.B. Ärztliche Betreuung, Medizinisches Gerätetraining, Wassergymnastik, Physiotherapie und vieles mehr
- Behandlung von Begleiterkrankungen möglich
- Wohnortnahe Therapie



ABENDS ZUHAUSE

WUSSTEN SIE SCHON?



Wunsch- und Wahlrecht: Sie können sich Ihre Reha-Einrichtung aussuchen. Machen Sie von Ihrem Wunsch- und Wahlrecht Gebrauch. **Wir helfen Ihnen gerne dabei!**

Sieg Reha in Hennef

Mittelstraße 49 - 51 und Dickstraße 59
Aktiv Training: Frankfurter Straße 7c
53773 Hennef
Telefon: 02242 / 96 988-0
E-Mail: info@siegreha.de

SIEG REHA



SIEG PHYSIO-SPORT



**REOPENING
NOVEMBER
2021**

Casbah Clubbing

**BOCK AUF PARTY? KOMM RÜBER
IN UNSEREN CLUB.**

Eine gute Party zu organisieren liegt uns Casbah-Jungs einfach im Blut. Denn schon vor Beginn unserer gemeinsamen Gastro-Reise haben wir mit großer Leidenschaft Konzerte und Tourneen in ganz Deutschland organisiert. Darauf folgten unsere legendären „Keller-Live-Konzerte“, die von Anfang Teil unseres Club-Konzepts waren. Auch elf Jahre später ist es uns nach wie vor ein Anliegen, euch ein vielfältiges und abwechslungsreiches Party-Programm zu bieten – getreu dem Motto: „A Little Party Never Killed Nobody!“

In diesem Sinne freuen wir uns darauf, euch nach der Corona-Zwangspause wieder in unserem Casbah Club in Siegburg begrüßen zu dürfen und mit euch gemeinsam zu den Beats unserer DJs ordentlich abzufeiern. Freut euch auf ein Programm der Extraklasse – von Pop über Rock, Hip-Hop, Dance, House oder Schlager ist alles dabei, was das Partyherz höherschlagen lässt. Wir sind bereit! Seid ihr es auch?



Casbah Clubbing hat immer eine besondere Party im Programm. Feiere dich, feiere uns, feiere mit. Jeden Freitag, Samstag und vor jedem Feiertag erlebst du im Kreise netter und cooler Leute unser vielfältiges und abwechslungsreiches Party-Konzept. Casbah Clubbing, Markt 35!

IHRE IMMOBILIE WÄCHST IHNEN ÜBER DEN KOPF?



#wirvermittelnWohn(t)räume

SIE FRAGEN SICH, WAS IHRE IMMOBILIE
DERZEIT WERT IST?

Dann nehmen Sie gerne mit uns Kontakt
auf. Wir bewerten individuell und gehen auf
die Besonderheiten Ihrer Immobilie ein.
Nur so wird man der Bedeutung des
Vermögenswertes Ihrer Immobilie gerecht.



Wir sind persönlich für Sie da!



- 🏠 Verkauf
- 🏠 Vermietung
- 🏠 Bewertung

Besuchen Sie uns gerne unverbindlich
hier in Siegburg in unserem Büro.

WIR BIETEN FÜR SIE
EINEN **LIEFERSERVICE**
FÜR GASTRONOMIE UND
PRIVATPERSONEN.

SPANISCHER
Garten Sezer

FAMILIE & TRADITION

Spanischer Garten Sezer GmbH ist langjähriger und zuverlässiger Partner des Casbah-Restaurants, wenn es um Salat und Gemüse geht. Hier kaufen wir stets frische Produkte von konstanter Qualität direkt vor der Tür ein. Die Familie Sezer ist mittlerweile in der zweiten Generation seit über 40 Jahren fester Bestandteil des Siegburger Wochenmarktes und nicht mehr wegzudenken. Grundsätzlich lautet die Philosophie: „immer aus der Region zu kaufen“ und dies ohne Zwischenhandel. Damit sind kurze Wege, Frische und Qualität stets garantiert. Um 7.00 Uhr ist der mit 17 Meter längste Siegburger Marktstand eingedeckt. Von Dienstag bis Samstag, Sommer wie Winter, steht Familie Sezer immer auf dem Marktplatz. Im Sortiment befinden sich alle gängigen Obst-, Salat- und Gemüsesorten, Kartoffeln, Eier vom Geflügelhof Wirtz und Kräuter aller Art. Aber auch viele exotische Spezialitäten sind auf dem bunten Marktstand zu finden. Falls gewünscht, nimmt Familie Sezer auch gerne Bestellungen entgegen.



**WIR SIND AUF DEM
WOCHENMARKT IN
SIEGBURG**

7.00–14.00 Uhr Dienstag–Samstag
Tel.: 02241 - 8494166 · Mobil: 0177 2600333

OBST & GEMÜSE DER SAISON

 TOMATE MONAT JULI-SEPT.	 ARTISCHOCKE MONAT JULI-SEPT.	 ERBSE MONAT JULI-SEPT.	 MAIRÜBE MONAT MAI-AUG.	 MANGOLD MONAT MAI-OKT.	 GURKE MONAT MAI-AUG.
 ERDBEERE MONAT MAI-JULI	 HIMBEERE MONAT JUNI-SEPT.	 HEIDELBEERE MONAT JUNI-SEPT.	 KIRSCH MONAT JUNI-AUG.	 PFIRSICH MONAT JULI-OKT.	 BIRNE MONAT JULI-OKT.



ANDY WOLF

Stenzel 
Die Optik

Siegburg-Kaldauen
Hauptstraße 59
Mo. bis Fr. 9.30 - 19.00 Uhr | Sa. 9.00 - 14.00 Uhr
stenzel-die-optik.de |  