

Culinarisch

FOOD · DRINKS · NEWS · EVENTS · FRIENDS



EAT MORE PLANTS

Probiert unsere neuen veganen „NO Chicken“-Gerichte. Pasta, Insalata und alles was eure Herzen höher schlagen lässt.

Casbah
CAFÉ · BISTRO · RESTAURANT

SUPPORT YOUR LOCALS

Wir legen besonderen Wert auf erlesene Produkte aus der Region, die es auch hier im Casbah zum Mitnehmen gibt.

SOMMER 2022



Die Casbah Philosophie

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 Jedermann etwas in der Speisekarte.

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.

Unser unverwechselbares Pane Siciliano wird nach original italienischer Backtradition gebacken und von unserem Partner Euroback 2000 Santisi aus Sankt Augustin geliefert.

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.

Um mit unseren Kunden stetig wachsen zu können, freuen wir uns über konstruktives Feedback. 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**

IMPRESSUM

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

FOTOGRAFIE, LAYOUT, ILLUSTRATION & DESIGN: KoKollektiv GbR | TEXT: KoKollektiv GbR · Eva-Maria Lückerath

DRUCK: Auflage: 2.500 Stück



Das KoKollektiv

KREATIVAGENTUR FÜR BRANDING,
SOCIAL MEDIA & WEBDESIGN

Aus Siegburg & Bonn für die Region.

Wir sind mehr als eine Werbeagentur. Wir sind eine Kreativagentur. Denn eine Marke zu repräsentieren, bedeutet weitaus mehr als Werbung. Wir möchten verstehen, was Ihr Unternehmen und Ihre Marke besonders macht. Gemeinsam finden wir einen roten Faden und spinnen aus ihm maßgeschneiderte Designlösungen und zielgerichtete Kommunikationsmaßnahmen. Von charakterstarkem Corporate Design über individuelles Webdesign bis hin zu smartem Social Media Marketing machen wir Ihre Marke erlebbar! Gemeinsam kreieren wir eine Marke mit Persönlichkeit!

www.kokollektiv.de · Anna Beils & Luana Kliesen



Casbah Talk

INTERVIEW MIT MARIO PARISI IM KOKO-OFFICE – CASBAH GESCHÄFTSFÜHRER

Wie setzt sich das Casbah-Food-Konzept „mediterran/vegetarisch/vegan“ zusammen?

Ich selbst war 12 Jahre lang Vegetarier, bevor ich 2012 zum Veganer wurde. Keine einfache Sache, denn zu dieser Zeit lebten die Menschen gefühlt noch „hinter dem Mond“. Gesundheit und die Ablehnung von Massentierhaltung waren mir persönlich schon immer sehr wichtig. Aus diesen Intentionen heraus wollte ich auch vegetarisch/vegane Gerichte in die Casbah-Speisekarte integrieren. Die Herausforderung war allerdings, Gerichte zu kreieren, die nicht nur vegan sind, sondern auch dem breiten kommerziellen Geschmack entsprechen. So wurde zum Beispiel unsere berühmte Aioli geboren, die im Prinzip den Grundstein für unser Food-Konzept gelegt hat. Wir möchten, dass alle Gäste am Tisch happy sind – egal, ob jemand zum Beispiel Probleme mit Laktose oder tierischen Produkten hat. In der Casbah-Speisekarte ist für jeden etwas dabei.

Woher nimmst du die Inspiration für neue Konzepte und Rezepte?

Die Inspiration für neue Konzepte und Rezepte bekomme ich meistens beim Reisen. Ich reise total gerne gemeinsam mit meiner Frau, die ja das Museumscafé in direkter Nachbarschaft zu unserem Restaurant in Siegburg führt. Wir lieben es einfach, zu erfahren, wie ein Lokal entstanden ist, wer oder was dahintersteht, wie es eingerichtet ist und so weiter. Natürlich schauen wir als Gastro-Profis auf alle Details – bis ins Letzte sozusagen. Und das machen wir weltweit: Ob in Bali, Thailand, New York, Indonesien oder Marokko – das ist einfach unser Ding. Mein Geschäftspartner Lukas bringt als leidenschaftlicher Hobbykoch mit griechischen Wurzeln auch immer wieder neue mediterrane Food-Ideen ein. Und natürlich sind auch Plattformen wie Instagram und Co. gute Inspirationsquellen. Generell sollte man einfach nicht mit „Scheuklappen“ rumlaufen, sondern open minded sein – egal, ob in Sachen Ernährungsweisen oder auch bei neuen ökonomischen Konzepten.

Was ist dir als gelernter Koch bei den Gerichten und dem Essen im Casbah besonders wichtig?

Mir sind Qualität, Herkunft und die Art, wie wir mit Lebensmitteln umgehen und sie den Gästen präsentieren, sehr wichtig. Dadurch, dass wir viele vegane und vegetarische Gerichte auf der Speisekarte haben, sparen wir nicht nur eine Menge tierischer Produkte aus Massentierhaltung ein, sondern schaffen damit auch

gleichzeitig eine sehr gute ökonomische Bilanz. Unsere Gäste sollen nicht nur ein tolles Geschmackserlebnis haben, sondern sich auch im Nachgang super fühlen – vom Körpergefühl her, aber auch in Bezug auf den energetischen Bereich, denn wir versuchen immer, gesunde Dinge auf den Teller zu bringen. Für die Zukunft haben wir uns vorgenommen, noch weniger Produkte großer Unternehmen zu beziehen, sondern wenn möglich selbst angebaute Lebensmittel zu verwenden.

Welche Erfahrungen und Vibes möchtest du mit dem Casbah vermitteln?

Wir möchten mit dem Casbah immer Vorreiter sein und das sind wir schon seit sehr vielen Jahren. Wir haben immer Wert daraufgelegt, uns vom Standard abzuheben – egal, ob bei den Spritzz-Getränken, Cocktails oder bei unseren vegetarisch/veganen Gerichten. Und wenn wir hören, dass jemand bei uns zum ersten Mal ein veganes Gericht probiert hat und es lecker fand, ist das für uns sensationell. Wir möchten einfach insgesamt einen jungen, positiven und innovativen Vorreiter-Charakter in der Gastronomie vermitteln. Ich denke, das ist uns bis jetzt wirklich sehr gut gelungen.

Du bist ebenfalls für das Casbah-Marketing verantwortlich. Wie schafft man es, sich in Städten wie Siegburg und Bonn zu etablieren?

Ich bin nach wie vor davon überzeugt, dass Marketing dann erfolgreich ist, wenn es authentisch ist. Die Menschen folgen dir bei Social Media, wenn sie merken, dass du echt bist und zu einhundert Prozent hinter dem stehst, was du tust. Ich habe früher nicht nur geschäftliche Dinge öffentlich geteilt, sondern auch meine privaten Ernährungsexperimente und Sportaktivitäten. So wurde ich quasi zum „Gesicht“ des Casbah. In Kombination mit unseren Unternehmer-Accounts haben wir die Leute an unserer Reise teilhaben lassen – und tun dies bis heute. Generell ist der Erfolg im Marketing abhängig von den Menschen und der Story dahinter. Es muss in jedem Fall authentisch sein – egal, in welcher Stadt und egal, welches Konzept. Meine Partner, Lukas und Tim, und ich sind einfache Siegburger Jungs, authentisch und echt. Ich bin dankbar, dass wir mittlerweile über ein Jahrzehnt erfolgreich zusammenarbeiten und das geschaffen haben, wo wir heute stehen. Wir waren aber auch schon lange vor unserer geschäftlichen Beziehung (seit dem Kindesalter) gut befreundet. Das ist viel Wert und wer kann das heute noch von sich behaupten?

Wie ist die Cultinarisch entstanden?

Die Cultinarisch ist definitiv ein wichtiger Teil unseres Erfolgs. In den Anfangszeiten hatten wir zunächst auch eine ganz normale Speise- und Getränkekarte. Dann haben wir im Zuge unserer Partys und Events damit begonnen, Flyer mit zusätzlichen Infos zu drucken. Irgendwann waren wir es leid, 456 Karten auf unseren Tischen liegen zu haben. Dadurch kam die Idee, alles in einem coolen Magazin zu bündeln. Das Konzept hat sich dann nach und nach über die Jahre weiterentwickelt. Aktuell kommt alle sechs Monate eine neue Ausgabe der Cultinarisch raus – immer eine Winter- und Sommerversion mit interessanten Neuigkeiten, Partnern, Rezepten und vielem mehr. Die Ideen für die aktuelle Ausgabe sind auch wieder bei einer Reise entstanden. Das Resultat ist für mich die gelungenste Version der Cultinarisch, die das Casbah je hatte.





Summer Selection

// HOMEMADE SPRIZZ

PINK SPRIZZ 6,90 €
Südtiroler Pink-Grapefruitlikör  Prosecco, Limettensaft ¹²

CHERRY SPRIZZ 6,90 €
hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee  Prosecco ¹²

HIMBEER SPRIZZ 6,90 €
hausgemachter französischer Himbeerlikör aus den Vogesen  Prosecco, Soda ¹²

 **MEIN DISTRIKT SPRIZZ** 7,50 €
MD.LIK Aperitif (regional), Prosecco, Grapefruit, Johannisbeere ¹²

 **MEIN DISTRIKT TONIC SPRIZZ** 6,90 €
MD.LIK Aperitif (regional), Tonic, Orangenzeste

 **ORANGE SPLIT SPRIZZ** 7,50 €
Evoke Gin, Orange, Orangensaft, Maracujasirup, Soda

MELON SPRIZZ 7,50 €
Evoke Gin mit Melone aromatisiert, Schweppes Wildberry, Melone

 **LIME BASIL SPRIZZ** 6,90 €
Limetten - Basilikum Likör  Prosecco ¹²

// CLASSIC SPRIZZ

APEROL SPRIZZ 6,90 €
mit Prosecco, Aperol, Soda ^{1, 10, 12}

APEROL PASSION SPRIZZ 7,50 €
mit Weißwein oder Prosecco, Aperol, Soda, Maracujasaft ^{1, 10, 12}

HUGO 6,90 €
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze ¹²

LILLET BERRY Lillet Schweppes Russian Wild Berry ⁵ 6,90 €

MARTINI FIERO SPRIZZ Martini Fiero, Prosecco, Soda ¹² 6,90 €

// KOMBUCHA VON KOMBUCHERY

 **BIO KOMBUCHA RAW** 0,33 l 4,40 €
Sorten: Original | Maracuja | Ingwer
fermentiertes, kohlenensäurehaltiges Bio-Teegetränk 0,5 % vol. 

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

-  LAKTOSEFREI
-  WEIZENFREI
-  LOW FAT
-  VEGETARISCH
-  VEGAN
-  BIO
-  FAIRTRADE

// HOMEMADE ALKOHOLFREIE SPRIZZ

MARACUJA SPRIZZ 5,90 €
Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water ¹⁰

APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI 5,90 €
Alkoholfrei Crodino, Zitronenlimonade, Soda

GURKEN-INGWER-SPRIZZ 5,90 €
Gurkensirup, Lemonaid-Mix, Gurken, Ingwer, Soda

ALOE MANGO SPRIZZ 5,90 €
100 % Aloe-Vera-Gel, Mango-Püree, Kokossirup, Tonic Water



LILLET BERRY

APEROL SPRIZZ

Kuchen

801	GEDECKTER APFELKUCHEN  1a, 3, 7	3,90 €
802	HIMBEERSCHNITTE mit Himbeeren, Quark und Mürbeteig  1, 3, 7, 8	3,90 €
803	CASBAHS CHEESECAKE hausgemacht mit Magerquark und Mascarpone  1a, 3, 7	3,90 €
804	VEGAN CHERRY CHOCOLATE hausgemacht mit Kakao, Zimt und Sauerkirschen 	4,40 €
805	CARROT CAKE hausgemacht mit Frosting, Karotten und Zimt  1, 3, 7, 8	4,40 €
806	KIRSCH-MANDEL-KUCHEN 	4,40 €
807	SCHOKO-BROWNIE hausgemacht mit Walnüssen und Schokoladensoße  1, 3, 7, 8	3,90 €

Kaffee

ALLE KAFFEEVARIANTEN
SIND AUCH **KOFFEINFREI** MÖGLICH

ESPRESSO  15	2,20 €
ESPRESSO DOPPIO  15	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO 7, 15	2,40 €
KAFFEE 15	2,60 €
LATTE MACCHIATO 7, 15	3,60 €
CAPPUCCINO 7, 15	3,20 €
CAFÉ AU LAIT großer Milchkaffee 7, 15	3,60 €
FLAT WHITE doppelter Espresso mit Milchschaum im Glas 7, 15	3,90 €
CAFE CANELLE Milchkaffee mit Honig und Zimt 7, 15	4,20 €

I.O
100% caffè



LATTE MACCHIATO



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

+ SIRUP 	
Weißer Schokolade, Karamell, Vanille, Haselnuss oder Spekulatius	+ 0,60 €
+ ALTERNATIV 	
Laktosefrei, mit (Vanille-) Sojamilch oder Hafer Barista Aufschlag	+ 0,60 €

DALLMAYR TEE 	3,20 €
--	--------

- 

MINT
- Minzig-würziger Geschmack, leicht kühlend
- 

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

EARL GREY
- Aromatisierter Tee mit dem frischen Zitrusduft der Bergamotte-Frucht
- 

GINSENG INGWER
- Wunderbar ausgewogener Grüntee mit Ginseng-Ingwer-Aroma
- 

KAMILLE
- Der Klassiker unter den Kräutertees mit blumig-mildem Geschmack
- 

GARTEN PROVENCE
- Mediterrane Kräuterteemischung mit getrockneten Lavendelblüten
- 

ROIBOSH VANILLE
- Samtweicher Rooibostee mit Vanille, leicht süß, natürlich ohne Koffein
- 

ALL EASY
- Ein feiner Kräutertee mit süßem, harmonischem Geschmack
- 

MANGO MARACUJA
- Fruchtig frischer Rooibostee mit exotischer Note, natürlich ohne Koffein

NEU	MAMAS TEE	3,40 €
	Griechischer Bio Bergtee aus Kavala  Sorten: Original Zimt Nelken	

TEE AUS FRISCHER MINZE 	3,40 €
--	--------

FRISCHER ZITRONEN- UND INGWER-TEE 	3,50 €
---	--------

FRISCHER ORANGEN-KURKUMA-INGWER-TEE 	3,90 €
---	--------

NEU	FRISCHER MINZ-MARACUJA-TEE 	3,90 €
-----	--	--------

FRISCHER ALOE VERA MANGO LIMETTEN TEE 	4,50 €
---	--------

BIO CHAI LATTE 	4,50 €
KÖLNER MANUFAKTUR würziger Tee: Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer mit Biomilch ⁸	

VANILLA CHAI LATTE 	4,50 €
KÖLNER MANUFAKTUR mit Vanille-Sojamilch    ⁶	

MATCHA LATTE Japanischer Grüntee mit Vanille-Sojamilch   ^{6, 15}	4,50 €
---	--------

HEISSE SCHOKOLADE	3,50 €
CERRO VERDE (mit Sahne + 0,50 € · mit Schuss + 1,50)   ⁸	

Piccolezze

09	BROT mit Aioli   ⁶ oder Sauerrahm  ^{1a, 7, 8, 11}	6,50 €
–	BROT mit Hummus oder Guacamole  ^{1a, 8, 11}	7,50 €
08	AIOLI-GLAS zum Mitnehmen   ⁶	5,50 €
10	ORIGINAL ITALIENISCHES LANDBROT (1 kg) zum Mitnehmen   ^{1a}	6,50 €
13	NACHOS MIT DIP (Salsa ^{B, C} und Sauerrahm)  ^{1a, 7}	6,50 €
18	ZIEGENKÄSE AUF PUMPERNICKEL mit Honig und Thymian überbacken  ^{1, 7}	7,90 €
NEU 11	HAUSGEMACHTE FALAFEL mit Hummus und Currydip 	7,40 €



HAUSGEMACHTE FALAFEL

Zuppe

26	PAPPA AL POMODORO rustikale toskanische Tomatensuppe    ⁹	5,90 €
27	ROTE LINSENSUPPE mit Ingwer, Staudensellerie und Kokosmilch    ⁹	6,90 €
NEU 28	LIGURISCHE FISCHSUPPE mit Scampi, Lachs, Rotbarsch und Muscheln ^{2, 4, 9}	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

 LAKTOSEFREI

 WEIZENFREI

 LOW FAT

 VEGETARISCH

 VEGAN

 BIO

 FAIRTRADE



GARNELEN-PFÄNNCHEN

16	HOCHWERTIGER SCHAFSKÄSE AUS KAVALA mit Kräutern, Knoblauchöl, Tomaten, pikant und mit Honig   ^{7, 9}	9,50 €
17	PUTENSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL, 2 STÜCK an Tomaten-Kräutersoße mit Aioli und Zitrone   ⁶	9,90 €
19	LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL, 2 STÜCK an Tomaten-Kräutersoße mit Aioli und Zitrone   ⁶	13,90 €
21	GARNELEN-PFÄNNCHEN mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und italienischen Kräutern   ^{2, 9}	14,90 €
23	BRUSCHETTA CASBAH, 3 STÜCK original Landbrot mit gewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Basilikum   ^{1a, 11}	7,50 €
12	CRISPY MOZZARELLA Frittierte hausgemachte Mozzarella-Taler mit Preiselbeer Dip  ^{1a, 7}	7,90 €

+ EXTRA-DIPS: ^{C, D}
Sauerrahm ⁷, Aioli ⁶
Hummus , Guacamole 

+ 3,50 €
+ 4,00 €



LIGURISCHE FISCHSUPPE



BRUSCHETTA CASBAH



INSALATA CAPRINO

INSALATA SCAMPI

Insalate

- NEU

31

BAUERNSAT GRECCO
mit frischem Schafskäse aus Kavala, Paprika, Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln und Oregano 7,10

13,90 €
- 42

VEGANER CEASAR SALAD
mit gebratenem Räuchertofu, knusprigen Croûtons, gesalzenen Mandelraspeln, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Senf/Agave-Dressing 1a, 6, 8, 9, 10

15,90 €
- 44

INSALATA MISTA PICCOLO
und bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen 8,10

5,90 €
- 36

INSALATA MISTA
und bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen 8,10

8,90 €
- 32

INSALATA CAPRINO
mit Honig überbackenem Ziegenkäse, Granatapfelkernen, Parmesan und Pumpernickel 1b, 7, 8, 10

15,90 €
- 33

INSALATA SCAMPI
mit Scampi, Knoblauch, Parmesan und italienischen Kräutern 2, 7, 8, 9, 10

17,90 €
- 34

INSALATA SALMONE
mit gebratenem Lachsfilet-Medaillon, Tomaten, Knoblauch, Parmesan und italienischen Kräutern 4, 7, 8, 10

17,90 €

- 35

INSALATA HALLOUMI
mit gebratenem Halloumi, Parmesan, Zwiebeln und italienischen Kräutern 7, 8, 10

16,50 €
- 39

INSALATA MIT GEBRATENEN PUTENSPIESSEN
vom Lavasteingrill und Aiolidip an Tomaten-Kräutersoße 6, 7, 8, 10

16,90 €
- NEU

38

INSALATA MIT ÜBERBACKENEM SCHAFSKÄSE AUS KAVALA
mit Kräutern der Provence, Olivenöl, Knoblauch und Tomaten 7, 8, 10

16,90 €
- NEU

40

VEGAN NO CHICKEN SALAD
mit gebratenem Sojafiletstreifen, Zwiebeln, Mandelparmesan und italienischen Kräutern 5, 6, 8, 10

15,90 €
- NEU

45

FIVE SENSES SALAD
mit geriebenem Schafskäse, Minze, Granatapfelkernen, Wallnüssen und Himbeerdressing 5, 7, 8, 10

14,40 €
- NEU

46

KINOA RHEINLAND BOWL
mit regionalem Vollkorn-Quinoa, Kichererbsen, Karottenstreifen, Kirschtomaten, Gurkenwürfeln, Zucchini-Spiralen, gebratenem Räuchertofu mit Tahini-Sojasoße und Guacamole-Topping 1, 6, 11

14,40 €

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}



KINOA RHEINLAND BOWL



Johannes Decker baut gemeinsam mit seinem Bruder Thomas Decker und seiner Schwägerin Verena Decker seit 2019 vor den Toren Kölns Quinoa an. Mit dem Anbau will er eine nachhaltige Alternative mit hervorragender CO₂-Bilanz im Vergleich zum importierten Quinoa anbieten. Für ihn und seine Familie steht ein verantwortungsbewusster Umgang mit dem Boden und der Umwelt an erster Stelle.

NEU IM CASBAH: VEGANES FILET

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



INSALATA "NO CHICKEN"

Pasta

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

- 43

LASAGNE CASBAH
mit Bolognese, Zwiebeln, Knoblauch, Sojabechamel und Käse überbacken 

11,90 €
- 49

PENNE POLLO
mit Hähnchenbruststreifen in Champignon-Rahmsoße, Tomaten, Knoblauch, Chili und Zwiebeln 

14,50 €
- NEU

50

PENNE „NO CHICKEN“
mit Sojafiletstreifen in Champignon- Rahmsoße, Tomaten, Knoblauch, Chilli und Zwiebeln 

12,90 €
- 51

SPAGHETTI BOLOGNESE
mit Bolognese, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und frisch gehobeltem Parmesan ^{1a, 9}

12,90 €
- 53

SPAGHETTI AGLIO E OLIO E SCAMPI
mit Scampi, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Staudensellerie und Chili 

17,90 €
- NEU

54

LINGUINE SALMONE
mit gebratenem Lachsmedaillon in Blattspinat-Rahmsoße, Knoblauch, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Sellerie und Chili 

17,90 €
- NEU

56

LINGUINE FILETTO
Tagliata von der Rinderhüfte in Paprika-Champignon-Rahmsoße mit Knoblauch, Chili und Zwiebeln 

16,90 €
- 57

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE
mit Lachs, Dorade, Scampi, Gamba, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Sellerie 

18,50 €
- 58

SPAGHETTI VEGANESE
mit veganer Bolognese, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und gesalzenen Mandelraspeln 

14,90 €
- 59

VEGANE SPAGHETTI CARBONARA
mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Räuchertofu, pflanzliche Rahmsoße und Kirschtomaten 

15,90 €
- 60

ZUCCHINETTI AL PESTO ZUCCHINISPIRALEN
mit Basilikumpesto, Tomaten, italienischen Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und gesalzenen Mandelraspeln 

13,90 €



OFENKARTOFFEL ORIGINAL



LINGUINE FILETTO

+ WEIZENFREI 

Tagliatelle aus Reismehl 

Konjak-Nudeln aus Konjakwurzelmehl 

Zucchini (Spiralen) 

+ 1,50 €

+ 2,50 €

+ 2,50 €

+ PARMESAN 

Extra Portion Parmesan ⁷

+ 1,50 €

Patate al Forno

- 61

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

10,90 €
- // ODER WAHLWEISE MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS
- 63

OFENKARTOFFEL POLLO
mit gebratenem Hähnchenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ^{7, 9, 10}

13,90 €
- 64

OFENKARTOFFEL FILETTO
mit gebratenen Rindfleischstreifen vom US-Beef, Tomaten, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ^{7, 9, 10}

15,90 €
- 66

VEGAN SPEZIAL OFENKARTOFFEL
mit Sojaghurt, Avocadocreme, gebratenen Champignons, Tomaten, Paprika und gerösteten Kernen ^{6, 8}

14,90 €

+ SÜSSKARTOFFEL 

alle Varianten alternativ mit Süßkartoffel wählbar

+ 2,00 €

+ LAKTOSEFREI 

aus Sojaquark ⁶

+ 1,50 €



TAGLIATA VOM
ARGENTINISCHEN
HÜFTSTEAK

Mediterran • Vegetarisch • Vegan

68	GEBRATENER LACHS PROVINCIALE 180 G mit Tomaten-Kräutersoße, Knoblauch, Kartoffel-Spieß und Blattspinat 4	21,90 €	98	LAMMPFANNE CASBAH ART mit Reis, Champignons, Paprika, Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern	18,90 €
69	TAGLIATA VOM ARGENTINISCHEM HÜFTSTEAK 180 G vom Lavasteingrill, mit Tomaten-Kräutersoße, Pommes und gemischtem Salat 8,10	21,50 €	71	LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE mit Tomaten-Kräutersoße, Reis und gemischtem Salat 7,8,10	18,90 €
70	GEGRILLTE LAMMSTEAKE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffel-Spieß und Spinat	21,50 €	74	SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN FRITTÉ mit Pommes und gemischtem Salat 1a,3,8,10	14,50 €
			97	CHICKEN GARAM MASALA indischer Eintopf mit gebratenem Hähnchen in Kichererbsen, Tomaten, Knoblauch, Chili und Sauerrahm (pikant) mit Reis 7,10	17,90 €
			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	11,90 €
			78	GYROS VEGETARISCH mit Halloumikäse, Pommes (Süßkartoffelpommes + 2,00 €) Tatziki und Salat 1a,7,10	14,90 €
			79	SELLERIE-SCHNITZEL VEGAN mit veganer Zucchini-Pilzrahmssoße, gem. Salat und Süßkartoffelpommes 1a,6,7,9,10	14,90 €
			76	GEGRILLTER HALLOUMI vom Lavasteingrill mit mediterraner Tomatensoße, Süßkartoffelpommes und Salat 1a,10	17,90 €
			67	PULLED BLACKBERRY JACKFRUIT BBQ hausgemachtes Brombeer-Jackfruit-BBQ mit Reis oder Rheinland Quinoa, pikant 10	16,50 €



PULLED BLACKBERRY JACKFRUIT BBQ

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

LAKTOSEFREI

WEIZENFREI

LOW FAT

VEGETARISCH

VEGAN

BIO

FAIRTRADE



Burger

- 80

ORIGINAL
mit Rindfleisch 180g, Gouda, Salat, eingelegte Balsamico-Zwiebeln, hausgemachter Essiggurke, Tomate und hausgemachter veganer Casbah-Burgersoße 1a, 6, 9,10, B, A

11,50 €
- 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

12,50 €
- 82

VEGAN PULLED JACKFRUIT
hausgemachtes Blackberry-Jackfruit-BBQ, Balsamico-Zwiebeln, Salat, hausgemachter Essiggurke und Tomate 1a

13,50 €
- 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

16,50 €

- + BEILAGEN:**

Hauspommes

+ 4,40 €
- Süßkartoffel-Pommes

+ 5,40 €

- + DIPS ZUR AUSWAHL:**

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

(Extra Dip: + 1,50 €)
- + HAUSGEMACHTE VEGANE DIPS:**

Curry-, Minzmayonnaise, Aioli ⁶

(Extra Dip: + 2,50 €)

- + DOUBLE-BEEF**

+5,50 €



Dolci

- 92

CRÈME BRÛLÉE
mit Vanille-Eis oder wahlweise ohne Eis 3, 5, 7, 13

6,50 €
- 93

SCHOKO-BROWNIE
hausgemachter warmer Brownie mit Walnüssen, Vanilleeis und Schokosoße 1a, 3, 5, 7

7,90 €
- 94

KOKOS-PANNA-COTTA VEGAN
mit hausgemachter Waldbeer-Grütze im Glas serviert 12

7,90 €
- NEU 99

HAUSGEMACHTER VOLLKORN-QUINOA-PUDDING
im Glas serviert mit Kokossahne und Schokoladensoße. ¹

7,90 €
- NEU 100

SCHOKOLADENMOUSSE VEGAN
mit Kokossahne und frischen Beeren garniert

7,90 €

SÜßE BRINGT UNS FREUDE, SÜßE BEDEUTET GLÜCK

Weil ich in meiner Familie Erfahrungen mit Diabetes und den damit verbundenen Auswirkungen machen musste, habe ich mich auf eine Mission begeben: Zuckerreduktion!

Weil wir aber alle Süße lieben und brauchen war schnell klar - wir müssen leckere Alternativen bieten. So sind unsere Desserts entstanden, die süße Stunden bereiten sollen ohne Zuckerkonsum. Und wenn wir schon einmal dabei sind, nehmen wir es auch mit

weiteren Problemen in der Lebensmittelindustrie auf. Deswegen sind auch Desserts auch rein pflanzlich und in Bioqualität.

Wir wünschen Euch viel Freude und einen guten Appetit beim Verzehr unserer Desserts und sind dankbar für Casbah als tollen Partner auf unserer Mission!

Zuckerfreie Grüße, Christian von Zveetz



**NEU IM CASBAH:
ZVEETZ & KINOA RHEINLAND PUDDING**

Wir haben unsere vegane Dessertauswahl erweitert mit wirklich genialen Sweets wie Schokoladenmousse oder Quinoapudding. Freut euch auf einen süßen innovativen Nachtisch.



KOKOS-PANNA-COTTA VEGAN

SCHOKOLADENMOUSSE VEGAN

Casbah Jobbörse

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG:
KÜCHE, BAR & SERVICE
VOLLZEIT · TEILZEIT · AUSHILFEN · AZUBIS

WIR BILDEN
SYSTEM-
GASTRONOM:INNEN
AUS!

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



DAS IST UNS WICHTIG UNSER REZEPT ZUM ERFOLG



NACHALTIGKEIT



TEAMWORK



ERNÄHRUNG



ERFOLGSHUNGER



ACHTSAMKEIT



WACHSTUM

Die Casbah-VIP-Karte

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. **Registrierte 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 Shopping

Das perfekte Geschenk: gemeinsame Zeit mit Genuss. Viele unserer Produkte gibt es auch zum Mitnehmen, wie unser Landbrot oder unsere hausgemachte vegane Aioli!

Noch unentschieden? Wie wäre es denn mit einem Gutschein?

CASBAH-GUTSCHEIN
mit Wunschbetrag



**HAUSEGEMACHTE
VEGANE AIOLI**   ⁶
zum Mitnehmen

5,50 €

Das Urgestein der Casbah-Geschichte. Hiermit begann alles. Die leicht fluffige vegane Aioli mit nicht allzu starkem Knoblauchgeschmack.



**MAMAS TEE
AUS KAVALA**
zum Mitnehmen

12 Stück

5,90 €

Griechischer Bio-Bergtee aus den Bergen Griechenlands direkt in eure Tasse. Der aromatische Bergtee punktet mit hochwertigen Bio-Kräutern und gesundheitsfördernden Eigenschaften.



KINO A RHEINLAND 

zum Mitnehmen

300 g

4,40 €

Frischer Quinoa direkt aus Köln. Glaubt ihr nicht? Ist aber so. Eigentlich wird dieser gesunde Rohstoff ja nur aus Südamerika importiert. Das es auch anders geht, beweist unser neuer Partner Kinoa Rheinland. Gebinde 300 g roher regionaler Vollkorn-Quinoa.



WILDKÄTZCHEN WEIN 

zum Mitnehmen

0,75 l ungekühlt

9,90 €

Unsere eigene Special Edition „Wildkätzchen“ vom Weingut Wildner, ein verspielter und feinherber Riesling.



**MOISIS SCHAFSKÄSE
AUS KAVALA**

zum Mitnehmen

200 g

5,50 €

Exklusiv im Casbah bieten wir Euch diesen hochwertigen, handgemachten Schafskäse - Moisis Cheese - der Familie Moisiadis an! In dem kleinen Bergdorf Kechrokampos in den fruchtbaren Hochebenen von Kavala verarbeitet die Familie Moisiadis seit über 3 Generationen nur hochwertigste Zutaten für Ihren berühmten Schafskäse.



ZVEETZ 

veganes Schokoladenmousse zum Mitnehmen

3,40 €

Süße Leckerreien ohne Schuldgefühle genießen. Das geht? Ja, mit Zveetz. Die leckeren pflanzlichen Desserts sind vollkommen natürlich und kommen komplett ohne Zucker aus.



Kombuchery

LECKER BIO-KOMBUCHA FÜR MEHR GESUNDHEIT

Limonade hast du nicht nötig, trink doch lieber Bakterien! Kombucha ist eine leckere und trotzdem gesunde Erfrischung - fruchtig, herb oder scharf? Bei sechs Geschmacksrichtungen findest du schnell deine Lieblingsorte. Durch Fermentation wird aus dem Bio-Tee eine prickelnde und überraschende Erfrischung, perfekt für den Sommer. Nachhaltig hergestellt, fair produziert und voller Nährstoffe, Milchsäurebakterien und Vitamine profitiert nicht nur dein Durst von diesem Powerpaket - sondern mit jeder Flasche spendest du Trinkwasserprojekte in Afrika und pflanzt einen Baum im Amazonas. Der erste Sommerdrink mit Mehrwert, probiers' doch einfach selbst? Cheers!

www.kombuchery.de
Instagram: @kombuchery.de

Wasser & Limos

// ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SELTERS NATURELL ODER CLASSIC	0,25 l / 0,75 l	2,90 € / 7,50 €
AQUA DELLO CHEF mit frischen Limetten und Minze	0,3 l	3,90 €
PEPSI COLA ^{1,5,9,11} , PEPSI MAXX ^{1,5,9,11}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,40 € / 3,40 € / 4,30 €
MIRANDA ^{1,3,5,6} , 7Up ^{1,3,5,6}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,40 € / 3,40 € / 4,30 €
NEU HAUSGEMACHTE ALOE MANGO LIMONADE mit frischem Mango-Püree, Aloe Vera Nektar, Limette und Minze	0,3 l	4,90 €

// LIMONADEN AUS DER FLASCHE

COSTA RICA COLA „EINE WELT MARKT“ 1. Fairtrade-Cola der Welt (FS)	0,33 l	3,90 €
BIONADE Holunder (S bio)	0,33 l	3,50 €
FASSBRAUSE Limette	0,33 l	3,50 €
FEVER TREE: Ginger Ale ¹ , Elderflower Tonic Water, Indian Tonic Water ¹⁰ Mediterranean Tonic Water, Lemon Bitter ^{3,10}	0,2 l	3,90 €

Bier



// VOM FASS

PETERS KÖLSCH ^{18,19}	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	2,10 € / 3,00 € / 4,00 €
RADEBERGER PILSNER ^{18,19}	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 4,80 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ¹⁹ MIT FRUCHTSAFT NACH WAHL	0,3 l / 0,5 l 0,5 l	3,00 € / 4,80 € 5,00 €

// AUS DER FLASCHE

KROMBACHER RADLER, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	3,80 €
MALZBIER, VITAMALZ ¹⁸	0,33 l	3,80 €
JEVER FUN, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	3,80 €
REISSDORF, ALKOHOLFREI ¹⁸	0,33 l	3,80 €
SALITOS ¹⁸	0,33 l	4,20 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL ^{18,19}	0,50 l	4,80 €
SCHÖFFERHOFER KRISTALL ^{18,19}	0,50 l	4,80 €
SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI ^{18,19}	0,50 l	4,80 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT ^{1,2,3,5,18,19}	0,33 l	3,80 €
BITBURGER HELLES LAGERBIER Glutenfrei ¹⁸	0,33 l	3,80 €

Kaltgetränke

// SÄFTE

NEKTAR/SÄFTE VON NIEHOFFS VAHINGER	0,2 l / 0,3 l	2,90 € / 3,90 €
Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft, Mango-, Ananas-, Bananen-, Orangen-, Rhabarber-, Kirsch-, Schwarzer Johannesbeer-, Maracuja-Nektar		

WAHLWEISE AUCH ALS SCHORLE	0,3 l / 0,4 l	3,40 € / 4,30 €
----------------------------	---------------	-----------------

// ENERGY DRINKS

NEU SILBERPFEIL ENERGY	0,33 l	3,60 €
Sorten: Energy Classic Black Orange		

// EISTEE

NEU ELEPHANT BAY ICE TEA	0,33 l	3,90 €
Sorten: Passion-Maracuja Pfirsich Zero Granatapfel Mango-Ananas		

NEU BIO KOMBUCHA RAW	0,33 l	4,40 €
Sorten: Original Maracuja Ingwer fermentiertes, kohlenensäurehaltiges Bio-Teegetränk 0,5 % vol. (S bio)		



ELEPHANT BAY ICE TEA

Sprizz

// HOMEMADE SPRIZZ

PINK SPRIZZ 6,90 €
Südtiroler Pink-Grapefruitlikör  Prosecco, Limettensaft ¹²

CHERRY SPRIZZ 6,90 €
hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee  Prosecco ¹²

HIMBEER SPRIZZ 6,90 €
hausgemachter französischer Himbeerlikör aus den Vogesen  Prosecco, Soda ¹²

 **MEIN DISTRIKT SPRIZZ** 7,50 €
MD.LIK Aperitif (regional), Prosecco, Grapefruit, Johannisbeere ¹²

 **MEIN DISTRIKT TONIC SPRIZZ** 6,90 €
MD.LIK Aperitif (regional), Tonic, Orangenzeste

 **ORANGE SPLIT SPRIZZ** 7,50 €
Evoke Gin, Orange, Orangensaft, Maracujasirup, Soda

MELON SPRIZZ 7,50 €
Evoke Gin mit Melone aromatisiert, Schweppes Wildberry, Melone

 **LIME BASIL SPRIZZ** 6,90 €
Limetten - Basilikum Likör  Prosecco ¹²

// CLASSIC SPRIZZ

APEROL SPRIZZ 6,90 €
mit Prosecco, Aperol, Soda ^{1, 10, 12}

APEROL PASSION SPRIZZ 7,50 €
mit Weißwein oder Prosecco, Aperol, Soda, Maracujasaft ^{1, 10, 12}

HUGO 6,90 €
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze ¹²

LILLET BERRY 6,90 €
Lillet Schweppes Russian Wild Berry ⁵

MARTINI FIERO SPRIZZ 6,90 €
Martini Fiero, Prosecco, Soda ¹²



MELON SPRIZZ EVOKE

// HOMEMADE ALKOHOLFREIE SPRIZZ

MARACUJA SPRIZZ 5,90 €
Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water ¹⁰

APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI 5,90 €
Alkoholfrei Crodino, Zitronenlimonade, Soda

GURKEN-INGWER-SPRIZZ 5,90 €
Gurkensirup, Lemonaid-Mix, Gurken, Ingwer, Soda

ALOE MANGO SPRIZZ 6,40 €
100 % Aloe-Vera-Gel, Mango-Püree, Kokossirup, Tonic Water

// PROSECCO

PROSECCO ¹²	0,75 l Flasche	29,00 €
PROSECCO ¹² PICCOLO	0,2 l Flasche	6,90 €



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

NACHHALTIG GENIESSSEN

Mit vomFASS Siegburg stellen wir einen unserer langjährigsten lokalen Partner vor. VomFASS passt nicht nur hervorragend zur Casbah-Philosophie, sondern liefert auch die Liköre für unsere Highlights, den hausgemachten Sprizz-Getränken! Aber auch einige unserer Hausweine, Secco und andere Spirituosen Spezialitäten bekommen wir von vomFASS! Seit mehr als 25 Jahren befindet sich vomFASS in Siegburg und war das erste Geschäft seiner Art! Der Inhaber, Oliver Weiß, hat das Geschäft im Jahr 2011 übernommen und das Konzept „sehen, probieren & genießen“ weiterentwickelt. Seit Februar 2021 befindet sich das vomFASS-Geschäft ganz zentral auf der Kaiserstraße 14 direkt neben dem Schokoladengeschäft Tout chocolat. Zum vomFASS-Sortiment zählen neben hochwertigen Essigen & Ölen auch eine große Auswahl an edlen Spirituosen, Likören und Whiskys. Bei vomFASS erwartet Sie nicht nur eine persönliche Beratung und herausragende Qualität, sondern auch eine individuelle Abfüllungsmöglichkeit. Abgefüllt wird direkt vom FASS in eigene oder im Geschäft erhältliche Glasflaschen. Tastings / Verkostungen wie z.B. GIN, Whisky, Wein oder Essig & Öl gehören mittlerweile zum festen Bestandteil des Portfolios. Tickets hierzu gibt es Online oder im Geschäft.

Kaiserstraße 14 | 53721 Siegburg

www.vomfass.de/siegburg
Facebook: [@vomfass.siegburg](https://www.facebook.com/vomfass.siegburg)
Instagram: [vomfass_siegburg](https://www.instagram.com/vomfass_siegburg)



Cocktails

JEDER
COCKTAIL
2FÜR1
MIT VIP-KARTE
Jeden So.
(siehe S. 14)

CUBA LIBRE

Bacardi, Lime Juice, Limetten, Cola

MOJITO

Bacardi, Soda, Lime Juice, Minze, Limetten, Rohrzucker

TEQUILA SUNRISE

Tequila Cazadores Blanco, Grenadine, Zitronensaft, Orangenektar

CAIPIRINHA

Cachaça Canario, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker

PIÑA COLADA

Bacardi, Ananasnektar, Kokosmilch

SEX ON THE BEACH

Vodka 42 Below, Apricot Brandy De Kuyper, Lime Juice, Zitronensaft, Kirsch o. Maracujanektar

GIN BASIL SMASH

Infused Gin, Basilikum und Limetten

SOUTHSIDE

Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Minze

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup

WHISKEY SOUR

Angostura Bitter, Aqua Fava, Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Limettensaft, Zuckersirup

OLD FASHIONED

Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitter

7,90 €

8,50 €

7,90 €

8,50 €

7,90 €

7,90 €

7,90 €

7,90 €

8,40 €

8,90 €

8,90 €

8,90 €



ORANGE SPLIT SPRIZZ

// VIRGINS

BONGO

Orangenektar, Ananasnektar, Kokossirup, Mangosirup, Zitronensaft

6,90 €

ORANGE SUN

Orangenektar, Grenadine, Zitronensaft

6,90 €

MOSKITO

alkoholfreier Mojito – Minze, Limetten, brauner Zucker, Sprite, Grenadine

6,90 €

VIRGIN COLADA

Kokosmilch, Ananasnektar, Zitronensaft

6,90 €

MANGO-COLADA

Mangonektar, Kokosmilch

6,90 €

Gin

BOMBAY SAPPHIRE

mit Fever Tree Elderflower Tonic Water, Minze und Limette

11,50 €

STAR OF BOMBAY

mit Fever Tree Elderflower Tonic Water, Limette und Minze

13,50 €

BCN BARCELONA

mit Fever Tree Indian Tonic Water und Rosmarin

13,50 €

// REGIONALE GINS

THE SIEGBURGER aus Siegburg

mit Fever Tree Mediterran Tonic Water und Rosmarin

13,50 €

MURRE GIN aus Sankt Augustin

mit Fever Tree Mediterran Tonic Water und Orange

12,50 €

NEU HOLI GIN PURPLE EXPLOSION aus Sankt Augustin
Indian Tonic und Grapefruit

14,50 €

NEU LAURINS GIN aus Süd Tirol
mit mediterranem Tonic und Rosmarin

13,50 €

SIEGFRIED aus Bonn

mit Fever Tree Indian Tonic Water, Zitrone und Thymian

13,50 €

SIGGI ALKOHOLFREI WONDERLEAF aus Bonn

mit Fever Tree Indian Tonic Water und Orange

9,00 €



Evoke Gin

Instagram: @evokegin

IT'S GIN O'CLOCK!

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

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



BOMBAY SAPPHIRE

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 Chardonay Barrique	2 cl	3,90 €

Shots

VODKA 42 BELOW	2 cl	2,90 €
VODKA GREY GOOSE	2 cl	3,20 €
JÄGERMEISTER	2 cl	2,90 €
CAZADORES TEQUILA Blanco/Añejo	2 cl	2,90 €
NEU B52 Kahlua, Baileys, Cointreau	2 cl	3,90 €

Whisky

SCOTCH WHISKY LAPHROAIG Islay Single Malt 10 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	7,40 €
VODKA 42 BELOW LEMON	4 cl	7,40 €
VODKA 42 BELOW MARACUJA	4 cl	7,40 €
VODKA 42 BELOW ORANGE	4 cl	7,40 €
VODKA GREY GOOSE TONIC	4 cl	9,40 €
VODKA GREY GOOSE LEMON	4 cl	9,40 €
JIM BEAM & COKE	4 cl	7,40 €
BACARDI & COKE	4 cl	7,40 €

Wein – Mixed

WEINSCHORLE selbstgemischt	0,25 l	4,90 €
TINTO DE VERANO	0,25 l	5,50 €
Rotwein, Zitronenlimonade, Orange, Zitrone, Eiswürfel		

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

Liköre

SAMBUCA IL SANTO	2 cl	2,90 €
BAILEYS	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.		
NEU MEIN DISTRIKT LIKÖR	2 cl	2,90 €
Mein Distrikt (MD.LIK Aperitif) ist ein neuer regionaler Likör aus Grapefruit, Blutorange und Tonkabohne.		



HIMBEER-LIKÖR

Weinkarte

// UNSERE HAUSWEINE

WEISSWEIN/DEUTSCHLAND Trocken, zarter Duft nach Blüten und Honig ¹⁷	0,2 l	5,80 €
ROSÉ/ITALIEN Trocken, weich, frisch, vollfruchtig, ohne Säure ¹⁷	0,2 l	5,80 €
ROTWEIN/ITALIEN Trocken, frisch, leicht und fruchtig ¹⁷	0,2 l	6,50 €

**ZU JEDEM
WEIN
EIN BRUSCHETTA**
MIT VIP-KARTE
Jeden Mi. (siehe S. 14)



GRAUER BURGUNDER 
Qualitätswein Bubenheim, trocken ¹⁷

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

0,1 l **3,40 €** / 0,2 l **6,50 €** / 0,75 l **22,50 €**



WEISSER BURGUNDER 
Qualitätswein Bubenheimer Kallenberg, weiß, trocken ¹⁷

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

0,1 l **3,90 €** / 0,2 l **7,50 €** / 0,75 l **26,00 €**



SAUVIGNON BLANC 
Qualitätswein Bubenheimer Honigberg, weiß, trocken ¹⁷

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

0,1 l **3,90 €** / 0,2 l **7,50 €** / 0,75 l **26,00 €**



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.



„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.

// WEINGUT WILDNER

CASBAHS WILDKÄTZCHEN RIESLING 0,1 | **3,40 €** / 0,2 | **6,50 €** / 0,75 | **22,50 €**
feinherb

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 0,1 | **3,40 €** / 0,2 | **6,50 €** / 0,75 | **22,50 €**
köstlich

Zarter Blütenduft zaubert Sommer ins Glas und für Musik am Gaumen spielen Apfel und Grapefruit auf.

WILDNER SPÄTBURGUNDER ROSÉ 0,1 | **3,40 €** / 0,2 | **6,50 €** / 0,75 | **22,50 €**
köstlich

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

// WEINE AUS ALLER WELT VOM WEINLAGER

SCHWARZER PETER 0,1 | **3,20 €** / 0,2 | **6,20 €** / 0,75 | **21,50 €**
weiß, leicht, trocken ¹⁷
Empfehlung der „Siegburger Weinbrüder“!
Süffig, süffig und nochmals süffig. Sehr mild, die Fruchtigkeit sehr betont.

LUGANA BULGARINI 0,1 | **5,50 €** / 0,2 | **8,90 €** / 0,75 | **30,00 €**
Gardasee, weiß, trocken ¹⁷
100 % Trebbiano. Feine Struktur mit großer Fülle von reifen Früchten, wie Aprikose und Pfirsich. Ein ansprechender Wein für besondere Momente.

EL PEDAL TEMPRANILLO 0,1 | **3,40 €** / 0,2 | **6,50 €** / 0,75 | **22,50 €**
Emperatriz Rioja/Spanien, rot, trocken ¹⁷
Frische Kühle Frucht, Aromen von reifen Kirschen, feinwürzig, milde Säure.

MERLOT 0,1 | **3,40 €** / 0,2 | **6,50 €** / 0,75 | **22,50 €**
Italien, rot, trocken ¹⁷
Weich, elegant, fruchtig.

SHIRAZ 0,1 | **3,90 €** / 0,2 | **7,50 €** / 0,75 | **26,00 €**
Nudo/Chile, rot, trocken ¹⁷
Tief rote Farbe, vollmundig.



Follow us!

@CASBAH_RESTAURANTS





**BE STRONG.
BE CITYFIT.**

Starte JETZT.

Im CityFit Sankt Augustin!

www.cityfit-clubs.de



FACE A FACE
PARIS

JETZT DIE
AKTUELLEN
MODELLE
ENTDECKEN!

**TOP
100
OPTIKER
2022/2023**
INHABERGEFÜHRTE MITTELSTÄNDISCHE
UNTERNEHMEN, AUSGEZEICHNET
FÜR BESONDERE KUNDENORIENTIERUNG
VOM BGW INSTITUT FÜR
INNOVATIVE MARKTFORSCHUNG, ESSEN
Mehr Infos: www.top100optiker.de

**WIR SIND
AUSGEZEICHNET!**

Stenzel 
Die Optik

Siegburg-Kaldauen | Hauptstraße 59
Montag bis Freitag 9.30 - 19.00 Uhr
Samstag 9.00-14.00 Uhr
stenzel-die-optik.de |  