# Cultinarisch

FOOD · DRINKS · NEWS · EVENTS · FRIENDS





# 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 Bonn GmbH & Co KG, Bottlerplatz 10, 53111 Bonn 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 Lactose 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.





690 €

## **Summer Selection**

#### // HOMEMADE SPRIZZ 🕔

DINK SDDI77

HIMBEER SPRIZZ	6,90 €
CHERRY SPRIZZ hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee (36), Prosecco 12	6,90 €
Südtiroler Pink-Grapefruitlikör Prosecco, Limettensaft <sup>12</sup>	0,50 €

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

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 <sup>1, 10, 12</sup>

**APEROL PASSION SPRIZZ** 7,50 € mit Weißwein oder Prosecco, Aperol, Soda, Maracujasaft <sup>1, 10, 12</sup>

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

**LILLET BERRY** Lillet Schweppes Russian Wild Berry <sup>5</sup> 6,90 € MARTINI FIERO SPRIZZ Martini Fiero, Prosecco, Soda 12 6,90 €

#### // KOMBUCHA VON KOMBUCHERY 🥠

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

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN:

1. Glutenhaltiges Getreide: la 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 Säurungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel

LAKTOSEFREI

WEIZENFREI

(S) FAIRTRADE









#### // HOMEMADE ALKOHOLFREIE SPRIZZ 🥠

<b>MARACUJA SPRIZZ</b> Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water <sup>10</sup>	5,90 €
APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI Alkoholfrei Crodino, Zitronenlimonade, Soda	5,90 €
GURKEN-INGWER-SPRIZZ Gurkensirup, Lemonaid-Mix, Gurken, Ingwer, Soda	5,90 €
ALOE MANGO SPRIZZ  100 % Aloe-Vera-Gel, Mango-Püree, Kokossirup, Tonic Water	5,90 €

#### // CHAMPAGNER & SEKT

**BRUT RÉSERVE** 0,375 | 29,00 € CHAMPAGNE JEAN BAILLETTE-PRUDHOMME Im Glas helles goldgelb mit sichtlichem Kupferreflex. In der Nase gedeckter Apfel, Marzipan und Sultaninen. Ein unglaublich weiniger, feinperliger und harmonischer Champagner der sich durch seine Zugänglichkeit und Balance definiert.

**BIO ELBLING SEKT BRUT** 0,375 | 18,00 €

Helles Zitronengelb. In der Nase unaufdringlich mit filigranem Aroma von grünem Apfel, Blüten und Zitronenzeste. Im Mund leichtfüßig, delikat mit Nuancen von Grapefruit und

EIN GLAS FRISCHE ERDBEEREN ZUM CHAMPAGNER ODER SEKT 4,90 € PICCOLO PROSECCO 0,2 | 7,00€



BIO BIO

### **Kuchen**

801	GEDECKTER APFELKUCHEN 11a, 3, 7	3,90 €
802	HIMBEERSCHNITTE mit Himbeeren, Quark und Mürbeteig 🕡 1,3,7,8	3,90 €
803	CASBAHS CHEESECAKE	3,90 €
804	<b>VEGAN CHERRY CHOCOLATE</b> hausgemacht mit Kakao, Zimt und Sauerkirschen <b>₩</b>	4,40 €
805	CARROT CAKE hausgemacht mit Frosting, Karotten und Zimt (B) 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 €



ALLE KAFFEEVARIANTEN SIND AUCH **KOFFEINFREI** MÖGLICH



+ SIRUP <u></u> Weiße Schokolade, Karamell, Vanille, Haselnuss oder Spekulatius

+ 0,60 €

+ ALTERNATIV (V) Laktosefrei, mit (Vanille-) Sojamilch oder Hafer Barista Aufschlag

+ 0,60 €





#### ZUCKERFREIE ROHKOST-KÜCHLEIN

808	VEGAN RAW CAKE SCHOKO Cashew, Kokos, Datteln, Agave, Tahin 🔰 🔊	4,40 €
808	<b>VEGAN RAW CAKE SALTY CARAMEL</b> Cashew, Datteln, Erdnuss, Agave, Kakao, Salz	4,40 €
808	VEGAN RAW CAKE TIRAMISÙ Cashew, Kokos, Agave, Datteln ₩ ∅ 0 €	4,40 €
DALI	LMAYR TEE 🥎	3,20 €

MINT (Bio)

Minzig-würziger Geschmack, leicht kühlend

DARJEELING (ho)

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

#### **EARL GREY**

Aromatisierter Tee mit dem frischen Zitrusduft der Bergamotte-Frucht

#### GINSENG INGWER (h)

Wunderbar ausgewogener Grüntee mit Ginseng-Ingwer-Aroma

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 (B)

Ein feiner Kräutertee mit süßem, harmonischem Geschmack

#### MANGO MARACUJA

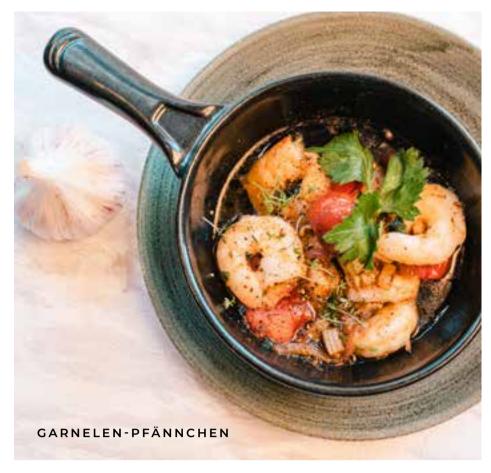
Fruchtig frischer Rooibostee mit exotischer Note, natürlich ohne Koffein

NEU	MAMAS TEE  Griechischer Bio Bergtee aus Kavala Sorten: Original   Zimt   Nelken	3,40 €
	TEE AUS FRISCHER MINZE 🍑	3,90 €
	FRISCHER ZITRONEN- UND INGWER-TEE 🍑	3,90 €
	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 Bleek Sense  KÖLNER MANUFAKTUR würziger Tee:  Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer mit Biomilch 8	4,50 €
	VANILLA CHAI LATTE Bleek Sense KÖLNER MANUFAKTUR mit Vanille-Sojamilch (V) (10) (5) 6	4,50 €
	MATCHA LATTE Japanischer Grüntee mit Vanille-Sojamilch 🔰 🚳 <sup>6, 15</sup>	4,50 €
	HEISSE SCHOKOLADE  CERRO VERDE (mit Sahne + 0,50 € · mit Schuss + 1,50) ( 8 )	3,50 €

# **Piccolezze**

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





16	<b>HOCHWERTIGER SCHAFSKÄSE AUS KAVALA</b> 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 (8) (8) 6	9,90 €
19	LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL, 2 STÜCK an Tomaten-Kräutersoße mit Aioli und Zitrone (8) (8) 6	13,90 €
21	<b>GARNELEN-PFÄNNCHEN</b> mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und italienischen Kräutern (1) (2),9	14,90 €
23	BRUSCHETTA CASBAH, 3 STÜCK original Landbrot mit gewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Basilikum (a) V 1a, 11	7,50 €
12	<b>CRISPY MOZZARELLA</b> Frittierte hausgemachte Mozzarella-Taler mit Preiselbeer Dip 🕡 <sup>1a,7</sup>	7,90 €



# **Zuppe**

5,90 € 26 PAPPA AL POMODORO rustikale toskanische Tomatensuppe 🛞 🛅 🥠  $^9$ 27 ROTE LINSENSUPPE 6,90 € mit Ingwer, Staudensellerie und Kokosmilch 🛞 🛅 🚫  $^9$ LIGURISCHE FISCHSUPPE mit Scampi, Lachs, Rotbarsch und Muscheln <sup>2, 4, 9</sup> 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 Säurungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel



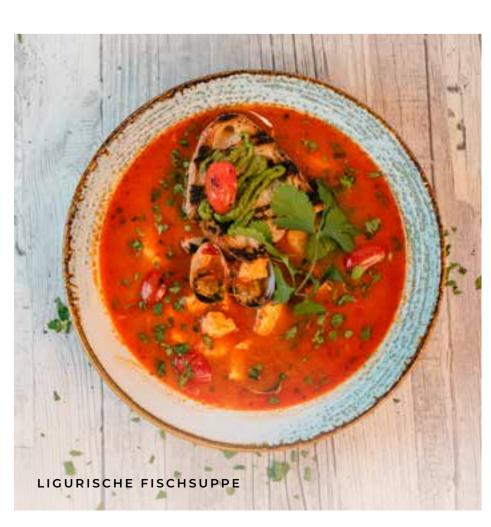
















15,90 €

5,90 €

8,90 €

15,90 €

17,90 €

## **Insalate**

BAUERNSALAT GRECCO
mit frischem Schafskäse aus Kavala, Paprika, Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln und Oregano (1) (3) 7,10

44 INSALATA MISTA PICCOLO
und bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumenund Kürbiskernen (\*\*) 🚫 8,10

INSALATA MISTA
und bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumenund Kürbiskernen (\*) (\*\*) 8,10

32 INSALATA CAPRINO
mit Honig überbackenem Ziegenkäse,
Granatapfelkernen, Parmesan und Pumpernickel 15,7,8,10

33 INSALATA SCAMPI 17,90 € mit Scampi, Knoblauch, Parmesan und italienischen Kräutern (1,2,7,8,9,10)

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

35 INSALATA HALLOUMI 16,50 € mit gebratenem Halloumi, Parmesan, Zwiebeln

und italienischen Kräutern 🕢 🐒 <sup>7, 8, 10</sup>

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

INSALATA MIT ÜBERBACKENEM SCHAFSKÄSE AUS KAVALA 16,90 € mit Kräutern der Provence, Olivenöl, Knoblauch und Tomaten (1) (1) 7,8,10

Tive Senses salad 14,40 € mit geriebenem Schafskäse, Minze, Granatapfelkernen, Wallnüssen und Himbeerdressing (1) 5,7,8,10

MINOA RHEINLAND BOWL

mit regionalem Vollkorn-Quinoa, Kichererbsen, Karottenstreifen, Kirschtomaten,
Gurkenwürfeln, Zucchini-Spiralen, gebratenem Räuchertofu
mit Tahini-Sojasoße und Guacamole-Topping ✓ <sup>1,6,11</sup>

Himbeer/Zitronen-  $\bigvee$  B, Senf/Agave-  $\bigvee$  10, B, D, Sauerrahm-Dressing  $\bigcirc$  7, A, B

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







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 CO<sub>2</sub>-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.



# Pasta ®®

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

11,90 €

43	LASAGNE CASBAH
	mit Bolognese, Zwiebeln, Knoblauch, Sojabechamel
	und Käse überbacken <sup>1a, 7, 6, 9</sup>

49	PENNE POLLO	14,50 €
	mit Hähnchenbruststreifen in Champignon-Rahmsoße, Tomaten,	
	Knoblauch, Chili und Zwiebeln 🕟 👘 <sup>1a, 6, 9</sup>	

NEU 50	PENNE "NO CHICKEN"	12,90 €
	mit Sojafiletstreifen in Champignon- Rahmsoße, Tomaten,	
	Knoblauch, Chilli und Zwiebeln <mark>伙</mark> <sup>1a, 6, 9</sup>	

51 SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Bolognese, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili

und frisch gehobeltem Parmesan ¹a, 9</sup>

53 SPAGHETTI AGLIO E OLIO E SCAMPI 17,90 € mit Scampi, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Staudensellerie und Chili 11,2,9

NEU 54	LINGUINE SALMONE	17,90 €
	mit gebratenem Lachsmedaillon in Blattspinat-Rahmsoße,	
	Knoblauch, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Sellerie und Chili 🕥 🡘 <sup>1a, 4, 6, 9</sup>	



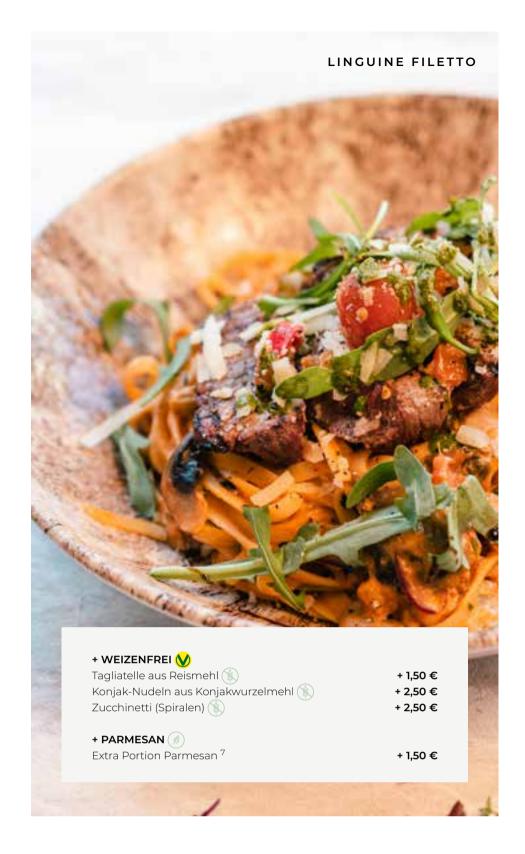
57 SPAGHETTI FRUTTI DI MARE
mit Lachs, Dorade, Scampi, Gamba, Knoblauch, Chili, Zwiebeln
und Sellerie (1) 1a, 2, 4, 6, 9, 14

59 **VEGANE SPAGHETTI CARBONARA**mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Räuchertofu,
pflanzliche Rahmsoße und Kirschtomaten (in W) ¹a, 6, 8

Tucchinetti Al Pesto zucchinispiralen 13,90 €

mit Basilikumpesto, Tomaten, italienischen Kräutern, Knoblauch,
Chili, Zwiebeln und gesalzenen Mandelraspeln (1) (1) (1) (2) (8,9)





### **Patate al Forno**

63 **OFENKARTOFFEL POLLO**mit gebratenem Hähnchenfleisch, Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch und Kräutern <sup>7,9,10</sup>

OFENKARTOFFEL FILETTO 16,90 €
 mit gebratenen Rindfleischstreifen vom US-Beef, Tomaten,
 Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern <sup>7,9,10</sup>

+ SÜSSKARTOFFEL 

alle Varianten alternativ mit Süßkartoffel wählbar + 2,00 €

+ LAKTOSEFREI 

aus Sojaquark 6 + 1,50 €



# Mediterran · Vegetarisch · Vegan

22,50 €

LAMMPFANNE CASBAH ART

mit Reis, Champignons, Paprika, Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern (1)

70	GEGRILLTE LAMMSTEAKS VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE	22,50 €
69	und Blattspinat 4  TAGLIATA VOM ARGENTINISCHEM HÜFTSTEAK 180 G vom Lavasteingrill, mit Tomaten-Kräutersoße, Pommes und gemischtem Salat 8, 10	22,50 €
	und Blattspinat 🛞 <sup>4</sup>	

68 GEBRATENER LACHS PROVINCIALE 180 G

mit Tomaten-Kräutersoße, Knoblauch, Kartoffel-Spieß

mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffel-Spieß und Spinat 🛞 🛞



71	<b>LAMMSPIESSE VOM LAVASTEINGRILL PROVINCIALE</b> mit Tomaten-Kräutersoße, Reis und gemischtem Salat (§) <sup>7, 8, 10</sup>	18,90 €
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 €) Tsatziki und Salat → 1a, 7, 10	14,90 €
79	SELLERIE-SCHNITZEL VEGAN mit veganer Zucchini-Pilzrahmsoße, gem. Salat und Süßkartoffelpommes (1) 1a, 6, 7, 9, 10	14,90 €
76	GEGRILLTER HALLOUMI  vom Lavasteingrill mit mediterraner Tomatensoße,	17,90 €

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN: 1. Glutenhaltiges Getreide: la 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 Säurungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel





Süßkartoffelpommes und Salat 🛞 🏈 🗀, 10

PULLED BLACKBERRY JACKFRUIT BBQ

hausgemachtes Brombeer-Jackfruit-BBQ

mit Reis oder Rheinland Quinoa, pikant 🛞 📵 🚺 10







16,50 €

18,90 €



## Burger

ORIGINAL 11,50 € mit Rindfleisch 180g, Gouda, Salat, eingelegte Balsamico-Zwiebeln,

hausgemachter Essiggurke, Tomate und hausgemachter veganer Casbah-Burgersoße <sup>1a, 6, 9,10, B, A</sup>

HALLOUMI BURGER 12,50 €

mit gebackenem zypriotischen Halloumikäse, Salat, Balsamico-Zwiebeln, hausgemachter Essiggurke, Tomate, Gouda und hausgemachter veganer Casbah-Burgersoße  ${\widehat{\textit{M}}}$   ${}^{1a, \, 6, \, 7, \, 10, \, A, \, B}$ 

**VEGAN PULLED JACKFRUIT** 13,50 €

hausgemachtes Blackberry-Jackfruit-BBQ, Balsamico-Zwiebeln, Salat, hausgemachter Essiggurke und Tomate 🛅 🚺 🐿

**REIS-LACHS BURGER** 16,50 €

mit frischem Lachsfilet vom Grill, Salat, Balsamico-Zwiebeln, Guacamole, hausgemachter Essiggurke, Tomate und hausgemachter Honig-Senf-Soße, Reis-Bun 🕥 🛞 <sup>6, 9, A, B</sup>

+ BEILAGEN:

Hauspommes Süßkartoffel-Pommes + 4,40 € + 5,40 €

+ DIPS ZUR AUSWAHL:

Ketchup <sup>A, B</sup>, Mayonnaise <sup>3, 10, A, C, D</sup>, BBQ-Sauce <sup>C, E, 11</sup>

(Extra Dip: **+ 1,50 €**)

+ HAUSGEMACHTE VEGANE DIPS:

Curry-, Minzmayonnaise, Aioli 🍑 <sup>6</sup>

(Extra Dip: **+ 2,50 €**)

+ DOUBLE-BEEF

+5,50 €

7,90 €



# Dolci

CRÈME BRÛLÉE 6,50 € mit Vanille-Eis oder wahlweise ohne Eis ( ( ) ( )  $^{3,5,7,13}$ 

SCHOKO-BROWNIE hausgemachter warmer Brownie mit Walnüssen,

Vanilleeis und Schokosoße 🕖 1a, 3, 5, 7

KOKOS-PANNA-COTTA VEGAN 7,90 € mit hausgemachter Waldbeer-Grütze im Glas serviert 🛞 🝙 🚺 🔼

HAUSGEMACHTER VOLLKORN-QUINOA-PUDDING 7,90 € im Glas serviert mit Kokossahne und Schokoladensoße. 🚺 1

EU 100 SCHOKOLADENMOUSSE VEGAN 7,90 €

mit Kokossahne und frischen Beeren garniert 🚺

#### SÜßE BRINGT UNS FREUDE, SÜßE BEDEUTET GLÜCK

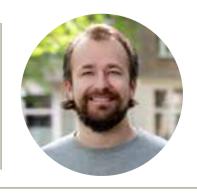
Weil ich in meiner Familie Erfahrungen mit Diabetes und den damit verbundenen Auswirkungen machen musste, habe ich mich auf eine Mission begeben: Zuckerreduktion!

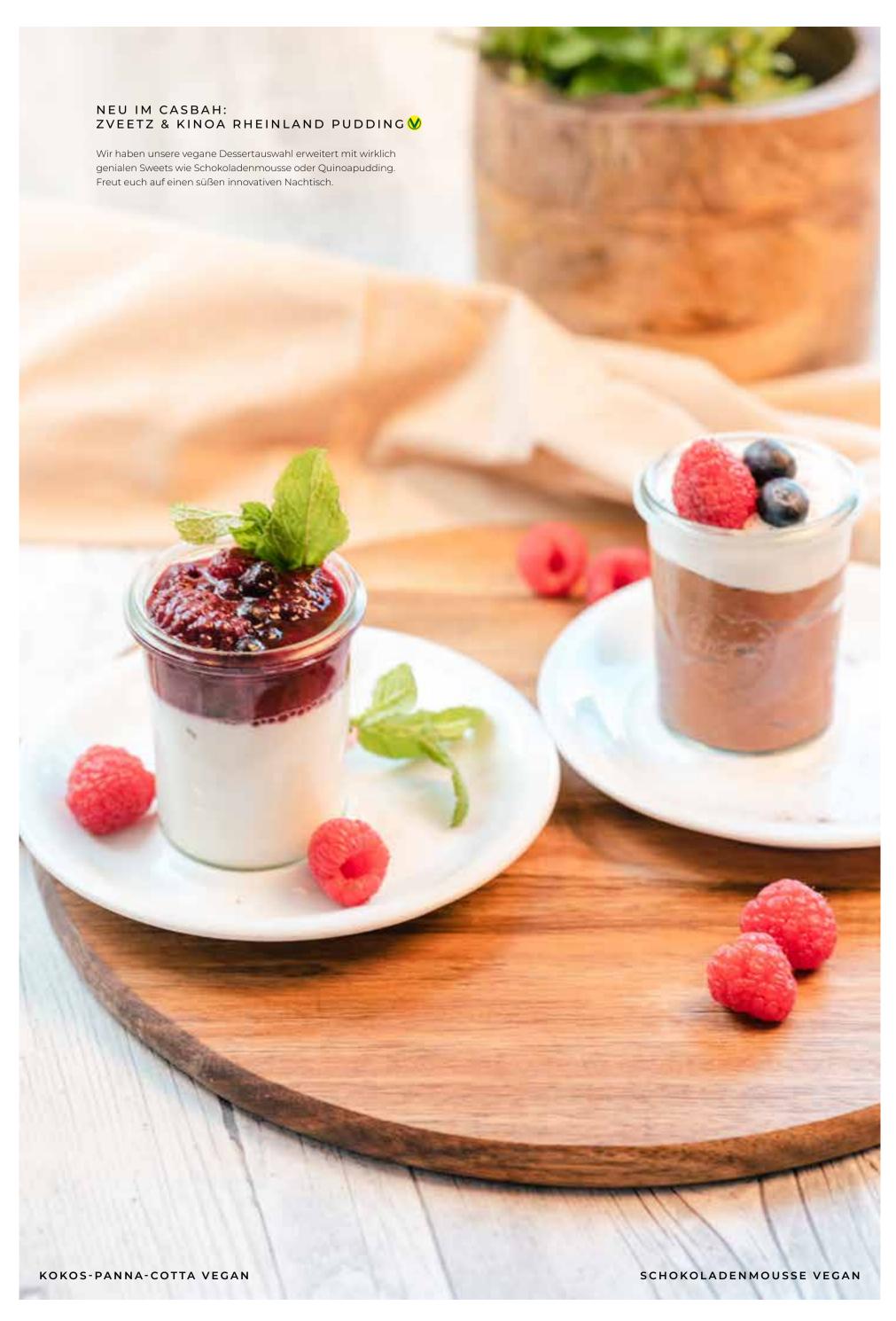
Weil wir aber alle Süße lieben und brauchen war schnell klar - wir müssen leckere Alternativen bieten. So sind unsere Desserts entstanden, die süße Stunden bereiten sollen ohne Zuckerkonsum.

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

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

Und wenn wir schon einmal dabei sind, nehmen wir es auch mit Zuckerfreie Grüße, Christian von Zveetz





### 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** 













NACHHALTIGKEIT

**TEAMWORK** 

ERNÄHRUNG

**ERFOLGSHUNGER** 

ACHTSAMKEIT

**WACHSTUM** 

# Die Casbah-VIP-Karte

Montag **2fürl 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

2fürl Cocktail

Jeden Tag bis 17.00 Uhr Espresso 1,30 €



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

- Scanne den QR-Code oder geh auf myworld.com/de/registration/partner/602867
- 2. **Registriere dich** für "DIE" Casbah VIP-Karte
- 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 unentschlossen? Wie wäre es denn mit einem Gutschein?

#### **CASBAH-GUTSCHEIN**

mit Wunschbetrag



#### **HAUSGEMACHTE** VEGANE AIOLI (a) W 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.



#### KINOA RHEINLAND W

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 **W**

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 Lieblingssorte. 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

# **Bier**





3,90 €

#### // VOM FASS

PETERS KÖLSCH 18, 19	0,21/0,31/0,41	2,10 € / 3,00 € / 4,00 €
KROMBACHER PILS 18, 19	0,3   / 0,5	3,00 € / 4,80 €
LEFFE BLONDE	0,25	3,90 €
KROMBACHER HEFEWEIZEN 19	0,3   / 0,5	3,00 € / 4,80 €
MIT FRUCHTSAFT NACH WAHL	0,5	5,00 €
//		
// AUS DER FLASCHE		
KROMBACHER RADLER, ALKOHOLFREI 18	0,33	3,90 €
MALZBIER, VITAMALZ 18	0,33	3,90 €
REISSDORF, ALKOHOLFREI 18	0,33	3,90 €
SALITOS 18	0,33	4,20 €
KROMBACHER HEFEWEIZEN DUNKEL 18, 19	0,50	4,80 €
KROMBACHER KRISTALL 18, 19	0,50 l	4,80 €
KROMBACHER ALKOHOLFREI 18, 19	0,33	3,90 €
KROMBACHER GRAPEFRUIT 1, 2, 3, 5 18, 19	0,33	3,90 €

# Kaltgetränke

BITBURGER HELLES LAGERBIER Glutenfrei <sup>18</sup>

#### // SÄFTE W

А	<b>EKTAR/SÄFTE VON NIEHOFFS VAIHINGER</b> pfelsaft naturtrüb, Traubensaft, Mango-, Anana habarber-, Kirsch-, Schwarzer Johannesbeer-, N		2,90 € / 3,90 €
٧	VAHLWEISE AUCH ALS SCHORLE	0,3   / 0,4	3,60 € / 4,60 €
,	LENEDGY DRINKS A		

// ENERGY DRINKS 🦭

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

// EISTEE **W** 

**ELEPHANT BAY ICE TEA** 3,90 € Sorten: Passion-Maracuja | Pfirsich Zero | Granatapfel | Mango-Ananas

**BIO KOMBUCHA RAW** 0,33 | 4,40 € Sorten: Orginal | Maracuja | Ingwer

fermentiertes, kohlensäurehaltiges Bio-Teegetränk 0,5 % vol. 🔝

# **Wasser & Limos**

#### // ERFRISCHUNGSGETRÄNKE igwedge

SELTERS NATURELL ODER CLASSIC	0,25   / 0,75	2,90 € / 7,90 €
AQUA DELLO CHEF mit frischen Limetten und Minze	0,3 l	3,90 €
HAUSGEMACHTE ALOE MANGO LIMONADE	0,3	4,90 €

Mediterranean Tonic Water, Lemon Bitter <sup>3, 10</sup>

mit frischem Mango-Püree, Aloe Vera Nektar, Limette und Minze

// LIMONADEN AUS DER FLASCHE W		
PROVIANT Sorten: Cola   Cola Zero   Bio Limo Zitrone   Bio Limo	0,33 l Orange	3,90 €
<b>LEMONAID</b> Sorten: Limette   Maracuja	0,33	3,90 €
BIONADE Holunder	0,33	3,90 €
FASSBRAUSE Limette	0,33	3,90 €
<b>FEVER TREE:</b> Ginger Ale <sup>1</sup> , Elderflower Tonic Water, Indian Tonic W	0,2 l /ater <sup>10</sup>	3,90 €



# Champagner & Sekt

**BRUT RÉSERVE** 0,375 | 29,00€

CHAMPAGNE JEAN BAILLETTE-PRUDHOMME

Im Glas helles goldgelb mit sichtlichem Kupferreflex. In der Nase gedeckter Apfel, Marzipan und Sultaninen. Ein unglaublich weiniger, feinperliger und harmonischer Champagner der sich durch seine Zugänglichkeit und Balance definiert.

**BIO ELBLING SEKT BRUT** 0,375 | 18,00 €

Helles Zitronengelb. In der Nase unaufdringlich mit filigranem Aroma von grünem Apfel, Blüten und Zitronenzeste. Im Mund leichtfüßig, delikat mit Nuancen von Grapefruit und

EIN GLAS FRISCHE ERDBEEREN ZUM CHAMPAGNER ODER SEKT 4,90 €

PICCOLO PROSECCO 0,2 | 7,00€



# **Sprizz**

#### // HOMEMADE SPRIZZ (V)



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

hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee 🚮, Prosecco 12

hausgemachter französischer Himbeerlikör aus den Vogesen 🚮, Prosecco, Soda <sup>12</sup>

MD.LIK Aperitif (regional), Prosecco, Grapefruit, Johannisbeere 12

MEIN DISTRIKT SPRIZZ 7,50 €

MEIN DISTRIKT TONIC SPRIZZ 6,90 €

MD.LIK Aperitif (regional), Tonic, Orangenzeste **ORANGE SPLIT SPRIZZ** 7,50 €

Evoke Gin, Orange, Orangensaft, Maracujasirup, Soda

Evoke Gin mit Melone aromatisiert, Schweppes Wildberry, Melone

LIME BASIL SPRIZZ Limetten - Basilikum Gin-Likör , Prosecco 12

vomFASS

#### // CLASSIC SPRIZZ 🤡

6,90 €

7,50 €

6,90 €



APEROL SPRIZZ mit Prosecco, Aperol, Soda <sup>1, 10, 12</sup>	6,90 €
<b>APEROL PASSION SPRIZZ</b> mit Weißwein oder Prosecco, Aperol, Soda, Maracujasaft <sup>1, 10, 12</sup>	7,50 €
<b>HUGO</b> Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze <sup>12</sup>	6,90 €
<b>LILLET BERRY</b> Lillet Schweppes Russian Wild Berry <sup>5</sup>	6,90 €
MARTINI FIERO SPRIZZ Martini Fiero, Prosecco, Soda 12	6,90 €

#### // 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

# PROBIEREN GENIESSEN

#### SEHEN, PROBIEREN, GENIESSEN

Wir vom FASS Bonn freuen uns, lokaler Partner für das Casbah zu sein, denn wir haben dieselbe Philosophie: Hochwertig. Nachhaltig. Hausgemacht. Zu unserem Portfolio zählen neben Feinkost, hochwertigen Essigen & Ölen auch edle Brände, Gin, Rum, Liköre & Whisky in großer Auswahl. Es gilt das einladende Motto: "Sehen, Probieren, Genießen", welches wir auch bei unseren verschiedenen Tasting-Events erlebbar machen.

Wir freuen uns darauf euch in unserem neuen Geschäft in der Friedrichstraße 49 begrüßen zu dürfen und wünschen viel Freude beim Genießen.

Junis & Timm

#### Friedrichstraße 49 | 53111 Bonn

www.vomfass.de/bonn Facebook: @vomfass.bonn Instagram: vomfass\_bonn



## **Cocktails**

8,50 €

8,50 €

8,50 €

8,50 €

8,50 €

8,50 €

8,50 €

CUBA	IIRDE
CODA	

Bacardi, Lime Juice, Limetten, Cola 🚺

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

**TEQUILA SUNRISE** Tequila Cazadores Blanco, Grenadine, Zitronensaft, Orangennektar 🚺

Cachaça Canario, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker 🚺

PIÑA COLADA Bacardi, Ananasnektar, Kokosmilch 🛅 🚺

Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Minze 🤍

SEX ON THE BEACH

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

**GIN BASIL SMASH** Infused Gin, Basilikum und Limetten 🚳 🚺

SOUTHSIDE 8,50 €

**ESPRESSO MARTINI** 8,50 € Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup

WHISKEY SOUR 8,90 € Angostura Bitter, Aqua Faba, Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup 🤍

**OLD FASHIONED** 8,90 €

8,90 € Tequila, Cointreau, Limettensaft, Zuckersirup 🔰 Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitter 🤍



#### // VIRGINS 🕔

6,90 € Orangennektar, Ananasnektar, Kokossirup, Mangosirup, Zitronensaft

**ORANGE SUN** 6,90 € Orangennektar, Grenadine, Zitronensaft

6,90 € alkoholfreier Mojito – Minze, Limetten, brauner Zucker, Sprite, Grenadine

VIRGIN COLADA 6,90 €

Kokosmilch, Ananasnektar, Zitronensaft 🛞 👘 MANGO-COLADA 6,90 €

11,50 €

Mangonektar, Kokosmilch 🕥 🛅

mit Fever Tree Elderflower Tonic Water, Minze und Limette



#### 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** 

	STAR OF BOMBAY  mit Fever Tree Elderflower Tonic Water, Limette und Minze  EXTRA  STRONG  2 cl GIN  + 3,50€	13,50 €
	BCN BARCELONA mit Fever Tree Indian Tonic Water und Rosmarin	13,50 €
	// REGIONALE GINS	
	THE BONNER aus Bonn mit Fever Tree Mediterran Tonic Water und Rosmarin  JEDER GIN TONIC	13,50 €
	MURRE GIN aus Sankt Augustin mit Fever Tree Mediterran Tonic Water und Orange  2FÜRI MIT VIP-KARTE Jeden Mo.	12,50 €
NE	HOLI GIN PURPLE EXPLOSION aus Sankt Augustin Indian Tonic und Grapefruit	14,50 €
NE	LAURINS GIN aus Süd Tirol mit mediterranem Tonic und Rosmarin	13,50 €
	<b>SIEGFRIED</b> 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 €



# **Aperitif & Digestif**

RAMAZZOTTI <b>W</b>	2 cl	2,90 €
ouzo 🕢	2 cl	2,90 €
<b>WILLIAMS CHRIST</b> aus Südtirol <b>W</b>	2 cl	3,20 €
<b>OBSTLER</b> aus Oberschwaben	2 cl	3,20 €

# **Grappa**

GRAPPA DI CASBAH	2 cl	2,90 €
<b>GRAPP NONINO</b> Chardonay Barrique	2 cl	3,90 €

## **Shots**

ABSOLUT VODKA <mark>W</mark>	2 cl	2,90 €
VODKA GREY GOOSE <mark></mark>	2 cl	3,20 €
JÄGERMEISTER	2 cl	2,90 €
CAZADORES TEQUILA <mark> </mark> Blanco/Añejo	2 cl	2,90 €
B52 Kahlua Baileys Cointreau	4.0	4.50 €

# **Whisky**<sup>®</sup>

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**

ABSOLUT VODKA TONIC	4 cl	7,60 €
ABSOLUT VODKA LEMON	4 cl	7,60 €
ABSOLUT VODKA MARACUJA	4 cl	7,60 €
ABSOLUT VODKA ORANGE	4 cl	7,60 €
VODKA GREY GOOSE TONIC	4 cl	9,60 €
VODKA GREY GOOSE LEMON	4 cl	9,60 €
JIM BEAM & COKE	4 cl	7,60 €
HAVANA & COKE	4 cl	7,60 €

# Wein - Mixed

WEINSCHORLE selbstgemischt <sup>17</sup>	0,25	4,90 €
TINTO DE VERANO	0,25	5,50 €
Rotwein <sup>17</sup> , Zitronenlimonade <sup>1, 3, 5, 6</sup> , Orange, Zitrone, Eiswürfel		

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN:

1. Glutenhaltiges Getreide: la 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 Säurungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel

LAKTOSEFREI BIO BIO

WEIZENFREI

(S) FAIRTRADE







# Liköre

SAMBUCA IL SANTO 🅢	2 cl	2,90 €
<b>BAILEYS</b> 1, 6, 9, A	2 cl	2,90 €
PINK-GRAPEFRUIT-LIKÖR <mark>V</mark> / 🔝	2 cl	2,90 €
SAUERKIRSCH-LIKÖR <mark>W</mark> 🚳	2 cl	2,90 €
HIMBEER-LIKÖR <mark>W</mark> 🚮	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.

### Weinkarte

#### // UNSERE HAUSWEINE 🦦

Trocken, frisch, leicht und fruchtig <sup>17</sup>

WEISSWEIN/DEUTSCHLAND 0,2 I 5,80 €
Trocken, zarter Duft nach Blüten und Honig <sup>17</sup>

ROSÉ/ITALIEN 0,2 l 5,80 €
Trocken, weich, frisch, vollfruchtig, ohne Säure 17

**ROTWEIN/ITALIEN** 0,2 | **6,50 €** 

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





GRAUER BURGUNDER 

Over little and the little and t

Qualitätswein Bubenheim, trocken <sup>17</sup>

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

 $0,1 \mid \textbf{3,70} \; \boldsymbol{\in} \; / \; 0,2 \mid \textbf{7,00} \; \boldsymbol{\in} \; / \; 0,75 \mid \textbf{24,00} \; \boldsymbol{\in} \;$ 



WEISSER BURGUNDER 

✓

Qualitätswein Bubenheimer Kallenberg, weiß, trocken <sup>17</sup>

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

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



SAUVIGNON BLANC <mark>V</mark>

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

Qualitätswein Bubenheimer Honigberg, weiß, trocken <sup>17</sup>

0,1 | **3,90 €** / 0,2 | **7,50 €** / 0,75 | **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 | **3,70** € / 0,2 | **7,00** € / 0,75 | **24,00** €

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 | **3,70 €** / 0,2 | **7,00 €** / 0,75 | **24,00 €** 

köstlich

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

WILDNER SPÄTBURGUNDER ROSÉ

0,1 | **3,70 €** / 0,2 | **7,00 €** / 0,75 | **24,00 €** 

köstlich

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

#### // WEINE AUS ALLER WELT VOM WEINLAGER

LUGANA 0,1 | 5,50 € / 0,2 | 8,90 € / 0,75 | 30,00 €

Gardasee, weiß, trocken <sup>17</sup>

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 | **3,70** € / 0,2 | **7,00** € / 0,75 | **24,00** €

Emperatriz Rioja/Spanien, rot, trocken <sup>17</sup>

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

MERLOT 

Italien, rot, trocken 

17

0,1 | **3,70 €** / 0,2 | **7,00 €** / 0,75 | **24,00 €** 

Italien, rot, trocken <sup>17</sup> Weich, elegant, fruchtig.

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

**SHIRAZ**Nudo/Chile, rot, trocken <sup>17</sup>
Tief rote Farbe, vollmundig



# Follow us!

@CASBAH\_RESTAURANTS





