Cultinarisch

FOOD · DRINKS · NEWS · EVENTS · FRIENDS



WINTER 2023/2024













Selbst bestellen per Smartphone am Tisch.





√ 5% Rabatt für Selbstbesteller











Und so gehts!

- 1. Lade Dir die App runter!
- 2. Scanne in der App den QR-Code auf dem Tisch.
- 3. Du kannst ganz einfach Deine Bestellung aufgeben.
- 4. Unser Service bringt Dir schnell Deine Bestellung.
- 5. Noch ein Dessert? Kein Problem, einfach nachbestellen.

Du bestellst. Wir bringen's Dir! Bezahlt wird später bei Deiner Bedienung. Selbstverständlich kannst Du wie gewohnt auch bei Deiner Bedienung bestellen!

CASBAH APP











IMPRESSUM

und einfach bestellen

HERAUSGEBER: Casbah Siegburg GmbH & Co KG, Markt 37, 53721 Siegburg TEXT, FOTOGRAFIE, LAYOUT, ILLUSTRATION & DESIGN: KoKollektiv GmbH, Kaiserstr. 56, 53721 Siegburg DRUCK: Auflage: 750 Stück



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



Winter Selection

// HOT DRINKS FOR COLD DAYS

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



// HEISSGETRÄNKE MIT ALKOHOL

GLÜHWEIN ROT AUS VENEZIEN Feine Würze mit abgestimmter Süße (mit Schuss +1,50 €) 12	3,50 €	DAZU EIN HAUSGEMACHTER WARMER
GLÜHWEIN WEISS VOM BODENSEE Aus 100% Trebbiano (mit Schuss +1,50 €) ¹²	3,50 €	APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND SAHNE 7,90 €
HEISSER MÖNCH Glühwein aus Venezien mit Siegburger Abteilikör ¹²	4,90 €	
LUMUMBA Heiße Trinkschokolade mit Jamaica Rum ⁸	5,50 €	Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen: 1. Glutenhaltiges Getreide: 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 2. Krebstiere, 3. Eier,
HOT APPLE GIN Glühwein, Apfelsaft und Gin ⁸	4,90 €	4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere, A Säuerungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel



Kuchen

GEDECKTER APFELKUCHEN 1a, 3, 7 W HIMBEERSCHNITTE mit Himbeeren, Quark	4,40 € 4,40 €	CARROT CAKE Hausgemacht mit Frosting, Karotten und Zimt 1,3,7,8	4,40 €
und Mürbeteig ^{1, 3, 7, 8}		KIRSCH-MANDELKUCHEN ®	4,40 €
CASBAHS CHEESECAKE Hausgemacht mit Magerquark und Mascarpone ^{1a, 3, 7}	4,40 €	SCHOKO-BROWNIE Hausgemacht mit Walnüssen und Schokoladensoße 1,3,7,8	4,90 €
VEGAN CHERRY CHOCOLATE Hausgemacht mit Kakao, Zimt und Sauerkirschen V	4,40 €	APFELSTRUDEL Hausgemacht mit Vanilleeis und Sahne ^{1a, 3, 7}	7,90 €

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen:

Glutenhaltiges Getreide: la Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 2. Krebstiere, 3. Eier,
 Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf,
 Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere,
 A Säuerungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel





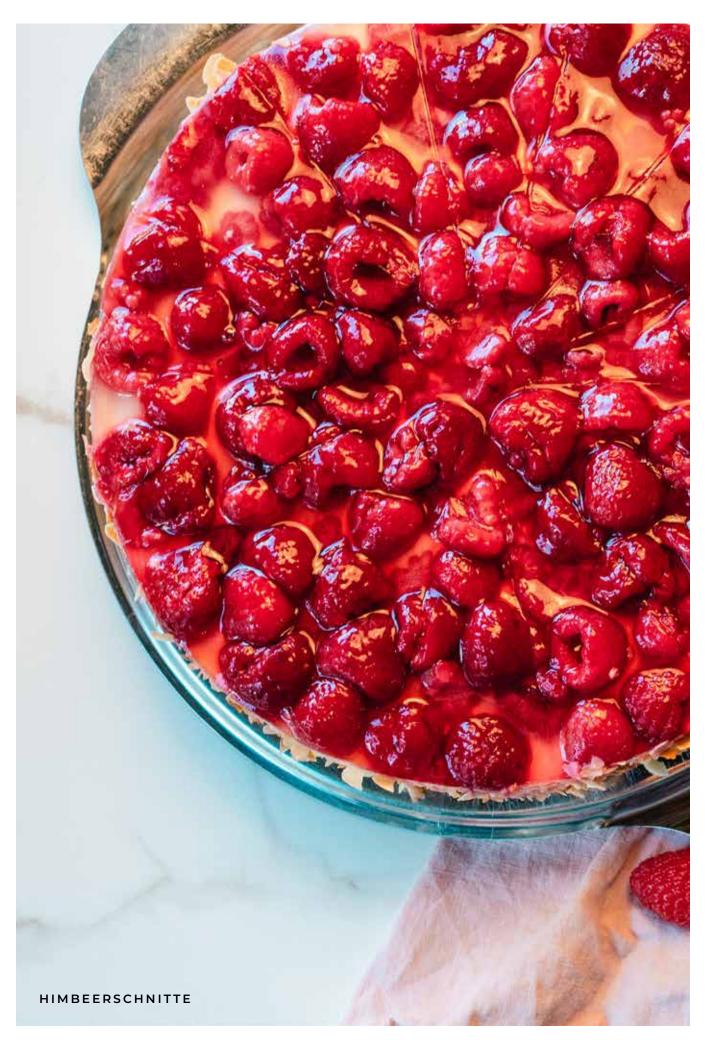
















ESPRESSO ¹⁵ W ESPRESSO DOPPIO ¹⁵ W ESPRESSO MACCHIATO ^{7, 15}	2,40 € 3,90 € 2,60 €
KAFFEE 15	2,80 €
LATTE MACCHIATO 7,15	3,80 €
CAPPUCCINO 7, 15	3,20 €
CAFÉ AU LAIT Großer Milchkaffee ^{7,15}	3,80 €
FLAT WHITE Doppelter Espresso mit Milchschaum im Glas ^{7,15}	4,20 €
CAFE CANELLE Milchkaffee mit Honig und Zimt ^{7,15}	4,20 €



+ SIRUP 🚺

Weiße Schokolade, Karamell, Vanille, Haselnuss oder Spekulatius

+ 0,60 €

+ ALTERNATIV **W**



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

+ 0,60 €

ALLE KAFFEEVARIANTEN SIND AUCH KOFFEINFREI MÖGLICH

DALLMAYR TEE **W**

3,20 €

MINT (Bio)

Minzig-würziger Geschmack, leicht kühlend DARJEELING (B)

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

EARL GREY

Aromatisierter Tee mit dem frischen Zitrusduft der Bergamotte-Frucht

GINSENG INGWER (iii)

Wunderbar ausgewogener Grüntee mit Ginseng-Ingwer-Aroma

KAMILLE (B)



Der Klassiker unter den Kräutertees mit blumig-mildem Geschmack

GARTEN PROVENCE (h)



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



TEE AUS FRISCHER MINZE 🤟	3,90 €
FRISCHER ZITRONEN- UND INGWER-TEE W	3,90 €
FRISCHER ORANGEN- KURKUMA-INGWER-TEE V	3,90 €
FRISCHER MINZ-MARACUJA-TEE 🤍	4,50 €
BIO CHAI LATTE KÖLNER MANUFAKTUR Würziger Tee: Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer mit Biomilch ⁸	4,50 €
VANILLA CHAI LATTE KÖLNER MANUFAKTUR mit Vanille-Sojamilch ⁶ ♥ ♠ ♥ ♠ ♥	4,50 €
MATCHA LATTE Japanischer Grüntee mit Vanille-Sojamilch ^{6, 15}	4,90 €
HEISSE SCHOKOLADE CERRO VERDE (mit Sahne + 0,50 € · mit Schuss + 1,50) 8 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	3,50 €



Ungere große Sprizz Selection

// HOMEMADE SPRIZZ 🦦

MD.LIK Aperitif (regional), Tonic, Orangenzeste

PINK SPRIZZ Südtiroler Pink-Grapefruitlikör, Prosecco, Limettensaft ¹²	7,50 €	ORANGE SPLIT SPRIZZ Evoke Gin, Orange, Orangensaft, Maracujasirup, Soda	7,90 €
CHERRY SPRIZZ Hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee, Prosecco ¹²	7,50 €	MELON SPRIZZ Evoke Gin mit Melone aromatisiert, Schweppes Wildberry, Melone	7,90 €
HIMBEER SPRIZZ Hausgemachter französischer Himbeerlikör aus den Vogesen, Prosecco, Soda ¹²	7,50 €	GIN BASIL SMASH SPRIZZ Gin, Limettensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum, Sodawasser	7,50 €
MEIN DISTRIKT SPRIZZ MD.LIK Aperitif (regional), Prosecco, Grapefruit, Johannisbeere 12	7,50 €	PASSION FRUIT SPRIZZ Vodka, Passion Fruit Likör, Limettensaft, Vanillasirup, Sodawasser	7,50 €
MEIN DISTRIKT TONIC SPRIZZ	7,50 €		



// CLASSIC SPRIZZ 🦦

MARTINI FIERO SPRIZZ Martini Fiero, Prosecco, Soda

APEROL SPRIZZ mit Prosecco, Aperol, Soda ^{1, 10, 12}	7,50 €	MARACUJA SPRIZZ Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water ¹⁰	6,50 €
APEROL PASSION SPRIZZ	7,90 €		
mit Weißwein oder Prosecco, Aperol,		APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI	6,50 €
Soda, Maracujasaft 1, 10, 12		Alkoholfrei Crodino, Zitronenlimonade, Soda	
HUGO	7,50 €	GURKEN-INGWER SPRIZZ	6,50 €
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze 12		Gurkensirup, Lemonaid-Mix,	
		Gurken, Ingwer, Soda	
CASBAH WILDBERRY SPRIZZ	7.50 €		

7,50 €

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen:

// HOMEMADE ALKOHOLFREI 🦭

Glutenhaltiges Getreide: 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 2. Krebstiere, 3. Eier,
 Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf,
 Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulphite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere,
 A Säurungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel

Piccolezze

9	BROT mit Aioli ⁶ oder Sauerrahm ^{1a, 7, 8, 11}	6,50 € Ø
_	BROT mit Hummus oder Guacamole ^{1a, 8, 11}	7,50 €
8	AIOLI-GLAS zum Mitnehmen ⁶	5,50 €
10	ORIGINAL ITALIENISCHES LANDBRO	0T 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	,
11	HAUSGEMACHTE FALAFEL mit Hummus und Currydip ^{8,10}	7,90 €
16	GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN mit Kräutern, Knoblauchöl, Tomaten, pikant und mit Honig ^{7,9}	10,50 €
17	HÄHNCHENSPIESSE 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	7,90 €

Frittierte hausgemachte Mozzarella-Taler mit Preiselbeer-Dip $^{\mathrm{la},\,7}$





20 HAUSGEMACHTE WARME BLÄTTERTEIGSTANGEN

7,50 €

3 Stück, gefüllt mit Spinat und Schafskäse ^{1a, 3, 7, 11}

+ EXTRA-DIPS: c, d

// PORTION POMMES

JEDE POMMES INKL. EINEM DIP:

Ketchup, Mayonnaise, BBQ-Sauce, Currymayonnaise, Aioli

Zuppe

26	PAPPA AL POMODORO Rustikale toskanische Tomatensuppe ⁹	6,90 €
27	ROTE LINSENSUPPE mit Ingwer, Staudensellerie und Kokosmilch ⁹ W (S) (a)	7,90 €

Insalate

BAUERNSALAT GRECCO
14,90 €
mit frischem Schafskäse aus Kavala,
Paprika, Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven,
roten Zwiebeln und Oregano ^{7,10} (1) (1)

VEGANER CEASAR SALAD

mit gebratenem Räuchertofu, knusprigen Croûtons, gesalzenen Mandelraspeln, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch,
Senf/Agave-Dressing ^{1a, 6, 8, 9, 10} ✓

44 INSALATA MISTA PICCOLO 6,50 €
 Kleiner bunter Salatteller mit gerösteten

Sonnenblumen- und Kürbiskernen 8,10 **W**

36 INSALATA MISTA 9,90 €

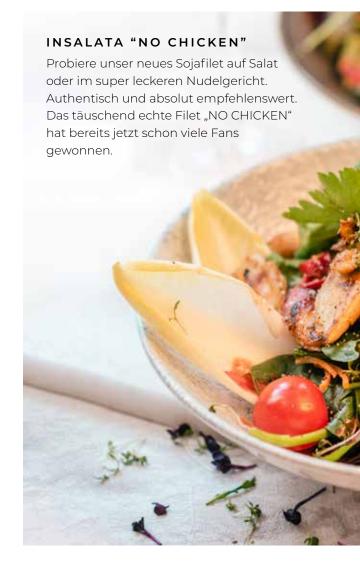
Großer bunter Salatteller mit gerösteten
Sonnenblumen- und Kürbiskernen 8,10 ♥ ⑤

33 INSALATA SCAMPI 17,90 € mit Scampi, Knoblauch, Parmesan und italienischen Kräutern ^{2, 7, 8, 9, 10} €

INSALATA SALMONE 18,90 €
 mit gebratenem Lachsfilet-Medaillon,
 Tomaten, Knoblauch, Parmesan und
 italienischen Kräutern ^{4,7,8,10} (§)

35 INSALATA HALLOUMI 16,90 €
mit gebratenem Halloumi,
Parmesan, Zwiebeln und
italienischen Kräutern 7,8,10 (1) (1)





39 INSALATA MIT GEBRATENEN HÄHNCHENSPIESSEN vom Lavasteingrill und Aiolidip an Tomaten-Kräutersoße ^{6,7,8,10}

46 KINOA RHEINLAND BOWL 14,90 € mit regionalem Vollkorn-Quinoa, Kichererbsen, Karottenstreifen, Kirschtomaten, Gurkenwürfeln, Zucchini-Spiralen, gebratenem Räuchertofu mit Tahini-Sojasoße und Guacamole-Topping 1,6,11 €

38 INSALATA MIT ÜBERBACKENEM SCHAFSKÄSE

+ GARNELEN (5 STK.)

20,90 €

mit Kräutern der Provence, Olivenöl, Knoblauch und Tomaten ^{7,8,10} + GEBRATENES HÄHNCHENFLEISCH 18,90 €

40 **VEGAN NO CHICKEN SALAD**mit gebratenem Sojafiletstreifen,
Zwiebeln, Mandelparmesan und
italienischen Kräutern ^{5, 6, 8, 10} **♦**

16,90 €

INSALATA FALAFEL 16,90 € mit hausgemachtem Falafel, Tahini-Sojasoße und Hummus Dip ^{6, 8, 10, 11, A, B} ₩ 🐿

45 FIVE SENSES SALAD 15,

mit geriebenem Schafskäse, Minze, Granatapfelkernen, Walnüssen und Himbeerdressing ^{5,7,8,10} 15,90 €

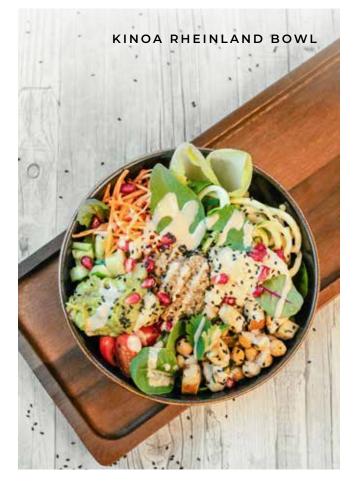
17,90 €

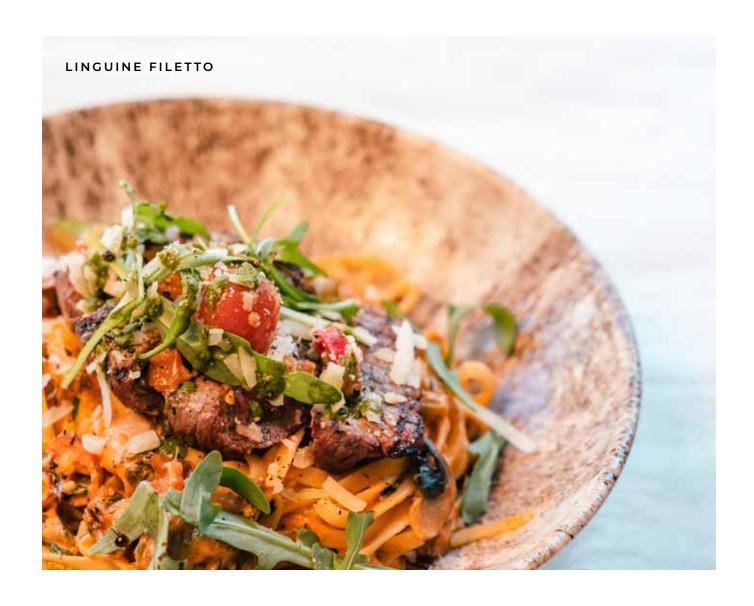
16,90 €

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

Himbeer/Zitrone B Senf/Agave 10, B, D Sauerrahm-Dressing 7, A, B







Pasta

12,90 €

43 LASAGNE CASBAH mit Bolognese, Zwiebeln, Knoblauch, Sojabechamel Käse überbacken ^{1a, 7, 6, 9}

50 PENNE "NO CHICKEN"

mit Sojafiletstreifen in ChampignonRahmsoße, Tomaten, Knoblauch, Chili
und Zwiebeln ¹a, 6, 9

✓

51 SPAGHETTI BOLOGNESE 13,90 €
mit Bolognese, Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Chili und frisch gehobeltem
Parmesan 1a,9

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

E SCAMPI 18,90 €

mit Scampi, Knoblauch, Zwiebeln,
Olivenöl, Staudensellerie und Chili 1a, 2,9 ®

54 LINGUINE SALMONE 18,90 €
mit gebratenem Lachsmedaillon in
Blattspinat-Rahmsoße, Knoblauch, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Sellerie und Chili ¹a, 4, 6, 9 ⑧ ⑥

Tagliata von der Rinderhüfte in Paprika-Champignon-Rahmsoße mit Knoblauch, Chili und Zwiebeln ¹a, 6, 7, 9 ♠

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

Sellerie ³a, 2, 4, 6, 9, 14



SPAGHETTI VEGANESE 58

> mit veganer Bolognese, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und gesalzenen Mandelraspeln 1a, 6, 9, 8 **W**

59 **VEGANE SPAGHETTI** CARBONARA

> mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Räuchertofu, pflanzliche Rahmsoße und Kirschtomaten 1a, 6, 8 **W**

ZUCCHINETTI AL PESTO 60 **ZUCCHINISPIRALEN**

> mit Basilikumpesto, Tomaten, italienischen Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und gesalzenen Mandelraspeln 8,9 **W (a)**

15,90 €

16,50 €

14,90 €

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



Tagliatelle aus Reismehl 1,50 € Zucchinetti (Spiralen) 2,50€

+ PARMESAN

Extra Portion Parmesan 7

1,50 €

Casbah Jobbörse Wir zuchen Dich!

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG: KÜCHE, BAR & SERVICE

VOLLZEIT · TEILZEIT · AUSHILFEN · AZUBIS

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





NACHHALTIGKEIT



TEAMWORK



ERNÄHRUNG



E-SCOOTER



ERFOLGSHUNGER



ACHTSAMKEIT



WACHSTUM



TRINKGELD



Reef & Beef

GEBRATENER LACHS
PROVINCIALE 180 g
23,50 €
mit Tomaten-Kräutersoße, Knoblauch,
Kartoffel-Spieß und Blattspinat ⁴ ⑤

73 MIXED FISH MEDITERRAN 23,90 €
mit Lachs, Dorade, Scampi, Gamba,
Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Sellerie
und Reis ^{2, 4, 9} □

TAGLIATA VOM ARGENTINISCHEM
HÜFTSTEAK 180 g

vom Lavasteingrill, mit Tomaten-Kräutersoße,
hausgemachtem Chimichurri, Pommes und
gemischtem Salat ^{8,10} (1)

70 GEGRILLTE LAMMSTEAKS VOM
LAVASTEINGRILL PROVINCIALE
mit Tomaten-Kräutersoße,
Kartoffel-Spieß und Spinat ® \$\sqrt{\text{\$\circ}}\$

98 LAMMPFANNE CASBAH ART 19,90 € mit Reis, Champignons, Paprika, Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern (§ §

71 LAMMSPIESSE VOM

LAVASTEINGRILL PROVINCIALE

mit Tomaten-Kräutersoße, Reis

und gemischtem Salat ^{7,8,10} (§)

97 CHICKEN GARAM MASALA 18,90 €
Indischer Eintopf mit gebratenem Hähnchen
in Kichererbsen, Tomaten, Knoblauch, Chili
und Sauerrahm (pikant) mit Reis ^{7,10} €

77 BLACKBERRY CURRYWURST 12,50 €
Frische grobe regionale Wurst vom
Metzger am Stück mit Brombeer-HonigSenf-Currysoße, Süßkartoffelpommes
und BBQ-Dip ¹a, 10, 11, 12, C, E





Mediterran · Veggie · Vegan

78 GYROS VEGETARISCH

mit Halloumikäse, Pommes (Süßkartoffelpommes + 2,00 €) Tsatsiki und Salat ^{1a, 7, 10}

79 SELLERIE-SCHNITZEL VEGAN

76 GEGRILLTER HALLOUMI

vom Lavasteingrill mit mediterraner Tomatensoße, Süßkartoffelpommes und Salat ^{1a, 10}

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 Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere, A Säuerungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel

15,90 €

15,90 €

18,50 €

67 PULLED BLACKBERRY JACKFRUIT BBQ

Hausgemachtes Brombeer-Jackfruit-BBQ mit Reis oder Rheinland Quinoa, pikant ¹⁰ ♥ ♠ ♠



www.jackyf.com

17,50 €

17,50 €

72 KÖSTLICHES VEGANES KOKOSCURRY

mit Paprika, Zucchini, Kichererbsen, Chili und Reis W 🚥

LAKTOSEFREI















Patate al Forno

11,90 €

ofenkartoffel original mit Kräuterrahm oder Sojarahm dazu ein gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen 6,7,8,10

// ODER WAHLWEISE MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS

ofenkartoffel pollo 14,90 €
mit gebratenem Hähnchenfleisch,
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und Kräutern ^{7,9,10}

64 OFENKARTOFFEL FILETTO 17,90 €

mit gebratenen Rindfleischstreifen vom US-Beef, Tomaten, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ^{7,9,10} VEGAN SPEZIAL OFENKARTOFFEL 15,90 €
 mit Sojaghurt, Avocadocreme,
 gebratenen Champignons, Tomaten,
 Paprika und gerösteten Kernen ^{6,8} ♥

+ SÜSSKARTOFFEL

alle Varianten alternativ
mit Süßkartoffel wählbar

+ LAKTOSEFREI

aus Sojaquark 6

aus Sojaquark 6

Burger

ORIGINAL 80

11,50 €

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

FALAFEL BURGER 99

11.50 €

mit veganem Tsatsiki, Hummus, Balsamico-Zwiebeln, Tomate, Salat 1, 1a, 8, 10, A, B

HALLOUMI BURGER

12,50 €

mit gebackenem zypriotischen Halloumikäse, Salat, Balsamico-Zwiebeln, hausgemachter Essiggurke, Tomate, Gouda und hausgemachter veganer Casbah-Burgersoße 1a, 6, 7, 10, A, B

VEGAN PULLED JACKFRUIT 82

13,50 €

Hausgemachtes Blackberry-Jackfruit-BBQ, Balsamico-Zwiebeln, Salat, hausgemachter Essiggurke und Tomate ^{1a} 🔰 🔕



www.jackyf.com

96 **REIS-LACHS BURGER**

16,50 €

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

+ BEILAGEN:

3,40 € Hauspommes Süßkartoffel-Pommes 4,40 € Maniok-Pommes 4,40 €

+ EXTRA DIPS:

Ketchup A, B 1,50 € Mayonnaise 3, 10, A, C, D 1,50 € BBQ-Sauce C, E, 11 1,50 €

+ HAUSGEMACHTE VEGANE DIPS:

Curry-, Minzmayonnaise, Aioli ⁶ **V 2,50 €**

+ DOUBLE-BEEF 5,50 €





CRÈME BRÛLÉE **KOKOS-PANNA-COTTA VEGAN** 92 6,50€ 7,90€ mit Vanille-Eis oder wahlweise mit hausgemachter Waldbeer-Grütze ohne Eis ^{3, 5, 7, 13} im Glas serviert 12 **W** SCHOKO-BROWNIE SCHOKOLADENMOUSSE VEGAN 7,90 € 100 7,90 € Hausgemachter warmer Brownie mit Kokossahne und frischen mit Walnüssen, Vanilleeis und Beeren garniert 🔰 Schokosoße ^{1a, 3, 5, 7} APFELSTRUDEL 7,90 € Hausgemacht mit Vanilleeis

und Sahne la, 3, 7



Veggie & Vegan auf einen Blick

// PICCOLEZZE			// ZUPPE		
9	BROT mit Aioli ⁶ oder Sauerrahm ^{1a, 7, 8, 11}	6,50 €	26	PAPPA AL POMODORO Rustikale toskanische Tomatensuppe 9 (**)	6,90 €
-	BROT mit Hummus oder Guacamole ^{1a, 8, 11}	7,50 €	27	ROTE LINSENSUPPE	7,90 €
8	AIOLI-GLAS	5,50 €	_ /	mit Ingwer, Staudensellerie und Kokosmilch ⁹ W 3	7,500
0	zum Mitnehmen ⁶ W	3,30 E	// •	NSALATE	
10	ORIG. ITALIENISCHES LANDBROT		// 1	NSALATE	
10	(1 kg) zum Mitnehmen 1a W	6,50 €	31	BAUERNSALAT GRECCO	14,90 €
13	NACHOS MIT DIP	6,50 €		mit frischem Schafskäse aus Kavala, Paprika, Tomaten, Gurken, Kalamata-O	liven,
	(Salsa ^{B, C} und Sauerrahm) ^{1a, 7}			roten Zwiebeln und Oregano ^{7,10}	
18	ZIEGENKÄSE AUF PUMPERNICKEL	7,90 €	42	VEGANER CEASAR SALAD	16,50 €
	mit Honig und Thymian überbacken ^{1,7})		mit gebratenem Räuchertofu, knusprig Croûtons, gesalzenen Mandelraspeln,	gen
11	HAUSGEMACHTE FALAFEL	7,90 €		Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Senf/Aga	ive-
	mit Hummus und Currydip ^{8, 10} W	.,		Dressing ^{1a, 6, 8, 9, 10}	
16	GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE		44	INSALATA MISTA PICCOLO	6,50 €
	AUS DEM OFEN	10,50 €		und bunter Salatteller mit gerösteten	
	mit Kräutern, Knoblauchöl, Tomaten, pikant und mit Honig ^{7,9}			Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{8,10}	W (\$)
			36	INSALATA MISTA	9,90 €
23	BRUSCHETTA CASBAH	7,50 €		und bunter Salatteller mit gerösteten	
	3 Stück, original Landbrot mit gewürfelten Tomaten, Gurken,			Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{8,10}	
	Zwiebeln und Basilikum ^{1a, 11}		32	INSALATA CAPRINO	16,90 €
				mit Honig überbackenem Ziegenkäse,	,
12	CRISPY MOZZARELLA	7,90 €		Granatapfelkernen, Parmesan und	
	Frittierte hausgemachte Mozzarella-			Pumpernickel ^{1b, 7, 8, 10}	
	Taler mit Preiselbeer-Dip ^{la, 7}		7.5	INSALATA HALLOUMI	16 00 6
20	HAUSGEMACHTE WARME		35	mit gebratenem Halloumi, Parmesan,	16,90 €
20	BLÄTTERTEIGSTANGEN	7,50 €		Zwiebeln und italienischen Kräutern ^{7,8}	s, 10 (
	3 Stück, gefüllt mit Spinat	,			
	und Schafskäse ^{1a, 3, 7, 11}		38	INSALATA MIT ÜBERBACKENEM	
				SCHAFSKÄSE	16,90 €
	auf der nächsten			mit Kräutern der Provence, Olivenöl, Knoblauch und Tomaten ^{7, 8, 10}	
	auf der nächsten Seite geht es w	eiter			

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

45 FIVE SENSES SALAD

mit geriebenem Schafskäse, Minze,

Granatapfelkernen, Wallnüssen und

Himbeerdressing 5,7,8,10

15,90 €

16,90 €

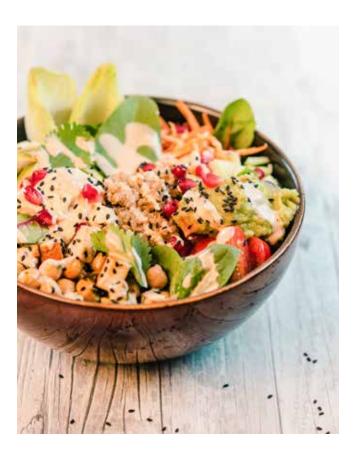
MINOA RHEINLAND BOWL

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

37 INSALATA FALAFEL 16,90 € mit hausgemachtem Falafel, Tahini-Sojasoße und Hummus Dip ^{6,8,10,11,A,B} ₩ №

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

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





// PASTA

50 PENNE "NO CHICKEN" 14,90 € mit Sojafiletstreifen in Champignon-Rahmsoße, Tomaten, Knoblauch, Chili und Zwiebeln ¹a, 6,9 ₩

58 SPAGHETTI VEGANESE 15,90 €
mit veganer Bolognese, Knoblauch,
Chili, Zwiebeln und gesalzenen
Mandelraspeln ¹a, 6, 9, 8 ♥ ⑥

VEGANE SPAGHETTI

CARBONARA

16,50 €

mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln,

Räuchertofu, pflanzliche Rahmsoße

und Kirschtomaten ¹a, 6, 8 ♥ ⑥

ZUCCHINETTI AL PESTO
ZUCCHINISPIRALEN
14,90 €
mit Basilikumpesto, Tomaten, italienischen
Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und
gesalzenen Mandelraspeln 8,9 ♥ ⑥ ⑤

+ WEIZENFREI
Tagliatelle aus Reismehl 1,50 €
Zucchinetti (Spiralen) 2,50 €

+ PARMESAN
Extra Portion Parmesan 7 1,50 €

// MEDITERRAN · VEGGIE · VEGAN

78 GYROS VEGETARISCH
mit Halloumikäse, Pommes
(Süßkartoffelpommes + 2,00 €)
Tzatziki und Salat ^{1a,7,10} ()

79 SELLERIE-SCHNITZEL VEGAN 15,90 €
mit veganer Zucchini-Pilzrahmsoße,
gemischter Salat und

Süßkartoffelpommes 1a, 6, 7, 9, 10 **W**

67 PULLED BLACKBERRY
JACKFRUIT BBQ

Hausgemachtes Brombeer-Jackfruit-BBQ mit Reis oder Rheinland Quinoa, pikant ¹⁰ **₩** 🖫 🍛



www.jackyf.com

72 KÖSTLICHES VEGANES
 KOKOSCURRY
 17,50 €
 mit Paprika, Zucchini, Kichererbsen,

// PATATE AL FORNO

Chili und Reis 🔰 🚥

ofenkartoffel original 11,90 €
mit Kräuterrahm oder Sojarahm dazu ein
gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{6,7,8,10} ✓ 🌡

// ODER WAHLWEISE MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS

VEGAN SPEZIAL OFENKARTOFFEL 15,90 €
 mit Sojaghurt, Avocadocreme,
 gebratenen Champignons, Tomaten,
 Paprika und gerösteten Kernen ^{6,8} ♥

+ SÜSSKARTOFFEL

alle Varianten alternativ
mit Süßkartoffel wählbar

+ LAKTOSEFREI

aus Sojaquark 6

// BURGER

15,90 €

17,50 €

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 €

VEGAN PULLED JACKFRUIT

Hausgemachtes Blackberry-Jackfruit-BBQ,
Balsamico-Zwiebeln, Salat, hausgemachter
Essiggurke und Tomate ¹a ♥ ⑥

JACKY F.

www.jackyf.com

99 FALAFEL BURGER

11,50 €

EIN

DIP IST

INKL.

mit veganem Tzatziki, Hummus, Balsamico-Zwiebeln, Tomate, Salat ^{1, 1a, 8, 10, A, B}

+ BEILAGEN:

Hauspommes 3,40 €
Süßkartoffel-Pommes 4,40 €
Maniok-Pommes 4,40 €

+ EXTRA DIPS:

 Ketchup A, B
 1,50 €

 Mayonnaise 3,10,A,C,D 1,50 €

 BBQ-Sauce C, E, 11
 1,50 €

+ HAUSGEMACHTE VEGANE DIPS:

Curry-, Minzmayonnaise, Aioli 6 **2,50** €

// DOLCI

92 CRÈME BRÛLÉE 6,50 €
mit Vanille-Eis oder
wahlweise ohne Eis ³, 5, 7, 13 ♠ ∅

93 SCHOKO-BROWNIE

Hausgemachter warmer Brownie
mit Walnüssen, Vanilleeis und

94 KOKOS-PANNA-COTTA VEGAN mit hausgemachter Waldbeer-Grütze

im Glas serviert 12 🔰 🗓

Schokosoße 1a, 3, 5, 7

100 SCHOKOLADENMOUSSE VEGAN 7,90 € mit Kokossahne und frischen Beeren garniert ♥

7,90 €

7,90€



Wasser & Limos

// ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 🦭

SELTERS NATURELL ODER CLASSIC AQUA DELLO CHEF mit frischen Limetten und Minze	0,25 I / 0,75 I 0,3 I	2,90 € / 7,50 € 3,90 €
PEPSI COLA 1, 5, 9, 11	0,21/0,31/0,41	2,60 € / 3,60 € / 4,50 €
PEPSI ZERO 1, 5, 9, 11	0,21/0,31/0,41	2,60 € / 3,60 € / 4,50 €
MIRANDA 1, 3, 5, 6	0,21/0,31/0,41	2,60 € / 3,60 € / 4,50 €
7 UP 1,3,5,6	0,21/0,31/0,41	2,60 € / 3,60 € / 4,50 €
HAUSGEMACHTE MANGO LIMONADE	0,3 l	4,90 €
mit frischem Mango-Püree, Limette und Minze		

// LIMONADEN AUS DER FLASCHE 🦦

COSTA RICA COLA "EINE WELT MARKT"	0,33	3,90 €
1. Fairtrade-Cola der Welt		
BIONADE Holunder	O,33 I	3,50 €
KROMBACHER FASSBRAUSE Zitrone	0,33 l	3,50 €
FEVER TREE:	0,2 l	3,90 €
Cingar Ala I Indian Tania Matar 10		

Ginger Ale 1, Indian Tonic Water 10,

Mediterranean Tonic Water, Lemon Bitter 3,10

Bier





11	1/01/	
//	VOM	FASS

PETERS KÖLSCH 18,19 RADEBERGER PILSNER 18,19 SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN 19 MIT FRUCHTSAFT NACH WAHL // AUS DER FLASCHE	0,2 /0,3 /0,4 0,3 /0,5 0,3 /0,5 0,5	2,10 € / 3,00 € / 4,00 € 3,00 € / 4,80 € 3,00 € / 4,80 € 5,00 €
KROMBACHER RADLER, ALKOHOLFREI 18	0,33	3,80 €
MALZBIER, VITAMALZ 18	O,33 I	3,80 €
JEVER FUN, ALKOHOLFREI 18	O,33 I	3,80 €
REISSDORF, ALKOHOLFREI 18	0,33 l	3,80 €
SALITOS 18	O,33 I	4,50 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL 18, 19	0,5	4,80 €
SCHÖFFERHOFER KRISTALL 18, 19	0,5	4,80 €
SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI 18, 19	0,5	4,80 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT 1, 2, 3, 5 18, 19	O,33 I	3,80 €
BITBURGER HELLES LAGERBIER 18	0,33 l	3,80 €
Glutenfrei		

Kaltgetränke



NEKTAR/SÄFTE VON NIEHOFFS VAIHINGER

0,21/0,31

2,90 € / 3,90 €

Apfelsaft naturtrüb | Traubensaft | Mango-Nektar | Ananas-Nektar | Bananen-Nektar | Orangen-Nektar Rhabarber-Nektar | Kirsch-Nektar | Schwarzer Johannisbeer-Nektar | Maracuja-Nektar

WAHLWEISE AUCH ALS SCHORLE

0,31/0,41

3,40 € / 4,30 €



ELEPHANT BAY ICE TEA 0,33 | 3,90 €

Passion-Maracuja | Pfirsich | Granatapfel | Mango-Ananas



Sprizz

// HOMEMADE SPRIZZ 🦦

MD.LIK Aperitif (regional), Tonic, Orangenzeste

PINK SPRIZZ ¹² Südtiroler Pink-Grapefruitlikör, Prosecco, Limettensaft	7,50 €	ORANGE SPLIT SPRIZZ Evoke Gin, Orange, Orangensaft, Maracujasirup, Soda	7,90 €
CHERRY SPRIZZ ¹² Hausgemachter Sauerkirschlikör vom Bodensee, Prosecco	7,50 €	MELON SPRIZZ Evoke Gin mit Melone aromatisiert, Schweppes Wildberry, Melone	7,90 €
HIMBEER SPRIZZ ¹² Hausgemachter französischer Himbeerlikör aus den Vogesen , Prosecco, Soda	7,50 €	GIN BASIL SMASH SPRIZZ Gin, Limettensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum, Sodawasser	7,50 €
MEIN DISTRIKT SPRIZZ ¹² MD.LIK Aperitif (regional), Prosecco, Grapefruit, Johannisbeere	7,50 €	PASSION FRUIT SPRIZZ Vodka, Passion Fruit Likör, Limettensaft, Vanillesirup, Sodawasser	7,50 €
MEIN DISTRIKT TONIC SPRIZZ	7,50 €		

// CLASSIC SPRIZZ 🥨 // HOMEMADE ALKOHOLFREI 🥨 APEROL SPRIZZ 1, 10, 12 7,50 € MARACUJA SPRIZZ 10 6,50 € mit Prosecco, Aperol, Soda Maracuja-, Ananasnektar, Orangensaft, Tonic Water APEROL PASSION SPRIZZ 1, 10, 12 7,90 € APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI 6,50 € mit Weißwein oder Prosecco, Aperol, Alkoholfrei Crodino, Zitronenlimonade, Soda Soda, Maracujasaft **GURKEN-INGWER SPRIZZ** 6,50 € HUGO 12 7,50 € Gurkensirup, Lemonaid-Mix, Gurken, Ingwer, Soda Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze // PROSECCO CASBAH WILDBERRY SPRIZZ 5 7,50 € PROSECCO 12 Wermut, Schweppes Russian Wild Berry 0,75l Flasche 27,00€ MARTINI FIERO SPRIZZ 7,50 € PROSECCO PICCOLO 12 Martini Fiero, Prosecco, Soda 0,2l Flasche 6,90€



NACHHALTIG GENIESSEN

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.

Cocktails

CUBA LIBRE Bacardi, Lime Juice, Limetten, Cola	7,90 €	WHISKEY SOUR Angostura Bitter, Aqua Fava, Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup ✓	8,90 €
MOJITO Bacardi, Soda, Lime Juice, Minze, Limetten, Rohrzucker ₩	8,50 €	// VIRGINS ₩	
TEQUILA SUNRISE Tequila Cazadores Blanco, Grenadine, Zitronensaft, Orangennektar V	8,50 €	BONGO Orangennektar, Ananasnektar, Kokossirup, Mangosirup, Zitronensaft	7,40 €
CAIPIRINHA Cachaça Canario, Lime Juice,	8,50 €	ORANGE SUN Orangennektar, Grenadine, Zitronensaft	7,40 €
Limetten, Rohrzucker 🤍		MOSKITO Alkoholfreier Mojito – Minze, Limetten,	7,40 €
PIÑA COLADA Bacardi, Ananasnektar, Kokosmilch 🤍	8,50 €	brauner Zucker, Sprite, Grenadine	T (0.0
SEX ON THE BEACH Vodka 42 Below, Apricot Brandy	8,50 €	VIRGIN COLADA Kokosmilch, Ananasnektar, Zitronensaft	7,40 €
De Kuyper, Lime Juice, Zitronensaft, Kirsch o. Maracujanektar 🤡		MANGO-COLADA Mangonektar, Kokosmilch	7,40 €
GIN BASIL SMASH Infused Gin, Basilikum und Limetten V	8,50 €	// STRONG DRINKS 🤡	
SOUTHSIDE Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Minze	8,50 €	MAI TAI Heller Rum, dunkler Rum, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup ⁸ , Ananassaft	9,90 €
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup	8,50 €	LONG ISLAND ICED TEA Vodka, Gin, Rum, Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, Cola	9,90 €



VODKA 42 BELOW TONIC	4 cl 7,40 €	VODKA GREY GOOSE TONIC	4 cl 9,40 €
VODKA 42 BELOW LEMON	4 cl 7,40 €	VODKA GREY GOOSE LEMON	4 cl 9,40 €
VODKA 42 BELOW MARACUJA	4 cl 7,40 €	JIM BEAM & COKE	4 cl 7,40 €
VODKA 42 BELOW ORANGE	4 cl 7,40 €	BACARDI & COKE	4 cl 7,40 €

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 Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere, A Säuerungsmittel, B Süßungsmittel, C Farbstoff, D Antioxidationsmittel





















BOMBAY SAPPHIRE

mit Fever Tree Indian Tonic Water, Minze und Limette

BCN BARCELONA

mit Fever Tree Indian Tonic Water und Rosmarin EXTRA STRONG 2cl GIN + 3,50€ 11,50 €

13,50 €

14,50 €

9,00€

// REGIONALE GINS

HOLI GIN PURPLE EXPLOSION

AUS SANKT AUGUSTIN

Indian Tonic und Grapefruit

SIEGFRIED AUS BONN 13,50 €

mit Fever Tree Indian Tonic Water, Zitrone und Thymian

SIGGI ALKOHOLFREI WONDERLEAF AUS BONN

mit Fever Tree Indian Tonic Water und Orange



SCOTCH WHISKY LAPHROAIG 4 cl 9,00 €

Islay Single Malt 10 years

JACK DANIEL'S 4 cl 6,50 €

GLENFIDDICH 4 cl 8,00 €

12 Jahre

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

Instagram: @evokegin

Wein · Mixed

Liköre

2 cl **2,90 €**

2 cl **2,90 €**

WEINSCHORLE selbstgemischt ¹⁷ 0,25 | **4,90 €**

TINTO DE VERANO 0,25 | **6,50 €**

Rotwein ¹⁷, Zitronenlimonade ^{1, 3, 5, 6}, Orange, Zitrone, Eiswürfel

PINK-GRAPEFRUIT-LIKÖR SAUERKIRSCH-LIKÖR HIMBEER-LIKÖR SIEGBURGER ABTEI-LIKÖR 2 cl 2,90 € 2 cl 2,90 € 2 cl 3,50 €

Hergestellt nach der Original-Rezeptur der Benediktiner Mönche.

SAMBUCA IL SANTO 🤡

BAILEYS 1, 6, 9, A

MEIN DISTRIKT LIKÖR 2 cl **2,90 €** Mein Distrikt (MD.LIK Aperitif) ist ein

neuer regionaler Likör aus Grapefruit, Blutorange und Tonkabohne.

BOMBAY SAPPHIRE

Aperitif

RAMAZZOTTI 🤡	2 cl	2,90 €
ouzo 🤡	2 cl	2,90 €
WILLIAMS CHRIST aus Südtirol V	2 cl	3,20 €
OBSTLER aus Oberschwaben	2 cl	3,20 €

Grappa

GRAPPA DI CASBAH 2 cl 2,90 €

GRAPPA NONINO Chardonay Barrique 2 cl 3,90 €

AOMBAY & SAPE

Shots

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



Weinkarte

// UNSERE HAUSWEINE

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



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

Qualitätswein Bubenheimer Kallenberg, weiß, trocken 17

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



GRAUER BURGUNDER 0,11/0,21/0,751 3,60 €/6,90 €/24,00 € Qualitätswein Bubenheim, trocken 17

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



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

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

Qualitätswein Bubenheimer Honigberg, weiß, trocken ¹⁷



// WEINGUT WILDNER W

CASBAHS WILDKÄTZCHEN RIESLING

0,11/0,21/0,751

3,60 € / 6,90 € / 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

0,11/0,21/0,751

3,60 € / 6,90 € / 24,00 €

köstlich

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

WILDNER SPÄTBURGUNDER ROSÉ

0,11/0,21/0,751

3,60 € / 6,90 € / 24,00 €

köstlich

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

// WEINE AUS ALLER WELT

LUGANA 0,11/0,21/0,751 **5,50 €/8,90 €/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 0,11/0,21/0,751 **3,60 € / 6,90 € / 24,00 €**

Emperatriz Rioja/Spanien, rot, trocken ¹⁷

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

MERLOT **W** 0,11/0,21/0,751 **3,60 € / 6,90 € / 24,00 €**

Italien, rot, trocken ¹⁷ Weich, elegant, fruchtig.

SHIRAZ 0,11/0,21/0,751 3,90 €/7,50 €/26,00 €

Nudo/Chile, rot, trocken ¹⁷ Tief rote Farbe, vollmundig.

'O SOLE VINO · BENEVENTANO FALANGHINA 0,1 | / 0,75 | 5,50 € / 8,90 € / 30,00 €

Italien, weiß, trocken 17

Harmonisch, intensiver Cassis- und Passionsfruchtgeschmack, leichter Hauch von gelben Früchten.

'O sole vino. Das Weinlabel von Siegburg für Siegburg.



"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.

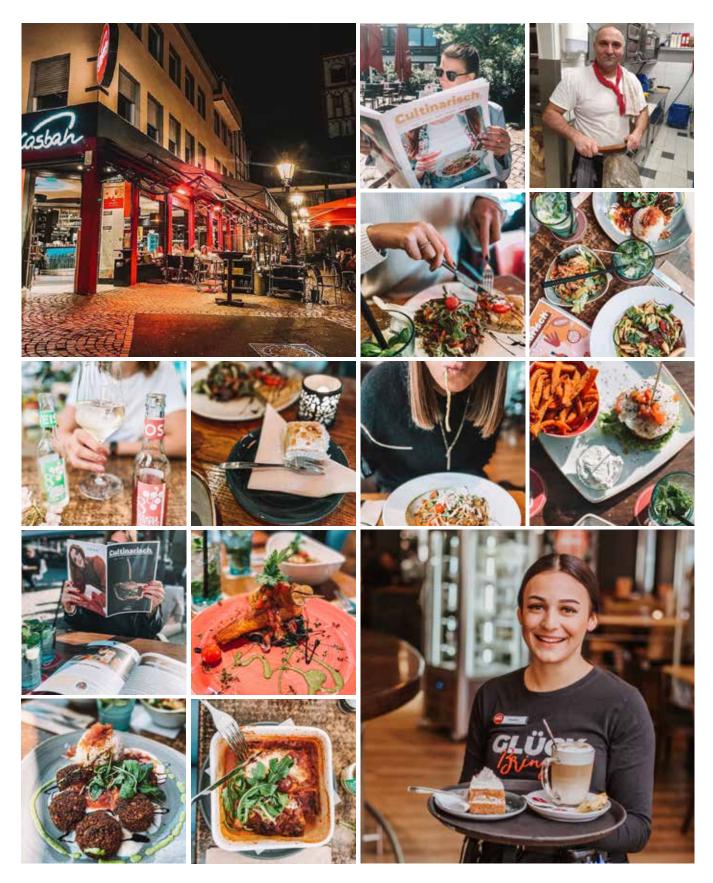
Seit mehr als 25 Jahren steht Jörg Lehnens Weinlager für Wein und Genuss. Das Weinlager Siegburg ist inzwischen eine feste Institution, aber auch über die Grenzen Siegburgs hinaus als Importeur und Großhandel für die Gastronomie von großer Bedeutung.

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.

Follow us!

@CASBAH_RESTAURANTS











NEU: MIT SAUNA!

Marktführer Gerätepark:

- ✓ Technogym & Hoist
- √ XXL Freihantelbereich
- √ Kostenlose Parkplätze



√ Crossfit Area

✓ Powerplate

√ Kurse

√ Sauna

√ Solarium







Jetzt anmelden: www.cityfit-clubs.de

8

