

Cassambalis

Kalte Vorspeisen *Cold Starters*

Austern 6 Stück - Fines de Claires 24,00 €
Six oysters - Fines de Claires

Vorspeisenteller von unserem Büffet (100g) ab 6,50 €
Mixed starters (100g) from our buffet from

Tzatziki 6,50 €
Joghurt mit Knoblauch, Dill, Gurke und Olivenöl
Greek yoghurt with garlic, dill, cucumber and extra virgin olive oil

Melitzanasalat 8,50 €
Auberginenmousse mit Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, Walnüssen
Eggplant mousse with garlic, olive oil, lemon, walnuts and parsley

Tarama 8,50 €
Fischrogenmousse mit Zitrone und kalt gepresstem Olivenöl
Roe (fish eggs) mousse with lemon and extra virgin olive oil

Vitello Tonnato 17,50 €
Feine Scheiben aus der Kalbsoberschale mit Thunfischsauce und Kapern
Thin slices of veal with tuna and caper sauce

Oktopus-Carpaccio 18,50 €
mit Zitrone, Olivenöl, Chili, Knoblauchdressing
Octopus carpaccio with lemon, cold pressed olive oil, chilli and garlic sauce

Rinder-Carpaccio 18,00 €
mit Zitrone, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesan
Beef carpaccio with lemon, extra virgin olive oil, Parmesan and rocket salad

Warme Vorspeisen *Hot Starters*

Gegrillte Austernpilze 11,00 €
mit Knoblauch, Rosmarin und Chili in Zitronen-Olivenöldressing
Grilled oyster mushrooms with garlic, rosemary and chilli in a lemon-olive oil dressing

Gegrillter Oktopus 19,50 €
mariniert in Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl
Grilled octopus marinated in balsamic vinegar and extra virgin olive oil

Jakobsmuscheln auf Belugalinsenbeet 21,00 €
Scallops on beluga lentil salad

Wildschweinwürstchen aus der Region (2 Stk.) auf Belugalinsenbeet 15,00 €
Grilled wild boar sausages served on beluga lentil salad

Keftedes (3 Stk.) vom Grill aus Rind-, Schwein- und Lammhackfleisch 15,00 €
Three grilled Keftedes made with minced beef, pork and lamb meat

Cassambalis

Salate *Salads*

Römersalat mit Frühlingszwiebeln, Dill, Zitrone und kalt-gepresstem Olivenöl <i>Romaine lettuce with scallions, dill, lemon and extra virgin olive oil</i>	8,50 €
Rucola mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen <i>Rocket salad with Parmesan and roasted pine nuts</i>	11,00 €
Cherrytomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl <i>Cherry tomatoes with onions, basil and extra virgin olive oil</i>	13,00 €
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Paprika, Schafskäse, Gurken, Kapern, Zwiebeln und Oliven <i>Greek salad with cherry tomatoes, bell peppers, feta, cucumbers, capers, onions and olives</i>	15,00 €

Suppen *Soups*

Kräftige Hühnerbrühe mit frischem Gemüse der Saison <i>Vegetable soup made with fresh seasonal vegetables</i>	9,00 €
Fischsuppe „nach Art des Hauses“ mit Hummerfond, Scampi, geröstetem Brot und Aioli <i>Fish soup „home-made style“ with lobster broth, scampi, toasted bread and aioli sauce</i>	23,00 €

Pasta & Risotto

Pappardelle mit getrockneten Tomaten, Schafskäse und Rucola <i>Pappardelle with sun-dried tomatoes, feta and rocket salad</i>	16,50 €
Pappardelle mit Pesto und Scampi <i>Pappardelle with pesto and scampi</i>	19,00 €
Tagliolini mit Kalbsleber <i>Tagliolini with veal liver</i>	17,50 €
Tagliolini mit Rinderfiletspitzen in Rahmsauce <i>Tagliolini with beef filet tips in cream sauce</i>	24,00 €
Linguini mit Meeresfrüchten und Scampi <i>Linguini with seafood and scampi</i>	24,00 €
Safranrisotto mit Parmesan und getrockneten Tomaten <i>Saffron risotto with Parmesan and dried tomatoes</i>	16,00 €
Risotto mit frischen Pilzen der Saison und Parmesan <i>Risotto with mushrooms and Parmesan</i>	18,50 €
Risotto mit Meeresfrüchten und Scampi <i>Risotto with seafood and scampi</i>	24,00 €

Cassambalis

Fischgerichte *Fish Dishes*

Zanderfilet an Safranschaum mit Zuckerschoten und Dillkartoffeln <i>Crispy fried pike filet on mangetout with saffron froth and dill potatoes</i>	25,00 €
Zanderfilet an Zitronen-Kapern-Butter und Dillkartoffeln <i>Crispy fried pike filet with lemon caper butter and dill potatoes</i>	25,00 €
Dorade Royal (400g - 600g) vom Grill mit Zitronen-Olivenöldressing, Spinat und Dillkartoffeln <i>Grilled gilthead (royal bream) with lemon, extra virgin olive oil, spinach and dill potatoes</i>	26,00 €
Wildfang Seezunge (400g - 500g) in Butter gebraten mit Spinat und Salzkartoffeln <i>Sole with spinach and boiled potatoes</i>	39,00 €

Scampis (Großgarnelen) *King Prawns*

Scampis vom Grill (4 Stk.) mit Knoblauch, Chili, Zitrone und Olivenöl <i>Grilled scampi with garlic, chilli, lemon and extra virgin olive oil</i>	32,50 €
Scampis (4 Stk.) orientalisches nach Art des Hauses - scharf <i>Scampi 'oriental' (house specialty) (spicy)</i>	32,50 €
Gebratene Scampis (4 Stk.) mit frischen Kräutern und Olivenöl <i>Pan-fried scampi with fresh herbs and extra virgin olive oil</i>	32,50 €

Auf Anfrage nach Marktangebot und Tagespreis

Depends on availability and market prices

Wildfang Dorade (1-2 kg) mit Spinat und Salzkartoffeln (ab 2 Personen) <i>Grilled gilthead (royal bream) with spinach and dill potatoes (from 2 people)</i>	
Steinbutt (2-3 kg) mit Spinat und Salzkartoffeln (ab 2 Personen) <i>Turbot with spinach and boiled potatoes (from 2 people)</i>	
Wildfang Loup de mer (1-2 kg) mit Spinat und Salzkartoffeln (ab 2 Personen) <i>Sea bass with spinach and boiled potatoes (from 2 people)</i>	
½ Frischer Hummer mit Pasta <i>Half a fresh lobster with pasta</i>	
Frischer Hummer mit Zitronen-Chili-Olivenöldressing <i>Fresh lobster with lemon dressing, chilli and olive oil</i>	

Cassambalis

Fleischgerichte *Meat Dishes*

Souvlaki vom iberischen Duroc-Schwein mit Gemüserisotto & Kardamon <i>Souvlaki from iberian Duroc-pig with vegetable risotto & cardamon</i>	24,50 €
Kalbsleber gebraten an Butter-Salbei-Sauce und Kartoffelpüree <i>Veal liver in butter sage sauce and mashed potatoes</i>	21,00 €
Kalbsleber mit Zwiebeln an Balsamico-Jus und Kartoffelpüree <i>Veal liver with onions, balsamic vinegar juice and mashed potatoes</i>	21,00 €
In Rotwein-Sauce geschmorte Kalbsbäckchen und Kartoffelpüree <i>Braised calf cheeks served with red wine sauce and mashed potatoes</i>	24,00 €
Milchlammkoteletts (4 Stk.) vom Grill mit Rosmarinkartoffeln <i>Grilled baby lamb chops with rosemary potatoes</i>	27,00 €
Rinderroulade aus argentinischer Rinderhüfte mit Kartoffelpüree (Spezialität des Hauses) - mit Speck <i>Roll of rump steak with mashed potatoes (house specialty) – with bacon</i>	25,00 €
Gegrilltes Charolais-Entrecôte (ca. 300g) an jungem Gemüse mit gratinierten Kartoffeln und Portweinjus <i>Grilled Charolais entrecote with vegetables, potato gratin and port wine jus</i>	31,00 €
Argentinisches Rinderfilet (ca. 230-250g) mit Portwein-Pfeffersauce und Kartoffelgratin <i>Argentinian filet of beef with a port wine pepper sauce and potato gratin</i>	35,00 €
Argentinisches Rinderfilet (ca. 230-250g) mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Argentinian filet of beef with vegetables and rosemary potatoes</i>	35,00 €

Auf Anfrage nach Marktangebot und Tagespreis

Depends on availability and market prices

Wildschweingulasch aus der Region mit Kartoffelpüree
Wild boar stew and mashed potatoes

Kalbskotelett mit Steinpilzen oder Pfifferlingen
Veal cutlet with mushrooms of the season

Côte de Boeuf - Ochsenskotelett (1-2 kg) mit beliebiger Beilage
Côte de Boeuf (1-2 kg) with any side dish

Cassambalis

Käse *Cheese*

Gebackener Schafskäse mit Cherrytomaten und Zwiebeln <i>Baked Greek feta with cherry tomatoes and onions</i>	11,00 €
Gebackener französischer Ziegenkäse mit Trüffelöl <i>Baked French goat cheese with truffle oil</i>	11,00 €
Parmesan	13,00 €
Käseauswahl <i>Choice of cheeses</i>	16,00 €

Dessert *Desserts*

Griechischer Joghurt mit frischen Früchten, Honig und Minze <i>Greek yoghurt with fresh fruit, honey and mint</i>	9,00 €
Orangenparfait an Joghurtsauce an Beeren und Minze <i>Orange parfait with a yoghurt sauce, berries and mint</i>	9,00 €
Nougatparfait an frischen Beeren <i>Nougat parfait with fresh berries</i>	9,00 €
Panna Cotta an Himbeersauce und Minze <i>Panna cotta with raspberry sauce and mint</i>	9,00 €
Bourbon-Vanille-Eiscreme an Beeren und Karamellsauce <i>Vanilla ice cream with berries and caramel sauce</i>	9,00 €
Mousse au Chocolat an Beeren und Karamellsauce <i>Chocolate mousse with berries and a caramel sauce</i>	10,00 €
Tiramisu an frischen Beeren <i>Tiramisu with fresh berries</i>	10,00 €