

Cassambalis

SPEISEKARTE

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

Tzatziki - Joghurt mit Knoblauch, Dill & Gurke <i>Tzatziki - Yogurt with garlic, dill, cucumber</i>	7
Weißes Tarama Fischrogenmousse <i>White Tarama - fish roe mousse with lemon & olive oil</i>	10
Fava mit karamellisierten Zwiebeln & Kapern <i>Fava with caramelized onions and capers</i>	10
Rote Beete mit Feta & Walnüssen <i>Beetroot with feta cheese and walnuts</i>	10
Oktopus-Carpaccio mit Fenchelsalat <i>Octopus carpaccio with fennel salad</i>	24
Rinder-Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet <i>Carpaccio from argentinian beef fillet</i>	24
Rinder-Tatar vom argentinischen Rinderfilet <i>Beefsteak tatar from argentinian beef fillet</i>	28

Fleisch

Meat

Keftedes in pikanter Tomatensauce & Püree <i>Keftedes in spicy tomato sauce & mashed potatoes</i>	27
Souvlaki vom Iberico Schwein <i>Souvlaki of Iberico pork</i>	34
Lammkoteletts vom Grill <i>Grilled lamb chops</i>	39
Kalbsleber mit Zwiebeln, Balsamico-Jus & Püree <i>Veal liver with onions, balsamic jus & mashed potatoes</i>	28
Kalbsleber an Butter-Salbei-Sauce & Püree <i>Veal liver with butter - sage sauce & mashed potatoes</i>	28
Rinderroulade aus der Steakhüfte & Püree <i>Beef roll with mashed potatoes</i>	36
Argentinisches Rinderfilet vom Grill <i>Grilled argentinean beef fillet</i>	49
Kalbskotelett Deutschland <i>Veal chop Germany</i>	Tagespreis daily price

Pasta & Risotto

Pasta & Risotto

Pappardelle mit Tomaten, Schafskäse & Rucola <i>Pappardelle with dried tomatoes, feta cheese & rucola</i>	22
Tagliolini mit Rinderfiletspitzen in Rahmsauce <i>Tagliolini with beef tenderloin tips in cream sauce</i>	29
Linguini mit Meeresfrüchten und Garnelen <i>Linguini with seafood and prawns</i>	29
Safranrisotto mit Parmesan und getr. Tomaten <i>Saffron risotto with parmesan and dried tomatoes</i>	24
Pilzrisotto & Parmesan <i>Risotto with fresh seasonal mushrooms and parmesan</i>	26

Warme Vorspeisen

Warm Starters

Pimientos de Padrón <i>Padrón peppers</i>	12
Gegrillte Austernpilze an Kräutern <i>Grilled oyster mushrooms with herbs</i>	16
2 Keftedes vom Grill (Rind, Lamm & Schwein) <i>2 grilled Keftedes from beef, pork and lamb</i>	14
Bauernwurst auf Belugalinsenbeet <i>Farmer sausage on beluga lentils</i>	16
Gegrillter Oktopus mariniert in Balsamico & Fava <i>Grilled octopus marinated in balsamic and fava</i>	29
Gebackener Schafskäse oder Ziegenkäse <i>Baked sheep cheese or goat cheese</i>	14

Fisch

Fish

Zanderfilet an Safransauce mit Salzkartoffeln <i>Pike-perch fillet on saffron sauce with boiled potatoes</i>	26
Dorade Royal vom Grill <i>Grilled Sea Bream</i>	29
Kabeljau / Seeteufel/ Heilbutt <i>Cod / monkfish / halibut fillet</i>	Tagespreis daily price
Seezunge (500-1000g) Wildfang <i>Sole (500-1000g) wild</i>	Tagespreis daily price
Wolfsbarsch (1kg+) Wildfang <i>Sea Bass - Loup de mer (1kg+)</i>	Tagespreis daily price
Steinbutt (ab 2kg+) Wildfang <i>Turbot (2kg+) wild</i>	Tagespreis daily price
Austern <i>Oysters</i>	Tagespreis daily price

Krustentiere

Shellfish

Riesengarnelen an Knoblauch, Chili & Zitrone <i>King prawns with garlic, chilli and lemon</i>	44
Riesengarnelen orientalisches - pikant <i>King prawns oriental - spicy</i>	44
Languste oder Hummer <i>Crawfish or lobster</i>	Tagespreis daily price

Salate

Salads

Radicchio-Birnen-Salat mit Parmesan <i>Radicchio pear salad with parmesan</i>	14
Rucola Salat mit Parmesan & Pinienkernen <i>Rucola salad with parmesan and pine nuts</i>	14
Griechischer Bauernsalat <i>Greek farmer salad</i>	16

Beilagen

Side Dishes

Kartoffelpüree <i>Mashed potatoes</i>	6
Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>	6
Kartoffelgratin <i>Potato gratin</i>	6
Rosmarinkartoffeln <i>Rosemary potatoes</i>	6
Gemüse der Saison <i>Vegetables of the season</i>	9
Spinat mit Knoblauch und Chili <i>Spinach with garlic and chili</i>	8
Steinpilze oder Pfifferlinge <i>Porcini mushrooms or chanterelles</i>	Tagespreis daily price
Saucen: Demi-Glace, Pfeffersauce oder Balsamjus <i>Sauces: Demi-glace, pepper sauce or balsamic jus</i>	4

Desserts & Käse

Dessert & Cheese

Griechischer Joghurt mit Früchten & Honig <i>Greek yoghurt with fresh fruits & honey</i>	10
Tiramisu an frischen Beeren <i>Tiramisu with fresh berries</i>	12
Cheesecake <i>Cheesecake</i>	12
Bourbon Vanilleeis <i>Bourbon-Vanilla Ice Cream</i>	10
Käseauswahl - Roquefort, Ziegenkäse & Brie <i>Cheese selection - Roquefort, goat cheese & Brie</i>	18

Flaschenweine Weiß / *White Wine Bottles*

Deutschland & Österreich / *Germany & Austria*

2022	Weißburgunder VdP. Gutswein trocken	42
2021	Robert Weil Riesling trocken	49
2022	Grüner Veltliner Qualitätswein LÖSS	42
2022	Sauvignon Blanc Steirische Klassik	55

Frankreich / *France*

2022	Sauvignon de Touraine AC blanc	42
2021	Sancerre AC blanc	64
2022	Chablis AC	60
2020	Chassagne-Montrachet 1er Cru AC	145

Italien / *Italy*

2022	Vernaccia di San Gimignano Vigna del Sole	42
2022	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	39
2022	Pinot Grigio, Collio DOC	44
2021	Gavi DOCG	48

Griechenland / *Greece*

2022	Moschofilero Skouras	44
2022	Biblia Chora	44
2021	Santorini O.P.A.P.	62
2022	Sauvignon Blanc Gerovassiliou	56
2022	Sauvignon Blanc Drumo Kir Yianni	61
2018	Museum Gerovassiliou	150

Rosé

2022	Cuvée Prestige Skouras	44
2022	Miraval	55

Flaschenweine Rot / *Red Wine Bottles*

Frankreich / *France*

2021	Côtes du Rhône AC	44
2018	Château Tour du Haut-Moulin	64
2021	Bourgogne Rouge Hautes Cotes de Beaunes	90
2017	Château Monbrison	115
2018	Château Poujeaux	115

Italien / *Italy*

2021	Merlot Friuli Grave DOC	44
2020	Chianti Rufina DOCG	42
2020	Chianti Classico DOCG Felsina	56
2016	Burdese, Sicilia IGT	74
2019	Barolo DOCG	115

Griechenland / *Greece*

2021	Nemea Tselepos O.P.A.P.	40
2018	Ramnista O.P.A.P.	46
2020	Fleva	60
2019	Zwei Oliven Kir Yianni	62
2019	Meth' imon Dougos	65
2019	Synoro Skouras	82

Sekt & Champagner / *Sparkling Wine & Champagne*

Prosecco Valdo	49
Champagner Veuve Pelletier	80
Veuve Cliquot	110
Moët & Chandon	110
Ruinart rosé	170

Offene Weine / *Open Wines*

Weiß / *White*

Rheingau Riesling QbA trocken	0,21	11
Pinot Grigio delle Dolomiti	0,21	11
Chardonnay delle Dolomiti	0,21	11
Moschofilero Skouras	0,11	8
Blue Tractor Kir Yianni	0,11	8
Sancerre AC	0,11	9

Rosé

Cuvée Prestige Skouras	0,11	8
------------------------	------	---

Rot / *Red*

Merlot Delle Venezie	0,21	11
Bordeaux Château Haut-Pasquet	0,21	11
Chianti DOCG Coop: Arezzo	0,21	11
Katogi Averoff	0,11	8

Prosecco & Champagner

Prosecco	0,11	8
Prosecco Rosé	0,11	8
Champagner / <i>Champagne</i>	0,11	12

Getränkarte / *Beverages*

Softdrinks

Coca Cola / light	0,21	5
Schweppes <i>diverse Sorten / Different Sorts</i>	0,21	5
Diverse Säfte <i>z.B. Apfelsaft / Juices e.g. Apple</i>	0,21	5
Mineralwasser <i>still & laut / Water Sprakling & Non</i>	0,21	4
Mineralwasser <i>still & laut / Water Sprakling & Non</i>	0,71	8

Bier / *Beer*

Königs Pilsener <i>vom Faß / Drafted</i>	0,31	6
Clausthaler <i>Alkoholfrei / Non-Alcoholic</i>	0,31	5
Weihenstephan <i>Hefe, Kristall oder Alkoholfrei / Non-Alcoholic</i>	0,51	6

Kaffee & Tee / *Coffee & Tea*

Espresso	3
Kaffee / <i>Coffee</i>	4
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	5
Tee <i>Diverse Sorten / Tea Different Varieties</i>	4

Aperitif

Negroni	14
Aperol Spritz	12
Hugo	12