

Cassambalis

Seit 1996

SPEISEKARTE

menu

Kalte Vorspeisen / cold starters

Tzatziki - Joghurt mit Knoblauch, Dill & Gurke <i>Tzatziki - Yoghurt with garlic, dill, cucumber</i>	7
Weißes Tarama Fischrogenmousse, Zitrone & Olivenöl <i>White Tarama - Fish roe mousse with lemon & olive oil</i>	8
Fava mit karamellisierten Zwiebeln & Kapern <i>Fava with caramelized onions and capers</i>	8
Rote Beete mit Joghurt & Walnüssen <i>Beetroot with yoghurt and walnuts</i>	8
Oktopus-Carpaccio mit Fenchelsalat <i>Octopus carpaccio with fennel salad</i>	18
Rinder-Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet <i>Carpaccio from Argentinian beef fillet</i>	18
Rinder-Tatar vom argentinischen Rinderfilet <i>Beefsteak Tatar from Argentinian beef fillet</i>	18

Warme Vorspeisen / warm starters

Pimientos de Padrón <i>Padrón peppers</i>	8
Gegrillte Austernpilze an Kräutern <i>Grilled oyster mushrooms with herbs</i>	11
2 Keftedes vom Grill aus Rind-, Schwein- & Lammfleisch <i>2 grilled Keftedes from beef, pork and lamb</i>	9
Wildschweinwurst auf Belugalinsenbeet <i>Wild boar sausage on beluga lentils</i>	10
Gegrillter Oktopus mariniert in Balsamico & Fava <i>Grilled octopus marinated in balsamic and fava</i>	19

Salate / salads

Radicchio-Birnen-Salat mit Croûtons und Parmesan <i>Radicchio pear salad with croutons and parmesan</i>	12
Rucola Salat mit Parmesan & Pinienkernen <i>Rucola salad with parmesan and pine nuts</i>	12
Griechischer Bauernsalat <i>Greek farmer salad</i>	14

Pasta & Risotto

Pappardelle mit getrockneten Tomaten, Schafskäse & Rucola <i>Pappardelle with dried tomatoes, feta cheese & rucola</i>	18
Tagliolini mit Rinderfiletspitzen in Rahmsauce <i>Tagliolini with beef tenderloin tips in cream sauce</i>	25
Linguini mit Meeresfrüchten und Garnelen <i>Linguini with seafood and prawns</i>	25
Safranrisotto mit Parmesan und getrockneten Tomaten <i>Saffron risotto with parmesan and dried tomatoes</i>	18
Pilzrisotto & Parmesan <i>Risotto with fresh seasonal mushrooms and parmesan</i>	20

Garnelen / king prawns

Riesengarnelen an Knoblauch, Chili & Zitrone <i>King prawns with garlic, chilli and lemon</i>	40
Riesengarnelen orientalisches - pikant <i>King prawns Oriental spicy</i>	40

Fisch / fish

Zanderfilet an Safransauce mit Salzkartoffeln <i>Pike-perch fillet on saffron sauce with boiled potatoes</i>	25
Dorade Royal vom Grill <i>Grilled Sea Bream</i>	22
Kabeljauoin / Seeteufelfilet / Heilbuttfilet <i>Cod / monkfish / halibut fillet</i>	Tagespreis on request
Seezunge (500-1000g) Wildfang <i>Sole (500-1000g) wild catch</i>	Tagespreis on request
Wolfsbarsch (1kg+) Griechenland <i>Sea Bass - Loup de mer (1kg+) Greece</i>	Tagespreis on request
Steinbutt (ab 2kg+) Wildfang <i>Turbot (2kg+) wild catch</i>	Tagespreis on request

Fleisch / meat

Keftedes vom Grill in pikanter Tomatensauce <i>Grilled Keftedes in spicy tomato sauce</i>	19
Lammkoteletts Neuseeland vom Grill <i>Grilled lamb chops - grass-fed</i>	29
Kalbsleber gebraten mit Zwiebeln, Balsamico-Jus & Püree <i>Veal liver with onions, balsamic jus & mashed potatoes</i>	24
Kalbsleber an Butter-Salbei-Sauce & Püree <i>Veal liver with butter - sage sauce & mashed potatoes</i>	24
Argentinisches Rinderfilet vom Grill <i>Grilled Argentinean beef fillet</i>	34
Entrecôte — USA oder Irland <i>Entrecôte — USA or Ireland</i>	40
Kalbskotelett Deutschland <i>Veal chop Germany</i>	Tagespreis on request

Beilagen / sides

Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Gratin <i>Mashed potatoes, boiled potatoes or baked potatoes</i>	5
Gemüse der Saison <i>Vegetables of the season</i>	8
Spinat mit Knoblauch und Chili <i>Spinach with garlic and chili</i>	5
Steinpilze oder Pfifferlinge <i>Porcini mushrooms or chanterelles</i>	9
Saucen: Demi-Glace, Pfeffersauce oder Balsamico-Jus <i>Sauces: Demi-glace, pepper sauce or balsamic jus</i>	4

Desserts & Käse / cheese

Gebackener Schafskäse oder Ziegenkäse <i>Baked sheep cheese or goat cheese</i>	11
Käseauswahl - Roquefort, Ziegenkäse & Brie <i>Cheese selection - Roquefort, goat cheese & Brie</i>	16
Griechischer Joghurt mit frischen Früchten & Honig <i>Greek yoghurt with fresh fruits & honey</i>	9
Tiramisu an frischen Beeren <i>Tiramisu with fresh berries</i>	10
Torte des Tages <i>Cake of the day</i>	10

Flaschenweine Weiß / *white wine bottles*

Deutschland & Österreich / *Germany & Austria*

2020	Weißburgunder VdP. Gutswein trocken	39
2020	Robert Weil Riesling trocken	49
2020	Grüner Veltliner Qualitätswein LÖSS	42
2020	Sauvignon Blanc Steirische Klassik	55

Frankreich / *France*

2019	Sauvignon de Touraine AC blanc	39
2018	Sancerre AC blanc	60
2019	Chablis AC	49
2017	Chassagne-Montrachet 1er Cru AC	125

Italien / *Italy*

2019	Vernaccia di San Gimignano Vigna del Sole	39
2019	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	36
2020	Pinot Grigio, Collio DOC	42
2020	Gavi DOCG	42

Griechenland / *Greece*

2020	Moschofilero Skouras	36
2020	Biblia Chora	44
2020	Santorini O.P.A.P.	62
2019	Sauvignon Blanc Gerovasiliou	56
2019	Ovilos	63
2020	Sauvignon Blanc Drumo Kir Yianni	61

Rosé

2020	Cuvée Prestige Skouras	34
2020	Miraval	55

Flaschenweine Rot / *red wine bottles*

Frankreich / *France*

2019	Côtes du Rhône AC	39
2017	Château Tour du Haut-Moulin	64
2019	Bourgogne rouge AC Pinot Fin	95
2014	Château Monbrison	99
2015	Château Poujeaux	105

Italien / *Italy*

2019	Merlot Friuli Grave DOC	36
2019	Chianti Rufina DOCG	36
2018	Chianti Classico DOCG Felsina	56
2015	Burdese, Sicilia IGT	74
2016	Barolo DOCG	105

Griechenland / *Greece*

2017	Nemea Tselepos O.P.A.P.	40
2016	Ramnista O.P.A.P.	44
2019	Fleva	60
2016	Zwei Oliven Kir Yianni	58
2016	Meth' imon Dougos	65
2015	Synoro Skouras	82

Sekt & Champagner / *sparkling wine & champagne*

Prosecco	42
Champagner / <i>champagne</i>	60
Veuve Cliquot	100
Moët & Chandon	100
Ruinart rosé	165

Offene Weine / *open wines*

Weiß / *white*

Rheingau Riesling QbA trocken	0,2l	7
Pinot Grigio delle Dolomiti	0,2l	7
Chardonnay delle Dolomiti	0,2l	7
Moschofilero Skouras	0,1l	6
Blue Tractor Kir Yianni	0,1l	6
Sancerre AC	0,1l	8

Rosé

Cuvée Prestige Skouras	0,1l	6
------------------------	------	---

Rot / *red*

Merlot Delle Venezie	0,2l	7
Bordeaux Château Haut-Pasquet	0,2l	7
Chianti DOCG Coop: Arezzo	0,2l	7
El Abuelo Gran Reserva	0,1l	6
Adam Merlot Cabernet	0,1l	6

Prosecco & Champagner

Prosecco	0,1l	7
Prosecco Rosé	0,1l	7
Champagner / <i>champagne</i>	0,1l	10

Getränkekarte / *beverages*

Softdrinks

Coca Cola / light	0,2l	3,5
Schweppes <i>diverse Sorten / different varieties</i>	0,2l	3,5
Diverse Säfte z.B. Apfelsaft / <i>Juices e.g. Apple</i>	0,2l	3,5
Mineralwasser <i>still & laut / water sprakling & non</i>	0,2l	3
Mineralwasser <i>still & laut / water sprakling & non</i>	0,7l	8

Bier / *beer*

Königs Pilsener <i>vom Faß / drafted</i>	0,3l	4
Clausthaler <i>Alkoholfrei / non-alcoholic</i>	0,3l	4
Weihenstephan <i>Hefe, Kristall oder Alkoholfrei / non-alcoholic</i>	0,5l	5,5

Kaffee & Tee / *coffee & tea*

Espresso	3
Kaffee / <i>coffee</i>	3,5
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	4,5
Tee <i>Diverse Sorten / tea different varieties</i>	4

Aperitif

Greek Negroni, Cassambalis Sour, La vie e bella	12
Aperol Spritz	8
Hugo	8