



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Casa Blanca.

Im familienfreundlichen Restaurant des Cliff Hotels servieren wir Ihnen leichte, mediterrane Gerichte und ausgezeichnete Weine mit südländischem Esprit.

Genießen Sie unsere frische Küche in ungezwungener und geselliger Atmosphäre.

Sollten Sie auf eine spezielle Ernährung achten, beraten wir Sie natürlich gerne bei Alternativen. Eine Allergiker Speisekarte halten wir für Sie bereit.

Unser Service Team im Restaurant Casa Blanca hält auch den ein oder anderen besonderen Tropfen außerhalb der Weinkarte für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend.

Ihr  
Service- und Küchenteam



## Anti Pasti Casa Blanca

täglich wechselnde Salate / Anti Pasti und Vorspeisen

**kleiner Teller 9,00 €**

**großer Teller 12,00 €**

---

**Der perfekte Start in den Abend beginnt mit....**

### **Vorspeisen - das Kleine, Leckere, Leichte zum Start**

**Bruschetta "Classico"** 9,20 €

Ciabatta, Tomaten, Lauchzwiebeln, Olivenöl und etwas Knoblauch

**Carpaccio vom Bio - Rinderfilet** 15,80 €

Rucola, Parmesan und Pinienkerne

**Gegrillte mediterrane Feigen** 12,90 €

Selliner Blütenhonig, Nüsse und Ziegenkäse

**Oliven Tapenade „Ostseewind“** 9,90 €

Drei Ciabatta-Brotscheiben, schwarze Oliven  
Anchovis und Kapern auf Friseé

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie,  
Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich reicht unser Service – Personal Ihnen gerne eine Allergiker Speisekarte.

## **Suppen - aus dem hauseigenen Suppentopf -**

**Steinpilzconsommé "Fungo erbe aromatiche"** 10,00 €  
mit Kräutern und Steinpilzen

**Hausgemachte Tomatencremesuppe** 10,50 €  
mit Mini-Profiteroles und Basilikum

## **Gnocchi - die besondere Kartoffelnude aus Italien**

**Heimatliebe** 25,90 €  
Getrüffelte Gnocchi mit Ziegenkäse und feinem Gemüse

**Fernweh** 21,90 €  
Gnocchi mit Pfifferlingen, Estragonbutter  
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

## **Spaghetti – - die bekannteste Nudel Italiens -**

**Spaghetti à la Genovese** 16,80 €  
Mit Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl

**Spaghetti à la Mama** 15,40 €  
Mit hausgemachter Bolognese nach italienischem Hausrezept

**Spaghetti Tartufo di Napoli** 19,90 €  
Mit Parmesan, Kirschtomaten, Kräuterseitlingen

**Spaghetti con Sugo di Gorgonzola** 15,60 €  
Mit Gorgonzola, Spinat und Pinienkernen

## Pizza

**Margherita** – einfach der Klassiker 12,00 €  
Mit Tomatensauce, Käse, Mozzarella und Basilikum

**Pizza Bianca** " Die große Weiße" 14,50 €  
Mit Gorgonzola, Rauke, Kirschtomaten, Sauerrahm und Oregano

**Prosciutto cotto** 15,50 €  
Mit gekochtem Landschinken, Tomatensauce, Käse und Ananas

**Pizza Salame** 16,50 €  
Mit getrockneten Tomaten, Tomatensauce, Salami und Käse

**Funghi** 17,50 €  
Mit frischen Champignons, Parmesan  
eingelegten Trüffel, Tomatensauce und Käse

**Prosciutto crudo di Parma** 17,50 €  
Mit Rucola, Parma-Schinken und Parmesan  
Tomatensauce, Oregano und Käse

## Fisch

**Wolfsbarsch** "Mediterrano" 29,70 €  
in Limettenbutter, mediterranem Gemüse  
und Trüffel-Kartoffelpüree

**Steinbutt** – *der Tipp von unserem Souschef Tobias Z.* 35,00 €  
mit Estragonbutter, grünem Spargel  
und Tomaten-Basilikum-Risotto

**Ostsee trifft Agäis** 28,70 €  
Gebratenes Filet von der Dorade  
mit Spinat, Safranrisotto und Kirschtomaten

**Garnelenpfanne Greekstyle Samos Kokkari** 28,00 €  
mit mediterranem Gemüse und Ciabatta

## Für Fleischliebhaber

**Surf and Turf „Cliff Style“** 38,00 €

Gebratenes Filet vom Rind  
mit Scampi, Babykarotten und Trüffel-Kartoffelpüree

**Entrecôte** 200 g – ein echtes Stück Fleisch 34,90 €

mit Champignons à la Crème, Kräuterbutter  
und Steakhouse-Pommes

*Der Tipp von unserem Fleischexperten Rüdiger S.*

**Lammrücken** unter einer Honig-Senfkruste 35,70 €

Speckbohnen und Rosmarin-Drillinge

---

### Manchmal darf es etwas Besonderes sein ...

Chateaubriand vom Argentischen Rind (500 g)  
mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, mediterranem Gemüse,  
Zapfenkroketten und Steakhouse-Pommes

(Nur auf Vorbestellung und 24 Stunden vorher)

79,90 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie,  
Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich reicht unser Service – Personal Ihnen gerne eine Allergiker Speisekarte.



## Die süße Verführung

<b>Unser Lieblings – Tiramisu</b> mit Erdbeeren und hausgemachtem Sauerrahmeis	12,80 €
<b>Creme Caramel del Katalana</b> Gebrannte Vanillecreme mit Orange und Zitrone	9,50 €
<b>Schoko Soufflé la Roma</b> mit Orangen-Minzsorbet	12,50 €
<b>Italienisches Käsebrett</b> mit Feigensenf, Trauben und Grissini	14,50 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie,  
Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.  
Bei Fragen diesbezüglich reicht unser Service – Personal Ihnen gerne eine Allergiker Speisekarte.