



Casa Blanca
RESTAURANT
mediterrän · familiär · gemütlich

*L*iebe Gäste,

herzlich willkommen und „Benvenuto“ im Restaurant „Casa Blanca“.

Wir freuen uns sehr, dass Sie nach einem entspannten Urlaubstag unser kleines familienfreundliches Restaurant im Cliff Hotel für sich entdeckt haben.

Hier servieren wir Ihnen italienische Gerichte und auch unsere Klassiker mit ausgezeichneten Weinen.

Genießen Sie unsere frische Mittelmeer Küche in ungezwungener und geselliger Atmosphäre.

Sollten Sie darüber hinaus Wünsche haben oder auf eine spezielle Ernährung achten, beraten wir Sie natürlich gern in Bezug auf Alternativen bei der Zusammenstellung unserer Gerichte oder der Zutaten.

Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.

*Wir wünschen Ihnen einen
genussvollen Abend.*

Ihre Gastgeberin

Karina

*In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite,
Lupinen, Weichtiere.*

*Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.
Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Serviceteam gern behilflich.*



Casa Blanca

RESTAURANT

mediterran · familiär · gemütlich

Primo piatto

~ Vorspeisen & Suppe ~

Bruschetta "Classico" ^{W,G,16} 3 Stck. Ciabatta, Tomatenwürfel, Frühlingslauch, Rucola und EVO (Extra Virgin Olive Oil)	9 EUR
"Minestrone" ~ Italienische Gemüsesuppe ^{G,I,16} Strauchtomate, Mittelerrane Kräuter, Parmesan	9 EUR
Frühlingssalat "Casablanca" Junge Wiesenkräutersalate, gegrilltes Mittelmeergemüse, Aceto Balsamico und EVO (Extra Virgin Olive Oil) *mit Garnelen ^B	11 EUR 19 EUR
Vitello Tonnato ^{D,G,I,16} Feine scheiben Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Karpfen, Sardellen, Zitrone	17 EUR
Carpaccio vom Black Angus Rind ^{G,16} Rucola, gehobelter Grana Padano, EVO (Extra Virgin Olive Oil)	17 EUR

*In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite,
Lupinen, Weichtiere.*

*Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.
Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Serviceteam gern behilflich.*



Casa Blanca

RESTAURANT

mediterran · familiär · gemütlich

Pasta & Pinsa

Romana

~ Pastagerichte & Römische Pizza ~

Gratinierte Lasagne „Bolognese“ ^{W, G, I, 16, 17} Rindfleisch, Strauchtomaten-Sugo, Parmesan, Mozzarella	16 EUR
Spaghetti Carbonara Art ^{W, G, I, 16, 17} Schinken, Zwiebeln, Sahne	16 EUR
Spaghetti „Bolognese“ ^{W, G, I, 16, 17} Rindfleisch, Parmesan	17 EUR
Spaghetti Aglio Olio ^{W, G, I, 16, 17} Olivenöl, Peperoni, Knoblauch* *mit Garnelen ^B	16 EUR 25 EUR
Ofenfrische Pinsa „Margherita“ ^{W, G, 16} Tomatensugo, Kirschtomate, Fior de Latte	14 EUR
Ofenfrische Pinsa „Funghi“ ^{W, G, 16} Tomatensugo, Kirschtomate, Champignon, Fior de Latte	16 EUR
Ofenfrische Pinsa „Tonno“ ^{W, G, D, 16} Tomatensugo, Thunfisch, rote Zwiebeln	16 EUR
Ofenfrische Pinsa Romana „Prosciutto Cotto“ ^{W, G, 16} Tomatensugo, Italienischen Rohschinken, Fior de Latte	17 EUR

*In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite,
Lupinen, Weichtiere.*

*Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.
Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Serviceteam gern behilflich.*



Casa Blanca

RESTAURANT

mediterran · familiär · gemütlich

Piatto principale

~ Hauptgerichte ~

„Stinco d`agnello“ ~ 24 Std. geschmorte Lammhaxe ^{l, G, 16, 17} Chianti-Jus, Peperonata, kleinen Kräuterkartoffeln	25 EUR
„Tagliata di Manzo“ Tranchen vom rosa Rumpsteak, Rucolasalat, Parmesan ^{l, G, W, 16, 17} Kirschtomate, Trüffel-Balsamico-Emulsion, Ciabatta	32 EUR
Filet vom Lachs ^{W, D, G, B, l, 16, 17} Hummersauce, Grillgemüse, kleine Kräuterkartoffeln	28 EUR

Fisch-Catch oft he Day! Fragen Sie nach unserem Frischfisch Angebot!

Dolce

~ Dessert ~

„Classic Tiramisu“ ^{W, C, G, 3, 4, 7, 14, 16, 17} Mascarpone, Amaretto, Löffelbiskuit, Cacao	9 EUR
Mediterrane Käseauswahl ^{W, G, J, 7, 16} Hartkäse, Weichkäse, Schimmelkäse, Ziegenkäse mit hausgemachtem Birnensenf und Grissini <i>„or dessert da bere“ ~ oder das Dessert flüssig</i>	14 EUR
Espresso Martini	11 EUR

*In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite,
Lupinen, Weichtiere.*

**Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.
Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Serviceteam gern behilflich.**



Casa Blanca

RESTAURANT

mediterran · familiär · gemütlich

...Lust auf unsere Klassiker?

Hausgemachte Soljanka ^{W, G, I, 2, 16} mit Zitrone, Crème Fraîche und eine Scheibe Toast	9 EUR
Dreierlei von Matjes ^{C, W, G, B, I, 16, 17} mit Bratkartoffel und Remoulade	17 EUR
Schnitzel vom Landschwein ^{W, C, G, 16} mit Pilzrahmsauce Bratkartoffeln	23 EUR
Gebratene Hähnchenbrust ^{G, I, 16, 17} mit Jus, Frühlingsgemüse & Kartoffelstampf	23 EUR
Scholle „Finkenwerder Art“ ^{W, D, G, 16} mit Zwiebeln und Speck & Bratkartoffeln	24 EUR
Frische Waffeln ^{W, C, G, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 20, 16} mit heißen Kirschen & Vanilleeis & Schlagsahne	11 EUR

*In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite,
Lupinen, Weichtiere.*

*Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.
Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Serviceteam gern behilflich.*



Casa Blanca

RESTAURANT

mediterran · familiär · gemütlich

Allergene ~ Allergens

- W) Gluten Weizen - *gluten wheat*
- AR) Gluten Roggen - *gluten rye*
- AG) Gluten Gerste - *gluten barley*
- AH) Gluten Dinkel - *gluten spelt*
- AE) Emmer - *emmer*
- AK) Khorasan Weizen - *Khorasan wheat*
- B) Krebstiere - *crustaceans*
- C) Eier - *eggs*
- D) Fische - *fish*
- E) Erdnüsse - *peanuts*
- F) Soja - *soy*
- G) Milch - *milk*
- HA) Schalenfrüchte Haselnuss - *edible nuts hazelnut*
- HW) Schalenfrüchte Walnuss - *edible nuts walnut*
- HK) Schalenfrüchte Kaschunuss - *edible nuts cashew*
- HM) Schalenfrüchte Mandeln - *edible nuts almond*
- HP) Schalenfrüchte Pecannuss - *edible nuts pecan*
- HPP) Schalenfrüchte Paranuss - *edible nuts Brazil nut*
- HPPP) Schalenfrüchte Pistazie - *edible nuts pistachio*
- HMM) Schalenfrüchte Macadamianuss - *edible nuts macadamia nut*
- HQ) Schalenfrüchte Queenlandnuss - *edible nuts Queensland nut*
- I) Sellerie - *celeriac*
- J) Senf - *mustard*
- K) Sesam - *sesame*
- L) Schwefeldioxyd - *sulphur dioxide*
- M) Lupine - *lupin*
- N) Weichtiere - *molluscs*

Zusatzstoffe ~ Additives

1. Phosphat - *phosphate*
2. Konservierungsstoffe - *preservatives*
3. Farbstoffe - *dyestuffs*
4. Süßungsmittel - *sweetener*
5. Antioxidationsmittel - *antioxidant*
6. Geschmacksverstärker - *flavour enhancer*
7. Verdickungsmittel - *thickener*
8. Säuerungsmittel - *acidifier*
9. Emulgator - *emulsifier*
10. Stabilisator - *stabiliser*
11. Geschwefelt - *sulphurated*
12. Geschwärzt - *blackened*
13. Gewachst - *waxed*
14. Koffein - *caffeine*
15. Chinin - *quinine*
16. Milcheiweiß - *milk protein*
17. Taurin - *taurine*