



Casa Blanca

RESTAURANT

mediterran · 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.*

Primo piatto
~ Vorspeisen & Suppe ~

Bruschetta "Classico"^{W,G,16} 9 EUR
3 Stück Ciabatta, Tomatenwürfel, Frühlingslauch, Rucola
und EVO (Extra Virgin Olive Oil)

"Minestrone" ~ Italienische Gemüsesuppe^{G,I,16} 9 EUR
Strauchtomate, Mittelerrane Kräuter, Parmesan

Frühlingssalat "Casablanca" 11 EUR
Junge Wiesenkräutersalate, gegrilltes Mittelmeergemüse,
Aceto Balsamico und EVO (Extra Virgin Olive Oil)
*mit Garnelen^B 19 EUR

Vitello Tonnato^{D,G,I,16} 17 EUR
Feine Scheiben Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Karpfen, Sardellen, Zitrone

Caprese „Classica“^{G,16} 12 EUR
Saftige Tomaten, cremiger Büffelmozzarella, aromatisches Basilikum
und feines Olivenöl

Vorspeisenplatte für „Zwei“^{W,D,G,I,B,16} 39 EUR
4 Stück Bruschetta, Vitello Tonnato, 6 Garnelen und Caprese „Classica“

*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.*

Pasta & Pinsa Romana

~ Pastagerichte & Römische Pizza ~

Gratinierte Lasagne „Bolognese“ ^{W, G, I, 16, 17} Rindfleisch, Strauchtomaten-Sugo, Parmesan, Mozzarella	17 EUR
★ Spaghetti Carbonara Art ^{W, G, I, 16, 17} Schinken, Zwiebeln, Sahne	17 EUR
★ Spaghetti „Bolognese“ ^{W, G, I, 16, 17} Rindfleisch, Parmesan	18 EUR
★ Spaghetti Aglio Olio ^{W, G, I, 16, 17} Olivenöl, Peperoni, Knoblauch* ... mit Garnelen ^B	17 EUR 26 EUR
★ Ofenfrische Pinsa „Margherita“ ^{W, F, G, 16} Tomatensugo, Kirschtomate, Mozzarella	15 EUR
★ Ofenfrische Pinsa „Funghi“ ^{W, F, G, 16} Tomatensugo, Kirschtomate, Champignon, Mozzarella	17 EUR
★ Ofenfrische Pinsa „Tonno“ ^{W, F, G, D, 16} Tomatensugo, Thunfisch, rote Zwiebeln, Mozzarella	17 EUR
★ Ofenfrische Pinsa Romana „Prosciutto Cotto“ ^{W, F, G, 16} Tomatensugo, Italienischen Rohschinken, Mozzarella	18 EUR
Für die kleinen Gäste bieten wir ausgewählte Gerichte (★)	10 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.*

Piatto principale
~ Hauptgerichte ~

„Stinco d`agnello“ ~ 24 Std. geschmorte Lammhaxe^{l, G, 16, 17} 26 EUR
Chianti-Jus, Peperonata & kleine Kräuterkartoffeln

„Tagliata di Manzo“^{l, G, W, 16, 17} 34 EUR
Tranchen vom rosa Rumpsteak, Kräuterbutter, gebratene
Kräuter-Saitlinge & Kräuterkartoffeln

Filet vom Lachs^{W, F, D, G, B, l, 16, 17} 29 EUR
Hummersauce, Grillgemüse & Kartoffelstampf

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

Dolce
~ Dessert ~

„Classic Tiramisu“^{W, C, G, 3, 4, 7, 14, 16, 17} 9 EUR
Mascarpone, Amaretto, Löffelbiskuit & Kakao

Mediterrane Käseauswahl^{W, G, J, 7, 16} 14 EUR
Hartkäse, Weichkäse, Schimmelkäse, Ziegenkäse
mit hausgemachtem Birnensenf & Grissini

Espresso Martini¹⁴ 11 EUR

„Affogato al caffè“^{G, 3, 6, 10, 14} 7 EUR
Vanille-Eis & Espresso

*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.*

...Lust auf unsere Klassiker?

Hausgemachte Soljanka ^{W, G, I, 2, 16} 9 EUR
mit Zitrone, Crème Fraîche & eine Scheibe Ciabatta

Dreierlei von Matjes ^{C, W, G, B, I, 16, 17} 17 EUR
mit Bratkartoffel & Remoulade

★ **Schnitzel vom Landschwein** ^{W, C, G, 16} 25 EUR
mit Pilzrahmsauce & Bratkartoffeln

Gebratene Hähnchenbrust ^{G, I, 16, 17} 24 EUR
mit Jus, Frühlingsgemüse & Kartoffelstampf

Scholle „Finkenwerder Art“ ^{W, D, G, 16} 25 EUR
mit Zwiebeln, Speck & Bratkartoffeln

Frische Waffeln ^{W, C, G, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 20, 16} 11 EUR
mit heißen Kirschen, Vanille-Eis & Schlagsahne

Für die kleinen Gäste bieten wir ausgewählte Gerichte (★) 10 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

Getränke

Aperitifs

EUR

Aperol Spritz	0,2 l	9,00
Sarti Spritz	0,2 l	9,00
Lillet Wildberry	0,2 l	9,00
Hugo	0,2 l	9,00
Martini - Extra dry, Bianco, Rosso	5 cl	9,00

Rosecco

Prosecco „Scavi & Ray“	0,1 l	7,50
	0,75 l	40,00

Champagner

Louis Roederer Premier Brut	0,75 l	179,00
-----------------------------	--------	--------

Biere

Landskron Premium Pilsener	vom Fass 0,3 l	4,50
	vom Fass 0,5 l	6,50
Pupen-Schultzes Schwarzes	Flasche 0,5 l	6,40
Landskron Weizen Hefe naturtrüb	Flasche 0,5 l	6,50
Störtebeker Bernstein Weizen -alkoholfrei-	Flasche 0,5 l	6,50
Störtebeker Freibier -alkoholfrei-	Flasche 0,33 l	3,50

*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

Alkoholfreie Getränke

EUR

San Pellegrino Mineralwasser	0,25 l	3,90
	0,75 l	8,50

Staatlich Fachingen Mineralwasser	0,25 l	2,90
<i>medium / naturell</i>	0,75 l	6,20

Schweppes

Tonic Water	0,2 l	3,90
Ginger Ale	0,2 l	3,90
Bitter Lemon	0,2 l	3,90

Limonaden

Cola	0,2 l	3,50
Cola Zero	0,2 l	3,50
Fanta	0,2 l	3,50
Sprite	0,2 l	3,50
Mezzo Mix	0,2 l	3,50
Apfelschorle von F.J. Rauch	0,3 l	4,80
Rhabarberschorle von F.J. Rauch	0,3 l	4,80

Fruchtsäfte von Rauch

Orangensaft	0,2 l	3,90
Apfelsaft	0,2 l	3,90
Bananennektar	0,2 l	3,90
Kirschnektar	0,2 l	3,90
Ananassaft	0,2 l	3,90
Rhabarbersaft	0,2 l	3,90
KiBa	0,2 l	3,90

*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

Grappa

Jacopo Poli Grappa		
...Moscato	2 cl	7,50
...Merlot	2 cl	7,50

Die Klassiker

EUR

Böckelbart Kräuterlikör	4 cl	6,00
Ramazotti	4 cl	7,50
Averna	4 cl	6,00
Molinari Sambucca	4 cl	7,00
Baileys	4 cl	6,00

Long Drinks – mit 4 cl Spirituosen

Cuba Libre		9,00
Vodka Lemon		9,00
Whisky Cola		9,00
Gin Tonic		9,00

Rum Havanna Club 7 Jahre	4 cl	8,00
--------------------------	------	------

Whisky – immer eine edle Wahl

Johnnie Walker Black Label	4 cl	9,00
----------------------------	------	------

Kaffeespezialitäten

EUR

Café Crème		3,50
Cappuccino		4,50
Espresso		3,50
Doppelter Espresso		4,90
Espresso Macchiato		5,00
Latte Macchiato		5,00

Teespezialitäten von Eilles ~ im Kännchen serviert

5,00

Asam Special Broken | Earl Grey Blatt | Darjeeling Royal | Kräutergarten
Pfefferminze | Rooibos Vanilla

*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

Weine

EUR

Weißweine

Rivaner - Ihr Cliff Hotel Hauswein.	0,2l	8,00
Q.B.A., trocken	0,75l	29,00
Weingut Paul Basten, Mosel, Deutschland		
Frischer, aromatischer Geschmack, süffiger Wein, intensiv fruchtig, von schlanker Eleganz verbunden mit einer feinen Fruchtsäure.		

Bachus	0,2l	9,00
Q.b.A., halbtrocken	0,75l	32,00
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut Saale-Unstrut		

Pinot Grigio	0,2l	9,00
D.O.P, trocken	0,75l	32,00
De Stefani, Veneto, Italien		
Lebendig und frisch, elegant und aromatisch nach Äpfeln und Birnen.		

Rotweine

Rioja	0,2l	9,50
D.O.C., trocken	0,75l	34,00
Bordegas Primicia, Spanien		
Frisch mit den intensiven Noten von reifen Beeren und Kirschen in feiner Eleganz. Dezent Tannine in einer süßlichen Röstaromatik – der Rioja für jeden Tag.		

Primitivo Donna Marzia Salento	0,2l	9,00
I.G.T. trocken	0,75l	32,00
Conti Zecca, , Italien		
Intensives Rubinrot, Geschmack von reifen roten Früchten mit Gewürznoten.		

Roséweine

Sophie Helene	0,2l	9,00
Rosécuvée (Dornfelder, Cabernet - Sauvignon), trocken	0,75l	32,00
Weingut Hammel, Pfalz, Deutschland		
Frisch und süffig mit den anregenden Aromen von Beeren und Kirschen am Gaumen. Leicht herb mit voller Frucht im langen Finale. Sommerlaune im Glas.		

*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.*

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 - *dyes*
- 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*