

Cassai-Momente

FÜR ZU HAUSE

Unsere kalten Tapas, Pintxos und hausgemachten Dips bieten wir (auf Vorbestellung) auch **zum Mitnehmen** an.
Für einen entspannten Abend mit Freunden,
Geburtstagsfeiern und besondere Anlässe.

Für das Rundum-Paket sind unsere Weine und ausgewählte Spirituosen ebenso für zu Hause erhältlich.

Eine kleine Auszeit

Mit einem **Cassai-Gutschein** verschenkst du Zeit,
die sich wie ein Kurzurlaub anfühlt.

Gerne verpacken wir den Gutschein auch zusammen
mit unseren hochwertigen ‚Art of Oil‘ Bio-Olivenölen
unseren hauseigenen Gewürzmischungen oder
dem passenden Wein.



Wir l(i)eben mediterrane Gastfreundschaft -
sowohl im Team als auch im Kontakt mit unseren Gästen.
Wir sind gerne mit dir per du. Falls du gesiezt werden möchtest,
weise unser Personal gerne darauf hin.

KALTE TAPAS

SPANISCHE OLIVEN

4,5

SPANISCHE KÄSEAUSSWAHL

Manchego | Mahon | Zamorano | Mimolette |
spanische Weinmarmelade

15,5

JAMÓN SERRANO

- luftgetrockneter Schinken -

14,5

MINI-MOZZARELLA

Gremolata | Paprika | Quinoa | Kirschtomate

9,5

APERITIVOS-TELLER

Paprika | Zucchini | Tomate | Oliven

9,5

TRAMPÓ

- Mallorquinischer Salat -

Thunfisch | eingelegte Zwiebel | Kirschtomate | Oliven

15,5

LACHSCARPACCIO

Avocadocreme | Radieschen | Gremolata

18,5

PARA PICAR

Oliven | hausgemachte Aioli | Baguette

2,5 p.P.

AIOLI

- hausgemacht -

Kräuteraïoli oder Knoblauchailoi

je 3,5

TAPAS



WARME TAPAS

GARNELEN IN CHILI-KNOBLAUCH-ÖL

14,5

PATATAS BRAVAS

- spanische Kartoffelwürfel -

7,5

spicy +2,5

GRATINIERTE KARTOFFEL

Scamorza | grünes Tomaten-Relish

11,5

GEBACKENER BLUMENKOHL

Kimchi | Sesamsauce

11,5

GEGRILLTE PILZE

- nach Tagesangebot -

10,5

ALBONDIGAS

- spanische Hackbällchen in Tomatensauce -

14,5

BBQ-HÄHNCHEN

12,5

VENUSMUSCHELN IM SAFRAN-WEISSWEINSUD

Zitronenthymian | Petersilie

15,5

CALAMARETTI

Knoblauch | Chili | Kräuter

16,5

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Aprikosen-Relish

12,5

GEBACKENE SCHAFSKÄSERÖLLCHEN

Erbsen-Minz-Hummus

14,5

SCAMORZA

Geschmorte Aubergine

13,5

TAPAS



PINTXOS

Pintxos sind kleine Köstlichkeiten auf frischem Baguette, die in mallorquinischen Bodegas oft am Tresen serviert werden.

GARNELE

Avocado | Kräuter

14,5

THUNFISCH

Avocado | Kräuter

13,5

TOMATE

Basilikum-Zitronenöl

10,5

PA AMB OLI

Pa amb oli bedeutet ‚Brot mit Öl‘ und ist eines der typischsten Gerichte der mallorquinischen Küche.

Geröstetes Brot | Knoblauch | Meersalz

Pur 6,5

Manchego 15,5

Serrano 16,5

Thunfisch 17,5

Tomate 12,5

PA AMB OLI-PLATTE

- für zwei Personen -

Tomate | Thunfisch | spanischer Käse | Serrano | Oliven

29,5

TAPASPLATTEN

Teller voll Sonne und mit allem, was das Herz begehrt.
Genuss zum Teilen als Vorspeise oder als Hauptgang.

TAPAS-PLATTE CLASSIC

Serrano | Oliven | Aperitivos | spanischer Käse |
Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl | Aioli | Baguette

28,5

TAPAS-PLATTE SPECIALE

Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl | Venusmuscheln |
gebackener Blumenkohl | Scamorza | geschmorte Aubergine |
spanischer Käse | Patatas Bravas | Serrano

36,5

NIÑOS

Unseren kleinen Gästen servieren wir:

Hähnchenschnitzel mit Pommes 8,5

Pasta mit Tomatensauce 8,5

Pommes frites 5,5

DESSERTS

CHURROS

Schokoladensauce

7,5

CREMA CATALANA

8,5

ESPRESSO | VANILLEEIS

6,5

MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN

hausgemachtes Vanilleeis

7,5

SORBET

- hausgemacht -

3,5

auf Cava

8,5

APRIKOSEN-TARTELETTE

weißer Schokoladenschaum | Lavendeleis

9,5

DIGESTIF

SHERRY GIN NICOLAI & SOHN

Erfurter Gin - volle 13 Monate im Sherry Fass gereift.

2cl 6,5

SHERRY DELUXE CREAM ,CAPATAZ ANDRES' sweet

5cl 9

PORTWEIN FERREIRA BRANCO

5cl 6,5

PORTWEIN FERREIRA TAWNY

5cl 6,5

PORTWEIN FERREIRA LBV 2016

5cl 8

PORTWEIN FERREIRA TAWNY ,DONNA ANTÓNIA'

5cl 11,5

DESSERTS | DIGESTIF

