

Liebe Gäste unseres „Hotel Restaurant Casa Verde“,

mit dem unten angefügten QR-Code möchten wir Sie höflichst auf unsere Webseite aufmerksam machen.

Hier entnehmen Sie zum einen umfangreiche Informationen über das Hotel und Restaurant, und zum anderen über unsere aktuellen und geplanten Events.

So bleiben Sie immer auf dem aktuellen Stand.

Alternativ finden Sie das Beste jeder Jahreszeit – saisonale Tagesempfehlungen – auf Tafeln & Aufstellern im Restaurant angeführt.

Über Ihren Besuch freuen wir uns sehr!

„Zu Gast bei Freunden“

Herzlichst,

Ihre Familie Lenz



VORSPEISEN

Vier Bruschetta

Wahlweise mit Tomaten oder Champignons

7,50 €

Schnecken im Pfännchen

Auf einem Kräuterbett in Knoblauch-Pernodbutter

8,00 €

Caprese

Tomaten / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl / Salatbett

8,90 €

Carpaccio von der Roten Bete

Mit Honig gratiniertem Ziegenkäse / geröstete Nüsse / Frischkäse

11,90 €

Seranoschinken-Teller

An Olivenöl

12,50 €

Hausgebeizter Lachs

Dill / Kartoffelpuffer / Kräuterschmand / Salatbett

12,90 €

Gebratene Scampis

Knoblauch / Olivenöl / Salatbett

12,90 €

Rindercarpaccio

Olivenöl / Körner / Nüsse / Parmesan / Zitrone

12,90 €

UNSERE SALATE

Serviert mit frischem Baguette

Großer bunter italienischer Salatteller

Saisonal gemischter Salat / Rohkost / gekochtes Ei / Schinken / Käse /
Kresse / karamellisierte Kerne

10,90 €

Salat mit Hähnchenbruststreifen

Saisonal gemischter Salat / Rohkost / Mozzarella / Kresse / karamellisierte Kerne

14,90 €

Salat mit Thunfisch

Saisonal gemischter Salat / Rohkost / Mais / Zwiebeln /
gekochtes Ei / Kresse / karamellisierte Kerne

14,90 €

Salat mit gebratenen Scampis


Saisonal gemischter Salat / Rohkost / Tomate-Mozzarella /
Kresse / karamellisierte Kerne

16,90 €

Wahlweise mit Cocktailsauce oder Senfdressing

Unsere Freunde vom Mittelmeer

TAPAS



Kräuterschmand	2,50 €
Aioli	2,50 €
Humus	2,50 €
Mojo Picante	2,50 €
Eingelegte Oliven mit Knoblauch und Zitrone	2,50 €
Patata Brava	4,50 €
Mozzarella-Sticks mit Mojo Picante	4,50 €
Gebratene Champignons	4,50 €
Buntes Grillgemüse	5,00 €
Filetspieß vom Eifelschwein mit Gemüse	5,00 €
Datteln im Speckmantel	5,50 €
Homemade Onionrings mit Kräuterschmand	5,50 €
Hähnchenspieße	7,00 €
Pimientos de Padrón	7,00 €
Albondigas – <i>Hackbällchen in Tomatensugo</i>	7,50 €
Filoteig-Röllchen – <i>Gefüllt mit Frischkäse und Kräutern</i>	7,50 €
Pikanter Lammgulasch	8,00 €
Gebratene Scampis in Knoblauchöl an Chili	8,00 €
Schnecken im Pfännchen	8,00 €
<i>Auf einem Kräuterbett in Knoblauch-Pernodbutter</i>	

Unsere Tapasvariation

Aioli / Patata Brava / Albondigas / buntes Grillgemüse / homemade Onionrings

17,50 €

Große gemischte Tapasplatte für zwei Personen

*Aioli / Humus / Patata Brava / Datteln in Speckmantel / homemade Onionrings / gebratene Champignons /
Albondigas / Filoteig-Röllchen / gebratene Garnelen in Knoblauchöl an Chili*

41,50 €

Trier Tapas - Flieten

Sechs Stück mit frischem Baguette 8,90 €

Jede weitere Fliete + 1,40 €

Mit Pommes frites + 4,00 €

SUPPEN

Saisonale Tagessuppe

Täglich wechselnd mit frischem Baguette

5,90 €

HAUPTGERICHTE

Crespelle

Gefüllt mit Spinat und Ricotta / auf Grillgemüse / Tomatensauce

14,50 €

Bowl „Verde“

Reis / gebratene Champignons / Grillgemüse / geschmorte Zwiebeln

Pimientos de Padrón / Kerne

15,90 €

PASTA

Hausgemachte Lasagne

Bolognese / Pasta / Béchamelsauce

11,50 €

Frische Tagliatelle

Sahnesauce / Tomaten / Grillgemüse

12,90 €

Ravioli

Gorgonzolasauce / Krabben

16,90 €

Gebratene Scampis

Frische Bandnudeln / Gemüse / Tomatensauce

17,90 €

GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet „parmigiana“

Pasta / Tomaten / Auberginen / Mozzarella / Beilagensalat

16,50 €

SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes frites / Beilagensalat

15,50 €

Wahlweise mit Rahmsauce & frischen Champignons / Pfeffersauce

16,50 €

Medaillons vom Eifelschwein

Cognac-Rahmsauce / Pommes frites / Beilagensalat

17,50 €

Cordon bleu

Schinken-Käse Füllung

Oder Chorizo-Chili-Paprikakäse Füllung

Pommes frites / Beilagensalat

18,50 €

Trocken gereiftes Kotelett vom Eifelschwartenschwein

(ca. 400 g)

Kräuterbutter / Pommes frites / Beilagensalat

18,50 €

RIND

Gebratenes Rumpsteak (ca. 250 g)

Kräuterbutter / Pommes frites 22,90 €

Wahlweise mit:

Pfeffersauce

Gorgonzolasauce

Geschmorten Zwiebeln & Champignons

24,50 €

Beilagensalat

Saisonal gemischter Salat / Rohkost / gekochtes Ei / Kresse / karamellisierte Kerne

3,90 €

L A M M

Ragout „Spezattino“

Pasta / Beilagensalat

18,90 €

F I S C H

Buntbarschfilets

Pasta / Grillgemüse

18,90 €

Gegrillte Filets von der Dorade

Basilikumpesto / Cherrytomate / Patata Brava / Beilagensalat

22,90 €

Riesengambas

« ROYAL »

in der Pfanne flambiert an Knoblauch 28,90 €

Pommes frites / Beilagensalat

Fischplatte für zwei Personen

Dorade / Buntbarschfilet / Riesengambas /

Scampis an Zitronenbuttersauce

Reis / Beilagensalat

58,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE

Bis 8 Jahre

Nudeln

Mit Tomatensauce

Mit Bolognese

6,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Kleines Schnitzel / Pommes frites / Ketchup / Majo

6,50 €

Selbstgemachte Chicken Nuggets

Pommes frites / Ketchup / Majo

6,50 €

IHR VEGANER GENUSS

Mojo Picante	3,50 €
Eingelegte Oliven mit Knoblauch und Zitrone	3,50 €
Patata Brava	4,50 €
Homemade Onionrings	4,50 €
Gebratene Champignons	4,50 €
Buntes Grillgemüse	5,00 €
Pimientos de Padrón	7,00 €

Gemischter Salat

Rohkost / karamellierte Nüsse & Kerne / Vinaigrette

Als Vorspeise 4,90 €

Als Hauptgang 11,50 €

Carpaccio von der Roten Bete

Geröstete Nüsse & Kerne / Salatbett / Essig / Öl

10,50 €

Bowl „Verde“

Reis / Gebratene Champignons / Grillgemüse / geschmorte Zwiebeln

Pimientos de Padrón / Kerne

15,90 €

Gemüselasagne

Mediterranes Grillgemüse / Reis / Mojo Picante

16,90 €

DESSERT

„Schweinchen im Glas“ – Himbeer-Glücks-Dessert

Frozen Joghurt / Himbeerswirl

6,50 €

Mango- oder Erdbeersorbet

Wahlweise mit Sekt aufgefüllt

5,00 €

Oder mit Wodka

6,50 €

Crème Brûlée

Vanilleeis / Sahne

6,90 €

Eiskaffee / -schokolade

Kalter Kaffee oder Kakao / Milch / Vanilleeis / Schokoladensauce / Sahne

6,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Flüssiger Kern / Vanilleeis / Sahne

8,50 €

Dessertvariation „Casa Verde“

Immer eine Überraschung wert!

9,90 €