

# HAUPTGÄNGE

**36 Crespelle**  
Gefüllt mit Spinat und Ricotta / auf Grillgemüse / Tomatensauce 14,50 €

**37 Bowl „Verde“** (vegan)  
Reis / gebratene Champignons / Grillgemüse / Zwiebeln  
Pimientos de Padrón / Kerne 15,90 €

## PASTA

**38 Hausgemachte Lasagne**  
Bolognese / Pasta / Béchamelsauce / Zucchini / Aubergine 11,50 €

**39 Frische Tagliatelle**  
Sahnesauce / Tomaten / Grillgemüse 12,90 €

**40 Ravioli**  
Gorgonzolasauce / Krabben 16,90 €

**41 Gebratene Scampis**  
Frische Bandnudeln / Gemüse / Tomatensauce 17,90 €

## GEFLÜGEL

**42 Hähnchenbrustfilet „parmigiana“**  
Pasta / Tomaten / Auberginen / Mozzarella / Beilagensalat 16,50 €

## SCHWEIN

**Schnitzel „Wiener Art“**  
**43 Pommes frites / Beilagensalat** 15,50 €  
Zusätzlich mit:

**44 Rahmsauce & frischen Champignons** 16,50 €

**45 Pfeffersauce** 16,50 €

**46 Medaillons vom Eifelschwein**  
Cognac-Rahmsauce / Pommes frites / Beilagensalat 17,50 €

**Cordon bleu**  
Pommes frites / Beilagensalat  
Wahlweise mit:

**47 Schinken-Käse Füllung** 18,50 €

**48 Chorizo-Chili-Paprikakäse Füllung** 18,50 €

**49 Trocken gereiftes Kotelett vom Eifelschwartenschwein**  
(ca. 400 g)  
Kräuterbutter / Pommes frites / Beilagensalat 18,50 €

## L A M M

**50 Ragout „Spezattino“**  
Pasta / Beilagensalat 18,90 €

# VEGAN

**16 Mojo Picante** 3,50 €

**17 Eingelegte Oliven mit Knoblauch und Zitrone** 3,50 €

**18 Patata Brava** 4,50 €

**20 Gebratene Champignons** 4,50 €

**21 Buntes Grillgemüse** 5,00 €

**24 Homemade Onionrings** 4,50 €

**26 Pimientos de Padrón** 7,00 €

## Gemischter Salat

Rohkost / karamellisierte Nüsse & Kerne / Vinaigrette

**51 Als Vorspeise** 4,90 €

**52 Als Hauptgang** 10,90 €

**53 Carpaccio von der Roten Bete**  
Geröstete Nüsse & Kerne / Salatbett / Essig / Öl 10,50 €

**37 Bowl „Verde“**  
Reis / Gebratene Champignons / Grillgemüse / Zwiebeln /  
Pimientos de Padrón / Kerne 15,90 €

**54 Gemüselasagne**  
Mediterranes Grillgemüse / Reis / Mojo Picante 16,90 €

# FESTLICHKEITEN

## Ihre Feier im Casa Verde

Unsere Restauranträumlichkeiten bieten insgesamt Platz für bis zu 100 Personen. Ganz egal ob Sie in kleiner, oder aber in großer Runde feiern / tagen möchten.

Auf unserer beheizten und überdachten Außenterrasse rundet ein Live-Cooking Bereich Ihre Location ab.

### Was zeichnet uns aus?

- ✓ Dekoration: Raumdekoration, Blumen, Tisch- und Menükarten, Luftballonarrangements
- ✓ Kulinarik: Live-Cooking, Menüs, Buffets, Cocktails, hausgebackene Kuchen
- ✓ Gestaltung: Fotograf
- ✓ Unterkunft: Einzel- bis Fünfbettzimmer

**WIR SIND IHRE LOCATION FÜR FEIERLICHKEITEN JEDER ART.**



# Ihr To-Go Genuss



Gerne nehmen wir an unseren Öffnungstagen Ihre Bestellungen bereits ab 16.00 Uhr telefonisch entgegen.

Sonntags zusätzlich von 11.00 - 14.00 Uhr & 16.00 - 20.30 Uhr.

**+49 651 9954300**



Hermeskeilerstraße 1  
54292 Trier-Ruwer  
info@hotel-casa-verde.de  
www.hotelrestaurantcasaverde.de

# VORSPESIEN

- 1 Vier Bruschetta**  
Wahlweise mit Tomaten oder Champignons 7,50 €
- 2 Caprese**  
Tomaten / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl / Salatbett 8,90 €
- 3 Seranoschinken-Teller**  
An Olivenöl 12,50 €
- 4 Hausgebeizter Lachs**  
Dill / Kartoffelpuffer / Kräuterschmand / Salatbett 12,90 €
- 5 Gebratene Scampis**  
Knoblauch / Olivenöl / Salatbett 12,90 €

# SALATE

- 6 Großer bunter italienischer Salatteller**  
Saisonal gemischter Salat / Rohkost / gekochtes Ei / Schinken / Käse / Kresse / karamellisierte Kerne 10,90 €
- 7 Salat mit Hähnchenbruststreifen**  
Saisonal gemischter Salat / Rohkost / Mozzarella / Kresse / karamellisierte Kerne 14,90 €
- 8 Salat mit Thunfisch**  
Saisonal gemischter Salat / Rohkost / Mais / Zwiebeln / gekochtes Ei / Kresse / karamellisierte Kerne 14,90 €
- 9 Salat mit gebratenen Scampis**  
Saisonal gemischter Salat / Rohkost / Tomate-Mozzarella / Kresse / karamellisierte Kerne 16,90 €  
*Wahlweise mit Cocktailsauce oder Senfdressing*

# KINDER

bis 8 Jahre

- 10 Nudeln**  
Mit Tomatensauce oder Bolognese 6,50 €
- 11 Schnitzel „Wiener Art“**  
Kleines Schnitzel / Pommes frites / Ketchup / Majo 6,50 €
- 12 Selbstgemachte Chicken Nuggets**  
Pommes frites / Ketchup / Majo 6,50 €

# TAPAS

- 13 Kräuterschmand** 2,50 €
- 14 Aioli** 2,50 €
- 15 Humus** 2,50 €
- 16 Mojo Picante** 2,50 €
- 17 Eingelegte Oliven mit Knoblauch und Zitrone** 2,50 €
- 18 Patata Brava** 4,50 €
- 19 Mozzarella-Sticks mit Mojo Picante** 4,50 €
- 20 Gebratene Champignons** 4,50 €
- 21 Buntes Grillgemüse** 5,00 €
- 22 Filetspieß vom Eifelschwein mit Gemüse** 5,00 €
- 23 Datteln im Speckmantel** 5,50 €
- 24 Homemade Onionrings mit Kräuterschmand** 5,50 €
- 25 Hähnchenspieße** 7,00 €
- 26 Pimientos de Padrón** 7,00 €
- 27 Albondigas – Hackbällchen in Tomatensugo** 7,50 €
- 28 Filoteig-Röllchen – Gefüllt mit Frischkäse und Kräutern** 7,50 €
- 29 Pikanter Lammgulasch** 8,00 €
- 30 Gebratene Scampis in Knoblauchöl an Chili** 8,00 €
- 31 Schnecken im Pfännchen** 8,00 €  
Auf einem Kräuterbett in Knoblauch-Pernodbutter
- 32 Unsere Tapasvariation** 17,50 €  
Aioli / Patata Brava / Albondigas / buntes Grillgemüse / homemade Onionrings
- 33 Große gemischte Tapasplatte für zwei Personen** 41,50 €  
Aioli / Humus / Patata Brava / Datteln in Speckmantel / homemade Onionrings / gebratene Champignons / Albondigas / Filoteig-Röllchen / gebratene Garnelen in Knoblauchöl an Chili
- Trier Tapas - Flieten**
- 34 Sechs Stück mit frischem Baguette** 8,40 €  
Jede weitere Fliete + 1,50 €
- 35 Mit Pommes frites** + 4,00 €



Casa Verde bedeutet übersetzt grünes Haus. Daher möchten wir unseren Anteil für eine grüne Zukunft leisten, indem wir Mehrweg Verpackungen verwenden.

Wir haben nun unser eigenes Pfandsystem und nehmen pro Behälter 2,- € Pfand.

Diese können Sie bei uns nach Belieben zurückgeben und bekommen Ihren Pfand direkt wieder ausgezahlt. Geben Sie uns dies bitte bei der Bestellung am Telefon an.

## TO GO, aber nachhaltig ohne Müll!

Alternativ können Sie Ihre Bestellung in kostenfreien Einwegverpackungen erhalten.

## Wann leisten Sie Ihren Anteil an einer grünen Zukunft?

@Hotel & Restaurant Casa Verde



@hotelrestaurantcasaverde