

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