

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.



Cassai

SPECIALS

FIORI-SPRITZ

Fiori | Cava

Fiori - ein fruchtig-floraler Aperitif mit einem Hauch Wermut, verfeinert mit Blütenhonig, Hibiskus, Jasmin, wilder Malve und 6 weiteren Botanicals.

0,2l 8,50 Euro

LIO-SPRITZ

Limette-Ingwer-Orange Liqueur | Cava

0,2l 8,50 Euro

LIO-SWEET

Limette-Ingwer-Orange Liqueur | Cava | Pfirsichsirup

0,2l 8,50 Euro

LIO-TONIC

Limette-Ingwer-Orange Liqueur | Goldberg Tonic

0,2l 8,50 Euro

SANGRÍA

weiß oder rot

0,2l 7,50 Euro | 1,0l 25,50 Euro

MARACUJA-BITTER

Sanbitter | Maracujasirup | Zitrone | Wasser
- alkoholfrei -

0,2l 6,50 Euro

KIRSCH-APFEL-TONIC

Sauerkirschnektar | Apfelsaft | Goldberg Tonic | Limette | Minze
- alkoholfrei -

0,2l 6,50 Euro

SPECIAL-APERITIF

nach Tagesangebot

—

CANONITA DE MALLORCA

Ein fruchtig-frischer Aperitivo aus sonnengereiften Orangen, der die Sonne Mallorcas mit jedem Schluck spüren lässt.

5cl 6,50 Euro

SHERRY PUERTO FINO E. LUSTAU dry

5cl 6,50 Euro

SHERRY ‚LOS ARCOS‘ RESERVA E. LUSTAU medium dry

5cl 6,50 Euro

APERITIF



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.

Als **Willkommensgruß** servieren wir
frisch gebackenes Baguette, Kräuterdip und Olivenöl.

KALTE TAPAS

SPANISCHE OLIVEN

4,50 Euro

JAMON SERRANO

10,50 Euro

APERITIVOS-TELLER

Paprika | Aubergine | Zucchini | Tomate | Oliven

13,50 Euro

BOQUERONES

- eingelegte Sardellen -
Kräuter | Zitronenöl

8,50 Euro

SPANISCHE KÄSEAUWAHL

12,50 Euro

FRISCHES BAGUETTE

3,50 Euro

AIOLIS

- hausgemacht -

Knoblauch 3,50 Euro

Zitrone 3,50 Euro

Kräuter 3,50 Euro

KALTE TAPAS



WARME TAPAS

GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL

Chili | Kräuter

16,50 Euro

PAPAS ARRUGADAS

- kanarische Kartoffeln -
Knoblauchaioli

9,50 Euro

PIMIENTOS DE PADRON

- grüne Minipaprika -
Meersalz | Zitronenaioli

9,50 Euro

GEGRILLTE JACOBSMUSCHEL

Avocado | Rauch | Kräuter

19,50 Euro

GEGRILLTE CALAMARETTI

Knoblauchöl | Chili | Kräuter

15,50 Euro

GEGRILLTE CHAMPIGNONS

Knoblauchöl | Chili | Kräuter

9,50 Euro

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Rosmarin-Honig | Kräuter

14,50 Euro

ALBONDIGAS PICANTE

Hackfleischbällchen in Tomatensugo

14,50 Euro

WARME TAPAS



VORSPEISEN | SALATE

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

TAPAS-PLATTE

- classic -

Serrano | Oliven | Aperitivos | Manchego |
Papas Arrugadas Garnelen in Knoblauchöl |
Aioli | Baguette

26,50 Euro

TAPAS-PLATTE

- speciale -

Garnelen in Knoblauchöl | Calamaretti | Aperitivos |
spanischer Käse | Serrano | Boquerones | Pimientos de Padron |
Peperoni | Baguette

32,50 Euro

PULPO-CARPACCIO

Fenchelsalat | Rotweinvinaigrette | Orangen-Olivenöl-Gel | Pekannuss

20,50 Euro

ROMANASALAT

Himbeervinaigrette

12,50 Euro

Unsere ‚Art of Oil‘ Bio-Olivenöle, Balsamico und
hauseigenen Gewürzmischungen gibt es in verschiedenen Sorten
auch zum Mitnehmen oder Verschenken.

NIÑOS

Unseren kleinen Gästen servieren wir:

Hähnchenschnitzel mit Pommes 8,50 Euro

Pasta mit Tomatensauce 8,50 Euro

Pommes frites 5,50 Euro

VORSPEISEN | SALATE | NIÑOS



PINTXOS

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

APERITIVOS

- gegrilltes Gemüse -
Salsa Verde
9,50 Euro

ZIEGENFRISCHKÄSE

Aprikosenconfit | Pekannuss | Kräuter
12,50 Euro

GARNELE

Avocado | Kräuter
13,50 Euro

BOQUERONES

- eingelegte Sardellen -
Tomate | Kräuter
11,50 Euro

PA AMB OLI

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

geröstetes Brot | Knoblauch | Meersalz

Pur 6,50 Euro
Serrano 16,50 Euro
Manchego 15,50 Euro
Lachs 17,50 Euro

PA AMB OLI-PLATTE

- für zwei Personen -
Tomate | Boquerones | spanischer Käse | Serrano | Oliven
29,50 Euro

CROQUETAS

CROQUETAS DE JAMON SERRANO

- Kroketten mit Serrano -

3 Stück 6,50 Euro | 5 Stück 11,50 Euro

CROQUETAS DE CHORIZO

- Kroketten mit Chorizo -

3 Stück 6,50 Euro | 5 Stück 11,50 Euro

CROQUETAS DE ESPINACAS

- Kroketten mit Spinat -

3 Stück 6,50 Euro | 5 Stück 11,50 Euro

BURGER

Vom Fast- zum Slowfood.
Mit besten Zutaten belegte Brioche-Buns, traditionell hergestellt
von der Bäckerei Grünstein aus Meiningen.

Unsere Burger servieren wir **mit Pommes frites**.

CARNE

- 200g Bio-Rindfleisch-Patty -

Romana | Manchego | Chorizo | Röstzwiebel | Ofentomate

22,50 Euro

VEGETARIANO

- 120g Tomaten-Mozzarella-Patty -

Romana | Aperitivos | Avocado | Röstzwiebel | Ofentomate

19,50 Euro

AIOLIS

- hausgemacht -

Knoblauch 3,50 Euro

Zitrone 3,50 Euro

Kräuter 3,50 Euro

CROQUETAS | BURGER



HAUPTGÄNGE

CATCH OF THE DAY

Tagesfrischer Fisch nach unserer Empfehlung

Preis nach Angebot

DORADE

Rotes Linsenpüree | Staudensellerie | grüner Apfel | kanarische Kartoffeln

29,50 Euro

CUT OF THE DAY

Tagesfrisches Fleisch nach unserer Empfehlung

Preis nach Angebot

KALBSLEBER

Aprikose | Junglauch | Brandysauce | kanarische Kartoffeln

27,50 Euro

Als Alternative zu unseren kanarischen Kartoffeln
können Pommes frites gewählt werden.

PAELLA

- ab zwei Personen -
Safran | Meeresfrüchte

26,00 Euro pro Person

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Zitronensauce | Pistazie | Basilikum

21,50 Euro

LAUCH-RISOTTO

Getrocknete Tomaten | Haselnüsse

20,50 Euro

+ drei Garnelen + 5,50 Euro

+ fünf Garnelen + 8,50 Euro

HAUPTGÄNGE



STEAKS

Unsere Steaks servieren wir **mit einer Beilage** nach Wahl.
(Steaks nur so lange der Vorrat reicht.)

RINDERFILET

200g 35,00 Euro
300g 49,00 Euro

PORTERHOUSE-STEAK

- 4 Wochen Dry aged -
ca. 500g 69,00 Euro

T-BONE-STEAK

- 4 Wochen Dry aged -
ca. 500g 65,00 Euro

TOMAHAWK-STEAK

- 4 Wochen Dry aged -
ca. 1000g 89,00 Euro

BEILAGEN

Kanarischen Kartoffeln 6,50 Euro
Pommes frites 6,50 Euro
Romanasalat 6,50 Euro
Gegrilltes Gemüse 6,50 Euro

AIOLIS

- hausgemacht -

Knoblauch 3,50 Euro
Zitrone 3,50 Euro
Kräuter 3,50 Euro

STEAKS



DESSERTS

CREMA CATALANA

Safran-Birne | Zimtblüteneis

9,50 Euro

CHURROS

Schokoladensauce

6,50 Euro

DULCE DE CASSAI

Dulcey | Pistazie | Mandarine

14,50 Euro

MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN

Vanilleeis

5,50 Euro

ESPRESSO | VANILLEEIS

5,50 Euro

DIGESTIF

SHERRY GIN NICOLAI & SOHN

Erfurter Gin - volle 13 Monate im Sherry Fass gereift.
Rundum handgemacht von Vater & Sohn.

2cl 6,50 Euro

SHERRY DELUXE CREAM ,CAPATAZ ANDRES' sweet

5cl 9,00 Euro

PORTWEIN FERREIRA BRANCO

5cl 6,50 Euro

PORTWEIN FERREIRA TAWNY

5cl 6,50 Euro

PORTWEIN FERREIRA LBV 2016

5cl 8,00 Euro

PORTWEIN FERREIRA TAWNY ,DONNA ANTÓNIA'

5cl 11,50 Euro