Genuss mit Leichtigkeit.

Leichtigkeit entsteht nicht von selbst.

Sie ist das Ergebnis vieler kleiner Dinge, die zusammenkommen: ehrliche Gastfreundschaft, aufmerksamer Service, gutes Essen, ausgewählte Getränke und eine Atmosphäre, in der man sich willkommen fühlt. Für uns bedeutet das, einen Ort zu schaffen, an dem der Alltag für einen Moment in den Hintergrund tritt. Wo Entscheidungen einfach sein dürfen, Gespräche Raum bekommen und Genuss ohne Umwege im Mittelpunkt steht.

Diese Haltung prägt alles, was wir tun, vom ersten Willkommen bis zum letzten Schluck im Glas. Wir kümmern uns um die Details, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: gemeinsam Zeit verbringen, genießen und den Moment erleben.

So entsteht eine Atmosphäre, die leicht wirkt – entspannt, genussvoll und ganz im Hier und Jetzt.

Und wer neugierig ist, entdeckt bei uns noch mehr: Ein Blick auf unsere Veranstaltungen lohnt sich immer. Einfach den QR-Code scannen und inspirieren lassen.

www.casino-staden.de/events

GE-
TRÄNKE

Aperitif

Campari / Campari-Orange	5 cl	6,00 € / 7,90 €
Martini (Bianco, Rosso, Rosé)	5 cl	5,90 €
Pernod	2 cl	5,90 €
Ricard	2 cl	5,90 €
Sherry dry / medium	5 cl	5,90 €
Aperol-Crémant		8,90 €
Erdbeerlimes-Crémant		8,90 €
Kir Royal (mit Crémant / Champagner)		8,90 € / 19,90 €
Hausaperitif / auch alkoholfrei		8,90 €
Portwein		5,90 €
San Bitter mit Orangensaft oder Soda (alkoholfrei)		6,90 €

Sekt/Crémant/Prosecco	0,10 l	0,75 l
Casino Secco *Weingut Schmitt-Weber aus eigenem Anbau*	5,50 €	30,00 €
Pinot Brut *Weingut Schmitt-Weber I Winzersekt aus der Region*		38,00 €
Crémant brut blanc *Domaine Gilg I Elsass, Frankreich*	6,50 €	38,00 €
Crémant brut rosé *Domaine Gilg I Elsass, Frankreich*	7,00 €	39,00 €
Crémant brut blanc – Geheimtipp *Alice Hartmann I Mosel, Luxemburg*		75,00 €

Champagner «Les Blancs»	0,10 l	0,75 l
Moët & Chandon Brut imperial	18,50 €	109,00 €
Moët & Chandon ICE imperial		139,00 €
Bruno Paillard Première Cuvée	18,50 €	109,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		129,00 €
Veuve Clicquot La Grande Dame		390,00 €
Taittinger Brut Réserve		99,00 €
Ruinart Blanc de Blancs Brut		159,00 €
Dom Perignon Vintage		390,00 €

Champagner «Les Rosés»	0,10 l	0,75 l
Moët & Chandon Brut imperial rosé	20,00 €	139,00 €
Bruno Paillard Première Cuvée Brut rosé		120,00 €
Ruinart Brut Rosé		159,00 €

Champagner «Magnum»	1,5 l
Moët & Chandon Brut imperial	225,00 €
Moët & Chandon ICE imperial	290,00 €
Moët & Chandon Brut imperial rosé	290,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	240,00 €

Lust auf etwas Leckeres ohne Alkohol?

Alkoholfreie Aperitifs

Virgin Hugo	7,90 € / Glas
San Bitter Spritz	8,90 € / Glas
Virgin Wild Berry	8,90 € / Glas
Virgin Negroni	9,90 € / Glas
Perling Secco alkoholfrei blanc / rosé *Weingut Schmitt-Weber*	30,00 € / Flasche 5,50 € / Glas
Little Lion Zero Sekt *Weingut Martin Korrell*	34,00 € / Flasche
Kombucha Rosa Rugosa *Rosen & Hibiskus*	39,00 € / Flasche 7,00 € / Glas
Kombucha Hidcote Blue *Lavendelblüten*	39,00 € / Flasche 7,00 € / Glas
Kombucha Bee Pollen *perfekt auch als Begleitung zu Fisch und Meeresfrüchten*	48,00 € / Flasche

Alkoholfrei

Coca-Cola / light / zero	0,20 l	3,20 €
Fanta Orange	0,20 l	3,20 €
Sprite	0,20 l	3,20 €
Fruchtschorle	0,20 l / 0,50 l	3,20 € / 5,30 €
Orangina gelb	0,25 l	3,60 €
Schweppes (versch. Sorten)	0,20 l	3,50 €

Natürliches Mineralwasser

Alwa Mineralwasser (classic/naturell)	0,25 l / 0,75 l	2,80 € / 7,90 €
San Pellegrino	0,50 l / 1,00 l	5,90 € / 8,90 €

Säfte

Orangensaft / Apfelsaft / Tomatensaft Johannisbeernektar / Kirschnektar	0,20 l	3,60 €

Bierspezialitäten vom Fass

Karlsberg Ur-Pils	0,25 l	3,40 €
Karlsberg Hefeweizen	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 5,60 €

Bierspezialitäten in der Flasche

Paulaner Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,30 €
Karlsberg alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Karlsberg fresh	0,33 l	3,50 €
Karlsberg Radler alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Malzbier alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Café Crème	3,50 €
Espresso einfach / doppelt	3,00 € / 5,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Ristretto	3,00 €
Cappuccino italienisch	3,80 €
Cappuccino mit Sahne	4,00 €
Café au lait	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
KEO Tee (diverse Sorten)	3,00 €
Heiße Schokolade | mit Sahne	3,80 € / 4,00 €

Fragen Sie nach unserem vielseitigen Angebot an Grappe, Edelbränden, Whiskys und Cognacs.

VOR SPEISEN

Sommersalat 19,90 €

Blattsalate | Honig-Senf-Dressing | geröstete Nüsse | Kirschtomaten
Radieschen | Heidelbeeren | Wassermelone | Croûtons | Serranoschinken

Auf Wunsch auch vegan zubereitet – ohne Serranoschinken | 16,90 €

Rindercarpaccio 21,90 €

hauchdünne Scheiben vom neuseeländischen Rinderfilet | Zitrone
Huile d'Olive Vierge Extra – Nicolas Alziari | Rucola | geröstete
Pinienkerne | Parmesan vom Hobel

Tatar vom Yellowfin Thunfisch 26,90 €

handgeschnitten | Avocado | Chili | Limette | Mayonnaise | Sesam | Gurke
Crème fraîche | Belugalinsensalat

Burratina 19,90 €

Erdbeergazpacho | grüner Spargel | Mangosalsa | Kirschtomaten
Radieschen

Geflämmter Lachs 18,90 €

Ingwer-Zitronengras-Beize | Champagner-Kräuterschaum | Ketakaviar
Sellerie-Vanille-Püree

Pfifferlingcremesuppe 15,90 €

Kräutercroûtons | gebratener Scampi

LUXURIÖSES AUS DEM MEER

Fines de Claire Austern – MARESTO l'or de la mer **5,90 € pro Stück**

auf Eis | Zitrone | Sauce Mignonette | Ofen-Crostini

Bretonische Austern aus der Nord-Bretagne in der Nähe der Bucht von Cancale. Die Auster wird im offenen Meer in einer stark planktonreichen Zone aufgezogen. Die Strömungen sind dort sehr stark und die Gezeitenzone hebt und senkt sich bis zu 14 Meter. Durch den ständigen starken Wechsel von Ebbe und Flut wird den Austern ein ständiger Strom Plankton zugeführt, somit ist der Fleischanteil besonders hoch. Sie präsentiert sich fester im Fleisch und noch intensiver im Eigengeschmack.

SALATE

Knackige Blattsalate

Blattsalate | Honig-Senf-Dressing | geröstete Nüsse | Kirschtomaten
Radieschen | Heidelbeeren | Wassermelone | Croûtons

wahlweise mit:	vegan, sautierte Saarbrücker BIO-Pilze	27,90 €
	Wiener Schnitzel	29,90 €
	gegrillten Scampi	29,90 €
	Medaillons vom Rinderfilet	29,90 €

sowie:
Balsamico-Dressing
Honig-Senf-Dressing

PASTA

Handgemachte Pasta **24,90 €**

Saarbrücker BIO-Pilze | Tomaten | Babyspinat | Cognacschaum | Rucola
Parmesan vom Hobel

+ mit Filetspitzen vom neuseeländischen Rind | 36,00 €

Handgemachte Tagliolini **34,90 €**

gegrillte Riesengarnelen | Tomatensugo | grüner Spargel | Babyspinat
Basilikum | Parmesan vom Hobel

vegan | Spaghetti **24,90 €**

Tomatensugo | grüner Spargel | Babyspinat | Basilikum

HAUPT GERICHTE

Filet vom neuseeländischen Rind **39,90 €**

Cognacsauce | mediterranes Grillgemüse | handgemachte Pasta

Gerne auch als Surf and Turf mit 2 gegrillten Riesengarnelen | 46,90 €

Chateaubriand vom neuseeländischen Rind für zwei **89,00 €**

Sauce Bearnaise | mediterranes Grillgemüse | Albrechts Pommes

Wiener Schnitzel vom Kalb **31,90 €**

handgerührte Preiselbeeren | mediterranes Grillgemüse | Pommes frites

Cordon Bleu vom Kalbsrücken **32,90 €**

kräftiger Gruyère | zarter Honigschinken | mediterranes Grillgemüse
Pommes frites

Filet vom Iberico Negro **36,90 €**

Madeirajus | sautierte Pfifferlinge | grüner Spargel | Albrechts Pommes

Zart geschmorte Kalbsbacke **34,50 €**

Barolojus | grüner Spargel | Sellerie-Vanille-Püree

Tataki vom Yellowfin Thunfisch **32,00 €**

Rieslingschaum | Sesamkarotten | Sellerie-Vanille-Püree

„Florentiner Pastetchen" **36,00 €**

Filet vom Wolfsbarsch | gebratene Scampi | Champagnerschaum
Babyspinat | Haselnuss-Kartoffelpüree

Seezunge für 2 Personen (ca. 800 – 1.000 g) **55,00 € p.P.**

eine Beilage und eine Sauce nach Wahl incl.

Hausgemachte Saucen **je 4,50 €**

Kräuterbutter | Sauce Bearnaise | Cognacsauce | Champagnerschaum
Madeirajus | Rieslingschaum | Barolojus

Beilagen **je 6,90 €**

Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing | mediterranes Grillgemüse
Babyspinat | Sesamkarotten | handgemachte Pasta
Sellerie-Vanille-Püree | Pommes frites | Haselnuss-Kartoffelpüree
Albrechts Pommes *– gibt es nur bei uns!*

HANDGEMACHTE DESSERTS AUS UNSERER PÂTISSERIE

Crème brûlée **12,00 €**

Weinbergpfirsich-Sorbet

vegan | „Pina Colada" **12,00 €**

Ananas-Carpaccio | weiße Schokoladenmousse | Estragonschnee
Himbeerknusper | Kokosnusssorbet

Eine Reise durch die Pâtisserie **12,00 €**

Hausgemachte Fruchtsorbets **je Kugel 3,00 €**

Kokosnuss | Passionsfrucht | Weinbergpfirsich | Zitrone

+ mit Moët & Chandon Brut imperial aufgegossen | 15,00 €

Käseauswahl **16,00 € (klein) / 22,00 € (groß)**

Feigensenf | Trauben | Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

MENÜS

Casino Genussmenüs **64,00 € | vegetarisch/vegan 53,00 €**

Burratina
Erdbeergazpacho | grüner Spargel | Mangosalsa | Kirschtomaten
Radieschen

◇◇◇◇◇◇

Filet vom neuseeländischen Rind
Cognacsauce | mediterranes Grillgemüse | handgemachte Pasta

oder

Spaghetti vegan
Tomatensugo | grüner Spargel | Babyspinat | Basilikum

◇◇◇◇◇◇

Eine Reise durch die Pâtisserie

Als vegane Alternative mit Sommersalat in der Vorspeise
und einer Sorbetvariation als Dessert.

Unsere wöchentlich wechselnden Specials

Überraschungsmenü

Jeden Mittwoch und Donnerstag

Unser Dauerbrenner seit vielen Jahren: einfach die Seele baumeln lassen und den Abend bei uns genießen. Wir kümmern uns um alles Weitere. Natürlich fragen wir Sie vorher, ob es spezielle Wünsche oder Unverträglichkeiten gibt. Eine passende Weinreise empfehlen wir auch sehr gerne.

4-Gänge-Menü mit Sorbet | 58,00 €

mit korrespondierender Weinreise | 80,00 €

Business-Lunch

Mittags von Mittwoch bis Freitag (außer an Feiertagen)

Nur eine kurze Mittagspause? Wir bieten Ihnen das Business-Menü auch zum Mitnehmen oder zur Abholung an.

3-Gänge-Menü inkl. Kaffee oder Espresso | 35,00 €

Wochenend-Special

Freitag bis Sonntag

3-Gang-Menü | 63,00 €

mit korrespondierender Weinreise | 82,00 €

4-Gang-Menü | 74,00 €

mit korrespondierender Weinreise | 99,00 €