

Casa Blanca

RESTAURANT

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant „Casa Blanca“.

Wir freuen uns sehr, dass Sie nach einem entspannten Urlaubstag auf Rügen unser kleines familienfreundliches Restaurant im Cliff Hotel für sich entdeckt haben.

Hier servieren wir Ihnen leichte, mediterrane Gerichte und ausgezeichnete Weine mit südländischem Esprit.

Genießen Sie unsere frische Küche in ungezwungener und geselliger Atmosphäre.

Sollten Sie darüber hinaus Wünsche haben oder auf eine spezielle Ernährung achten, beraten wir Sie natürlich gern in Bezug auf Alternativen bei der Zusammenstellung unserer Gerichte oder der Zutaten.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Ihr
Service- und Küchenteam

Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.

Casa Blanca

RESTAURANT

Vorspeisen

Mallorquinischer Eintopf ^{l, J, L, 1, 2, 7, 12} mit Kartoffel, Kichererbsen und Chorizo	9,00 EUR
Tre cose diverse da La Bruschetta ^{W, D, C, F, G, K, 5, 12} mit Tomaten, Olive, Lachs	8,50 EUR
Bunter Gartensalat „Casa Blanca“ ^{G, HPI, J, 2, 6, 11} gemischter Salat mit Tomaten, Mozzarella, Gurke und Pinienkernen wahlweise mit Granatapfel-Bete Dressing oder Olivenöl-Balsamicodressing	
als kleiner Salat	8,50 EUR
als großer Salat	11,80 EUR
Toskanischer Brotsalat ^{W, AR, AG, AH, C, F, G, HPI, I, J, K, 2, 3, 6, 9, 10, 12, 16} mit in Olivenöl gerösteten Brotwürfeln, Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, Knoblauch und Balsamicoessig	9,00 EUR

Tapas

Panierter Tintenfisch mit Safran-Limetten Aioli ^{G, J, D, W, C} Oliven, Kalamata und Mammut (vegan)	
Rotwein Chorizo mit Birnen-Chili-Salsa ^{L, 1, 11, 17}	
Gebratene Garnele mit Chili in Riesling-Dill-Creme ^{N, G, F, L, 1, 13, 17}	
Bulgur Salat mit Tomaten, Paprika Pinienkerne, Oliven (vegan) ^{W, HPI, 3, 12}	
Gerösteter Kürbis mit Honig-Vanille-Mayo ^{G, 16}	
1 Tapa:	4,90 EUR
4 Tapas:	18,70 EUR

Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.

Casa Blanca

RESTAURANT

Pizza

Verdure (vegetarisch) ^{W, C, E, G, I, L} Tomate, Mozzarella, Saisonalen Gemüse	13,50 EUR
Casa Blanca Spezial ^{W, C, E, G, I, L, 2, 3, 5, 6, 8, 11} Rotwein Chorizo, Champignons, Peperoni, Mozzarella	15,50 EUR
Gorgonzola (vegetarisch) ^{W, C, E, G, I, L, E, HW} gorgonzola, Birne, Radiccio, Nüsse	15,30 EUR
Tonno ^{W, C, E, G, I, L, D} mit Thunfisch, Zwiebeln und Sardellen	16,60 EUR
Gamberetti ^{W, C, E, G, I, L, B} Tomaten, Garnelen, Knoblauch, Mozzarella	17,30 EUR

Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.

Casa Blanca

RESTAURANT

Pasta, Fleisch und Fisch

Lasagne ^{W, F, 2, 3, 7, 9, 10} aus mediterranen Gemüsen (vegan)	16,50 EUR
Mediterrane Rote Bete Gnocchi ^{C, G, E, HM, HPI, HW, 16} mit Putenstreifen, Kürbis, Nüsse und getrocknete Trauben in Rahmsoße	19,50 EUR
Tagliarini al Salmone ^{W, C, G, D, L, 3, 11, 13} feine Bandnudeln in Safranrahm mit Lachs und gerösteter Pastinake	23,50 EUR
Anca del Scorza ^{L, G, 3, 11, 16} Rinder Hüfte 200g an Rotwein Jus, Kürbispüree, Mandelbrokkoli	29,50 EUR
Scaloppine di Agnello ^{L, G, 3, 11, 16} feine Steaks von der Lammhüfte auf Mangold Gemüse mit Tomatenrisotto und Jus	29,00 EUR
Gebratene Dorade ^{D, G, 16} mit Glasierten Karotten, Kräuterbutter, Pastinaken Püree	25,20 EUR
Gebatener Zander ^{D, G, 1, 16, 17} mit Kürbispüree, Sautierten Spitzkohl und Weißweinschaum	26,10 EUR

Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.

Casa Blanca

RESTAURANT

Für unsere jüngsten Gäste

alle Gerichte für 9,50 EUR

Spaghetti Bolognese ^{W, C, I, L, 11}

Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat ^{W, C, D, K, 16}

Ravioli mit Tomatensauce ^{W, C, G}

Kinderpizza Margerita - wahlweise gern auch mit Salami oder Schinken ^{W, C, E, G, I, L}

Kinderschnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat ^{W, C, K, 16}

Desserts - Hausgemacht

Rotwein-Brownie ^{W, C, G, F, L, 1, 16, 17}
mit Glühweinbirne und Vanille Eis

8,60 EUR

Mousse au Chocolat ^{G, F}
mit Apfel-Traubenkompott

8,90 EUR

Tiramisu - unwiderstehlich lecker
Mit Orange und Zimt ^{G, F, C, 14, HM}

8,70 EUR

Käseauswahl aus Frankreich, Italien, Spanien ^{W, G, 5}
mit hausgemachtem Birnensenf und Grissini

12,00 EUR

Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.

Casa Blanca

RESTAURANT

Allergene ~ Allergens

- W) Gluten Weizen - *gluten wheat*
- AR) Gluten Roggen - *gluten rye*
- AG) Gluten Gerste - *gluten barley*
- AH) Gluten Dinkel - *gluten spelt*
- AE) Emmer - *emmer*
- AK) Khorasan Weizen - *Khorasan wheat*
- B) Krebstiere - *crustaceans*
- C) Eier - *eggs*
- D) Fische - *fish*
- E) Erdnüsse - *peanuts*
- F) Soja - *soy*
- G) Milch - *milk*
- HA) Schalenfrüchte Haselnuss - *edible nuts hazelnut*
- HW) Schalenfrüchte Walnuss - *edible nuts walnut*
- HK) Schalenfrüchte Kaschunuss - *edible nuts cashew*
- HM) Schalenfrüchte Mandeln - *edible nuts almond*
- HP) Schalenfrüchte Pecannuss - *edible nuts pecan*
- HPP) Schalenfrüchte Paranuss - *edible nuts Brazil nut*
- HPPP) Schalenfrüchte Pistazie - *edible nuts pistachio*
- HMM) Schalenfrüchte Macadamianuss - *edible nuts macadamia nut*
- HQ) Schalenfrüchte Queenlandnuss - *edible nuts Queensland nut*
- I) Sellerie - *celeriac*
- J) Senf - *mustard*
- K) Sesam - *sesame*
- L) Schwefeldioxyd - *sulphur dioxide*
- M) Lupine - *lupin*
- N) Weichtiere - *molluscs*

Zusatzstoffe ~ Additives

1. Phosphat - *phosphate*
2. Konservierungsstoffe - *preservatives*
3. Farbstoffe - *dyes*
4. Süßungsmittel - *sweetener*
5. Antioxidationsmittel - *antioxidant*
6. Geschmacksverstärker - *flavour enhancer*
7. Verdickungsmittel - *thickener*
8. Säuerungsmittel - *acidifier*
9. Emulgator - *emulsifier*
10. Stabilisator - *stabiliser*
11. Geschwefelt - *sulphurated*
12. Geschwärzt - *blackened*
13. Gewachst - *waxed*
14. Koffein - *caffeine*
15. Chinin - *quinine*
16. Milcheiweiß - *milk protein*
17. Taurin - *taurine*

Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.