



[www.casino-zollverein.de](http://www.casino-zollverein.de)

### **Casino Candle-Light**

...für den Abend zu zweit...  
Casino Überraschungsmenü in drei Gängen

Eine Flasche Wein zum Menü nach Empfehlung unseres Service



Eine große Flasche Mineralwasser  
Jeweils ein Heissgetränk nach dem Essen

**Preis für 2 Personen 119.00**

<b>Casino Red</b> Wodka   schwarzer Tee   Himbeersirup   Prosecco	<b>7.5</b>
<b>Lillet Wild Berries</b> Lillet Blanc   Wild Berries	<b>6.5</b>
<b>Lillet Vive</b> Lillet Blanc   Gurke   Fever Tree Tonic Water	<b>6.5</b>
<b>Campari-Orange</b>	<b>6.5</b>
<b>Sanbitter-Orange (alkoholfrei)</b>	<b>5.5</b>
<b>Port &amp; Tonic</b> Extra Dry White Port   Tonic Water	<b>6.5</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>6.5</b>
<b>Bellini</b> Pürierter Pfirsich   Prosecco	<b>7.5</b>
<b>Virgin Bellini (alkoholfrei)</b> Pürierter Pfirsich   Fruchtsecco	<b>7.5</b>

## APERITIF

**Getrübefelte Kartoffelschaumsuppe** VEGETARISCH **9.9**

Sommertrüffel  

*TRUFFLED POTATO SOUP | SUMMERTRUFFLE*

**Hummersuppe** **10.9**

gegrillte argentinische Rotgarnele | Noilly Prat Schaum     

*LOBSTER SOUP | GRILLED SHRIMP | NOILLY PRAT FOAM*

**Grüner Spargel** VEGETARISCH

Salbeibutter | Parmesan 

*GREEN ASPARAGUS | SAGE BUTTER | PARMESAN*

+ Parmaschinken für 24 Monate gereift

*+ PARMA HAM MATURED FOR 24 MONTH*

**12.9**

**17.9**

**Vitello Tonnato**

**13.9**


Scheiben vom gebratenem Südtiroler Milchkalb | Thunfischsauce |

Kapern    

*FINE SLICES OF FRIED OF TYROLEAN MILK VEAL | THUNA SAUCE | CAPERS*

**Karamellisierte Ziegenkäse** VEGETARISCH

**14.9**

Trüffelhonig | Rucola | Honig - Senf Dressing 

*CAMELIZED GOAT CHEESE | TRUFFLE HONEY | ARUGULA |*

*HONEY MUSTARD DRESSING*

**Gegrillter Oktopus Tentakel** 

**15.9**

Curry - Auberginen Stampf | Sojareduktion   

*GRILLED OKTOPUS TENTACLE | CURRY - EGGPLANT MASH |*

*SOY REDUCTION*

**SUPPE | VORSPEISEN | KLEINE GERICHTE**

**Carpaccio vom US Beef** **16.9**

Rucola | Zitronenvinaigrette | Parmesan 

*US BEEF CARPACCIO | LEMON VINAIGRETTE | ARUGULA | PARMESAN*

**Kalbstafelspitz** **16.9**

Schnittlauch - Vinaigrette | gebackener grüner Spargel | kleiner Salat  

*BOILED VEAL | CHIVES VINAIGRETTE | BAKED GREEN ASPARAGUS | SMALL SALAD*

**Himmel & Äd** **klein 16.9**

Blutwurst | Calvados - Apfelconfit | Kartoffelstampf |

Zwiebeln     

*BLACK PUDDING | CONFIT MADE OF CALVADOS & APPLE | MASHED POTATOES | ONIONS*

**groß 21,9**

**Den Bergmann seine Tapas** **16.9**

Kartoffelsuppe | Matjes „Hausfrauen Art“ | Kalbsfrikadelle  
auf Kartoffel - Gurkensalat | „Casino“ Currywurst | Blutwurstpraline

auf Calvados - Apfelconfit     

*THE MINER 'S TAPAS: POTATO SOUP | MATJES A LA „HOUSEWIFE STYLE“ | VEAL PATTY ON POTATO CUCUMBER SALAD | „CASINO“ CURRYWURST | BLACK PUDDING PRALINE WITH CALVADOS APPLE CONFIT*

**Linguine**  **16.9**

Argentinische Rotgarnelen | Krustentiersauce | Kirschtomaten    

*LINGUINE | SHRIMPS | CRUSTACEAN SAUCE | CHERRY TOMATOES*

**SUPPE | VORSPEISEN | KLEINE GERICHTE**

### **Cesar Salad**

**16.9**

gebratene Maispouarden Brust | Romanasalat |

Parmesan | Croutons | Cesar - Dressing     

*CEASAR SALAD: ROASTED CORN POULARD BREAST | ROMAINE LETTUCE | PARMESAN | CROUTONS | CESAR - DRESSING*

### **Gnocchi mit Steinpilzfüllung VEGETARISCH**

**21.9**

Trüffelrahm | Sommer Trüffel   

*GNOCCHI WITH PORCINI FILLING | TRUFFLE CREAM | SUMMERTRUFFLE*

### **Schweinefilet vom Landschwein, Sous Vide gegart**


**24.9**

Spargelragout | Kartoffel - Speckstampf | Trüffel - Jus   

*COUNTRY PORK FILLET COOKED SOUS VIDE | ASPARAGUS RAGOUT | POTATO & BACON MASH | TRUFFLE JUS*

### **Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb**

**27.9**

Neue Kartoffeln | Spargel | Sauce Hollandaise     

*WIENER SCHNITZEL MADE OF TYROLEAN MILK VEAL | YOUNG POTATOES | ASPARAGUS | SAUCE HOLLANDAISE*

**FISCH | FLEISCH | VEGETARISCH**

**Geschmorte Kalbshaxe (ohne Knochen) 28.9**

Polenta Schnitte | Rahm Gemüse   

*BONELESS BRAISED VEAL KNUCKLE | POLENTA SLICES | CREAM VEGETABLES*

**Südamerikanisches Rinderfilet (200g) 36.9**

Ceasar Salad | Parmesan Fritten | Sauce Béarnaise       

*SOUTHERN AMERICIAN TENDER LOIN (200G) | CEASAR'S SALAD |*

*PARMESAN FRIES | SAUCE BÉARNAISE*

**GOP US Rumpsteak (350g) 39.9**

Ceasar Salad | Parmesan Fritten | Sauce Béarnaise       





*GOP US STRIPLOIN (350G) | CEASAR'S SALAD |*

*PARMESAN FRIES | SAUCE BÉARNAISE*

**Lachsfilet**



Krustentier Risotto | gegrillte, argentinische Rotgarnelen |

Noilly Prat Schaum    

*SALMON FILLET | CRUSTACEAN RISOTTO | GRILLED SHRIMPS |*

*NOILLY PRAT FOAM*

**26.9**

**FISCH | FLEISCH | VEGETARISCH**

### **Eiskalte Jahreszeit**

**12.9**

Himbeer- | Mango- | Cassis - Sorbet | sommerlich marinierte Beeren  
*SORBET VARIATION: RASPBERRY | MANGO | CASSIS |  
SERVED WITH MARINATED BERRIES*

### **Zechenkohle**

**12.9**

Dreierlei von der Valrohna Schokolade

Mousse | Eis | Soufflé    

*TRIPLE OF VALROHNA CHOCLATE: MOUSSE | ICECREAM | SOUFFLÉ*

### **Casino`s Käsekuchen**

**12.9**

flambierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer |

gesalzenes Karamelleis     

*CASINO`S CHEESECAKE | STRABERRIES FLAMBED WITH GREEN PEPPER |  
SALTED CARAMEL ICECREAM*

**SÜSSET FÜR HINTERHER**

## Weiss

### Grauburgunder

QbA | Weingut Emil Bauer | Pfalz

0.2 l 8

### Sauvignon Blanc

QbA | Weingut Emil Bauer | Pfalz

0.2 l 8

### Weißburgunder

QbA | Weingut Emil Bauer | Pfalz

0.2 l 8

### Weißweinschorle

0.2 l 4.9

## Rosé

### Sei tu Rosato

IGP | Terre di Chieti | 2016

0.2 l 8

## Rot

### Spätburgunder Klingenmünster

QbA | Weingut Porzelt | Pfalz

0.2 l 9

### Garnacha Old Wines Zestos

DO | Bodegas Vinos Jeromin | Madrid

0.2 l 8

### Primitivo

IGP | Le Terre di Arnissa | Salento

0.2 l 8

# OFFENE WEINE



<b>Prosecco</b>	0.1 l	<b>6.5</b>
DOC   extra dry	0.75 l	<b>28</b>
<b>Prosecco Rosé</b>	0.1 l	<b>6.5</b>
DOC   extra dry	0.75 l	<b>28</b>
<b>Frucht Secco</b>	0.1 l	<b>7</b>
Alkoholfrei   aus der Premium - Manufaktur Jörg Geiger	0.75 l	<b>36</b>
<b>Crémant de Loire Blanc Brut</b>		
trocken   Legendré   Duc de Bellerivé   Frankreich	0.75 l	<b>42</b>
<b>Champagne Intense Cuveé Brut</b>		
Chardonnay- Pinot Noir- Pinot Meunier   A.R. Lenoble   Frankreich	0.75 l	<b>75</b>
<b>Champagne Brut</b>		
AOC   Chardonnay - Pinot Noir   Laurent-Perrier   Frankreich	0.75 l	<b>135</b>
<b>Champagne Millésimé 2006</b>		
AOC   Chardonnay - Pinot Noir   Laurent-Perrier   Frankreich Exklusiver Jahrgangschampagne	0.75 l	<b>210</b>

## SEKT & CHAMPAGNER

<b>San Benedetto frizzante...</b> feinperlend und erfrischend.	0.25 l	<b>2.8</b>
	0.75 l	<b>6.5</b>
<b>San Benedetto naturale...</b> ganz ohne Kohlensäure.	0.25 l	<b>2.8</b>
	0.75 l	<b>6.5</b>
<b>Coca Cola</b>	0.33 l	<b>3,2</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	0.33 l	<b>3,2</b>
<b>Fanta</b>	0.33 l	<b>3,2</b>
<b>Sprite</b>	0.33 l	<b>3,2</b>
<b>Fever Tree</b>	0.2 l	<b>3.8</b>
Tonic Water   Lemon   Ginger Ale		

## MINERALWASSER & SOFTS

<b>Orangensaft</b>	0.2 l	<b>2.5</b>
<b>Apfelsaft</b>	0.2 l	<b>2.5</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	0.3 l	<b>3.5</b>
<b>Maracujasaftschorle</b>	0.3 l	<b>3.5</b>
<b>Rhabarberschorle</b>	0.3 l	<b>3.5</b>

---

<b>Café Crème</b>		<b>2.8</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>3.8</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3.8</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>3</b>
<b>Espresso</b>		<b>2.5</b>
<b>Espresso Macchiato</b>		<b>2.8</b>
<b>Espresso Doppio</b>		<b>4</b>
<b>Kaffee entkoffeiniert</b>		<b>2.8</b>
<b>Tee</b>		<b>3.4</b>

## **SÄFTE & HEISSGETRÄNKE**

**Stauder Pils**

0.3 l

**3.2**

0.5 l

**4.9**

**Stauder alkoholfrei**

0.33 l

**3.2**

**Erdinger Weizenbier**

0.5 l

**4.9**

Trüb | Alkoholfrei

**Tut Gut Malzbier**

0.33 l

**2.8**

**BIER**

**Caipirinha**

Cachaca | Rohrzucker | Limette

8

**Gin Tonic**

Hendricks & Gurke | Bombay & Limette

9

**Ipanema**

Limette | Rohrzucker | Ginger Ale | Maracujasaft

6

# COCKTAILS | LONGDRINKS

<b>Bombay Sapphire I 47%</b>	2 cl	<b>4.5</b>
<b>Hendrick's Gin I 44 %</b>	2 cl	<b>6.5</b>
<b>Monkey 47 - Schwarzwald Dry Gin</b>	2 cl	<b>6.5</b>

---

<b>Russian Imperia I 40%</b>	2 cl	<b>5.5</b>
<b>Absolut Wodka</b>	2 cl	<b>4</b>

---

<b>Chocolat Crû Likör</b> Schokoladenlikör aus der Edelbrennerei Habbel	2 cl	<b>5</b>
--	------	----------

**GIN I WODKA I LIKÖR**

**Sierra Silver Tequila I 38 %**

2 cl

**4,5**

---

**Ron Varadero Anejo 15 Jahre I 38 %**

4 cl

**12**

---

**Martini Bianco**

4 cl

**6**

**Martini D'Oro**

4 cl

**6**

**TEQUILA I RUM I MARTINI**

<b>Mirabelle   43 %</b> Morand   Switzerland	2 cl	<b>4</b>
<b>Framboise   43 %</b> Morand   Switzerland	2 cl	<b>4</b>
<b>Holunder   42 %</b> Hämmerle   Lustenau	2 cl	<b>7</b>
<b>Eau de Vie de Kirsch   40 %</b> Jean Paul Metté   Elsass	2 cl	<b>7</b>
<b>Williams   42 %</b> Morand	2 cl	<b>8</b>

---

<b>Sherry Amoroso Medium Sweet</b> Jose Miguel   Spanien	0.1 l	<b>8</b>
<b>Lustau Deluxe Cream</b> Capataz Andrés   Jerez-Xérès-Sherry	0.1 l	<b>6</b>
<b>Sherry Solera Nr.16</b> Pedro Ximenez   Spanien	0.1 l	<b>10</b>

## OBSTBRAND | SHERRY



<b>Grappa di Nebbiolo da Barolo   40 %</b>	2 cl	<b>6.5</b>
<b>Grappa di Chardonnay   40 %</b>	2 cl	<b>6.5</b>

---

<b>Averna Amaro Siciliano   32 %</b>	2 cl	<b>3.5</b>
<b>Ramazzotti Amaro   30 %</b>	2 cl	<b>3.5</b>
<b>Sasse Lagerkorn</b>	2 cl	<b>4</b>
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	<b>3.5</b>

**GRAPPE | KRÄUTER | BITTER |  
KORN**

**Château Montifaud Napoleon I 40 % I 18 Jahre** 4 cl **12**

**Bowen XO Cognac I 40 %** 4 cl **18**

---

**Milenario Brandy Deluxe I 40 %** 4 cl **10**

**XO Samalens I Reserve Imperiale I 40 %** 4 cl **16**

---

**Roger Groult 15 Jahre I 41 %** 4 cl **14**

**COGNAC I BRANDY I CALVADOS**

## USA | BOURBON

**Jim Beam** 4 cl **6**  
Kentucky Straight Bourbon Whiskey

**Jack Daniels** 4 cl **8**  
Kentucky Straight Bourbon Whiskey

## Scotland | Scotch & Single Malt

**Lagavulin 12 Jahre | 56 %** 4 cl **12**

**Lagavulin 16 Jahre | 43 %** 4 cl **15**

## Canada | Blended Whisky

**Canadian Club Classic 6 Jahre | 40 %** 4 cl **6**

**Canadian Club Classic | 40 %** 4 cl **8**  
Small Batch | aged 12 years

# WHISKY | WHISKEY

<p><b>Ruhrpott - Currywurst (180g)</b></p> <p>Zechenfritten   </p> <p><i>CURRYWURST   FRENCH FRIES</i></p>	<b>9.5</b>
<p><b>Bergmann Schaschlik Spiess vom Landschwein</b></p> <p>Zechenfritten</p> <p><i>SHASHLIK MADE OF COUNTRY PORK   FRENCH FRIES</i></p>	<b>10.5</b>
<p><b>Quiche des Tages</b></p> <p>kleiner Salat   Kräuter Crème fraîche   </p> <p><i>QUICHE OF THE DAY   SMALL SALAD   CRÈME FRAÎCHE WITH HERBS</i></p>	<b>10.9</b>
<p><b>Eintopf des Tages</b> (der Service informiert über Allergene)</p> <p><i>Stew of the day</i></p>	<b>12.9</b>
<p><b>Don Frederico seine Pasta</b></p> <p>Linguine   US Bolognese   Parmesanflocken    </p> <p><i>LINGUINE   US BOLOGNESE   PARMESAN FLAKES</i></p>	<b>12.9</b>
<p><b>Wiener Schnitzel vom Südtiroler Milchkalb</b></p> <p>Kartoffel - Gurkensalat   Jus     </p> <p><i>WIENER SCHNITZEL MADE OF TYROLEAN MILK VEAL   POATAO &amp; CUCUMBER SALAD   JUS</i></p>	<b>21.9</b>

## MITTAGSKARTE

12:00 - 17:00 Uhr