



www.casino-zollverein.de

**Herzlich Willkommen,
im Casino Zollverein.**

Wir freuen uns sehr, Sie hier auf der schönsten Zeche der Welt
begrüßen zu dürfen.

Kennen Sie schon unser Candle Light Dinner Angebot?

Genießen Sie **3 Gänge aus unserer Casinoküche**,
dabei entscheiden Sie ob Ihr Hauptgang mit **Fleisch, Fisch oder vegetarisch** sein soll.
Dazu reichen wir Ihnen **eine Flasche Wein** nach Empfehlung der Restaurantleitung,
eine Flasche Mineralwasser und pro Person eine **Kaffeespezialität** Ihrer Wahl.










Preis für **2 Personen 119,00 €**

Lauter Leckereien rund um den Pfifferling

- Rahmige Pfifferlinge** VEGETARISCH 14,90 €
Pfifferlinge | Rahm | Kartoffel-Lauch-Plätzchen
Chanterelles | cream | potato - leek - fitter
- Kleiner Kräuter - Crêpe** VEGETARISCH 14,90 €
Gefüllt mit Pfifferlingen in Rahm mit Kräutern | Salatbouquet
Small herb crêpe | chanterelles in cream | onions | mixed salad
- Französische Maispoularde Supreme** Glutenfrei 24,90 €
Gebratene Pfifferlinge | Bratkartoffeln | Sauce Bernaise
French corn fed supreme poularde | chanterelles | fried potatoes | sauce Bernaise
- Kabeljau**  24,90 €
Pfifferlingsrisotto | Safransauce
Fried cod | risotto with chanterelles | saffron sauce
- Sous Vide gegartes Schweinefilet** Glutenfrei 24,90 €
Gebratene Pfifferlinge | Kartoffel-Speck-Stampf | Jus
Sous vide cooked pork loin | chanterelles | mashed potatoes with bacon | jus

Pfifferlinge | Chanterelles

Vorspeisen | Starter

Grüner Spargel 	14,90 €
Parmaschinken Salbeibutter Parmesan <i>Green asparagus sage butter Prosciutto di Parma Parmesan</i>	
„Dem Bergmann seine Tapas“ 	1 Pers. 16,90 €
Spargel – Erdbeersalat Matjes „Hausfrauenart“ Kalbsfrikadelle auf Kartoffel – Gurkensalat Casino Currywurst Blutwurstpalatine auf Apfelconfit <i>Mixed regional starters: asparagus – strawberry salad young herring meatball of veal served with potatoe – cucumber salad sausage with typical curry – sauce black pudding candy with apple confit</i>	
2 Pers. 28,90 €	
Vitello Tonnato  	15,90 €
Kalbfleisch Thunfischsauce Kapern Frisée <i>Fine slices of veal tuna - sauce capers frisée</i>	
Carpaccio vom Rind 	16,90 €
Marinierter Rucola confierte Tomaten Trüffelcreme Parmesan <i>Carpaccio of beef arugula confit tomatoes truffle mayonnaise Parmesan</i>	
Burrata  	13,90 €
Avocadocreme confierte Tomaten Wildkräutersalat <i>burrata guacamole confit tomatoes wild herb - salad</i>	
3 Flöze  	32,90 €
Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind & Burrata auf der Etageren in 3 Ebenen zum teilen serviert <i>Burrata, vitello tonnato & carpaccio of beef served on a rack to share</i>	

Vorspeisen | Starters

Suppen | Soups

Kartoffel-Lauch-Suppe Glutenfrei 7,90 €
mit Salsiccia
Creamsoup of leek & potato | Salsiccia

Möhren-Orangensuppe Glutenfrei Vegan 6,90 €
mit Kokosschaum
Orange & carrot soup | coconut espuma

Zeckenkinder | Kids zone

Den Frederico seine Pasta **kids zone** 7,50 €
US-Beef Bolognese | Tagliolini | Parmesan
Bolognese prepared of US - beef | tagliolini | Parmesan

Kalbsfrikadelle **kids zone** 7,50 €
Kartoffel - Stampf | Sommergemüse | Rahmsauce
Meatball made of finest veal | mashed potatoes | summer vegetables | creamy sauce


Casino Curry – Wurst (ohne Darm) **kids zone** 7,50 €
Zeckenfritten | Mayonnaise
Curry sausage | french fries | mayonnaise

Kalbsschnitzel **kids zone** 7,50 €
Kartoffel – Gurkensalat
Veal cutlet | potato salad with cucumber

Hausgemachte Nuggets von der Hähnchenbrust **kids zone** 7,50 €
Zeckenfritten | Mayonnaise & Ketchup | gemischter Salat
Homemade chicken nuggets | french fries | mayonnaise & ketchup | mixed salad

Suppen & Zeckenkinder | Soups & Kids zone

Hauptspeisen | Mains

Mit Ratatouille-Gemüse gefüllte Zucchini VEGETARISCH	18,90 €
Mit Fetakäse gratiniert Tomatisierten - Basmati-Reis <i>Courgettes stuffed with ratatouille Feta cheese au gratin tomato - rice</i>	
Knödlkes VEGETARISCH	21,90 €
Gnocchi mit Steinpilzfüllung Trüffelrahm Trüffel <i>Italian dumplings stuffed with porcini truffle creamsauce truffle</i>	
Gemischter Salat	
Salat Tomate Gurke Radieschen Kerne <i>Mixed salad tomato cucumber red radish seeds</i>	
... mit gebratenem Ziegenkäse & Trüffelhonig Glutenfrei VEGETARISCH	15,90 €
... <i>fried goat cheese and truffled honey</i>	
... mit Maishähnchenbrust Glutenfrei	15,90 €
... <i>corn fed chicken breast</i>	
Australian Black Angus Rinderfilet 200g Glutenfrei	39,90 €
Ofen - Sommergemüse Kartoffelgratin Sauce Bernaise <i>200g Australian tender loin summer vegetables potato gratin sauce Bernaise</i>	
Australian Black Angus Rib Eye 350g Glutenfrei	39,90 €
Ofen - Sommergemüse Kartoffelgratin Sauce Bernaise <i>350g Australian rib eye summer vegetables potato gratin sauce Bernaise</i>	
Thunfischsteak  Glutenfrei	26,90 €
Mini Pak Choi pikantes Abuberginen - Currystampf Soja - Sesamreduktion <i>Tuna loin tiny pak choi spicy mashed potatoes with curry & eggplant reduction of sesame and soja</i>	

Hauptspeisen | Mains

Hauptspeisen | Mains

- Potthaxe** Glutenfrei 24,90 €
Kalbshaxe | Pilzragout | Kartoffelstampf | Kalbsjus
Veal knuckle | mushroom ragout | mashed potatoes | jus
- Schnitzel vom Tiroler Milchkalb** 26,90 €
Bratkartoffeln | Gebratener grüner Spargel | Sauce Bernaise
Schnitzel made of Tyrolean veal | fried potatoes | green asparagus | sauce Bernaise
- Geschmorte Kalbsbäckchen** 26,90 €
Kartoffelpüree | rahmige Kohlrabi | Kalbsjus
Slow cooked cheek of veal | mashed potatoes | creamy turnip cabbage | jus
- Dessert | Sweets**
- Eiskalt inne Jahreszeit** Glutenfrei vegan 10,90 €
Himbeer- | Mango- | Cassissorbet sommerlich marinierte Beeren
Raspberry - | strawberry - | mangosorbet | marinated berries
- Zechentraum** VEGETARISCH 10,90 €
Schokoladensoufflee | Rhababerragout | Tahiti - Vanilleeis
Souffle of chocolate | ragout of rhubarb | Tahiti - vanilla ice - cream
- Steigers Käsekuchen** VEGETARISCH 10,90 €
Karamellierter Cheesecake | Aprikosen | Cassissorbet
Caramelised cheesecake | peaches | black currant sorbet
- Kohlenappel** VEGETARISCH 10,90 €
Apfelstrudel mit Tahiti-Vanille-Sauce | Eis des Tages
Apple strudle | Tahiti vanilla sauce | ice cream of the day
- Da kriegen die Penze einen anne Waffel** VEGETARISCH **kids zone** 4,90 €
Zwei Kugeln Eis | Smarties
Two scoops of ice cream | Smarties

Hauptspeisen & Dessert | Mains & Sweets