



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

## Vorspeisen | Starter

	Vorspeise   Hauptgang
<b>Himmel und Äd</b> Blutwurst   Apfel-Calvadosconfit   Kartoffeln   Zwiebeln <i>Black pudding   Confit of apple and calvados   Potatoes   Onions</i>	14,90 €   21,90 €
<b>„Dem Bergmann seine Tapas“</b> Ommas Kopfsalat   Tafelspitzsülze mit grüner Soße   Kalbsfrikadelle auf Kartoffel – Gurkensalat   Casino Currywurst   Blutwurstpraline auf Apfel-Calvadosconfit <i>Mixed regional starters: lettuce salad   boiled beef aspic with green sauce   meatball of veal served with potatoes – cucumber salad   sausage with typical curry – sauce   black pudding candy with confit of apple and calvados</i>	p.P. 16,90 €
<b>Vitello tonnato neu interpretiert</b>  <b>Glutenfrei</b> Kalbfleisch   Thunfischmousse   Kapernfrüchte   halbtrocknete Tomaten <i>Slices of veal   tuna - mousse   capers   semi dried tomatoes</i>	15,90 €
<b>Carpaccio vom Rind</b> <b>Glutenfrei</b> Marinierter Rucola   Olivenöl   Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift <i>Carpaccio of beef   arugula   Olive oil   Parmigiano Reggiano 24 months matured</i>	16,90 €
<b>Grubensäckchen</b> <b>Glutenfrei</b> <b>VEGETARISCH</b> Burrata   herbstlicher Tomatensalat   halbtrocknete Tomaten   Basilikum-Pesto <i>Autumn tomatosalad   semi dried tomatoes   basil pesto</i>	14,90 €
<b>3 Flöze</b>  <b>Glutenfrei</b> Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind & Burrata   auf der Etagere in 3 Ebenen zum teilen serviert <i>Burrata, vitello tonnato &amp; carpaccio of beef   served on a rack to share</i>	35,90 €

## Vorspeisen | Starters

## Vorspeisen | Starter

**Rote Beete Carpaccio** Glutenfrei VEGETARISCH 15,90 €  
Rote Beete | Apfel | karamellisierter Ziegenkäse  
*Beetroot | Apple | caramelized goat cheese*

**Wildkräutersalat mit gebratenem Ziegenkäse & Trüffelhonig** 15,90 €  
Tomate | Gurke | Radieschen | Kerne  
*Wild herbs salad | fried goat cheese | truffled honey | tomato | cucumber | red radish | seeds*

**Pottkrake** 16,90 €  
Oktopus | Curry-Auberginenstampf | Soja-Sesam-Reduktion  
*Octopus | curry-eggplant-Mash | Soj-sesame reduction*

## Suppen | Soups

**Kürbiscremesuppe** Glutenfrei Vegan 8,90 €  
Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne  
*Pumpkin cream soup | styrian pumpkin seed oil | pumpkin seeds*

**Topinambursuppe** Glutenfrei VEGETARISCH 8,90 €  
Trüffel | Tobinambur-Chips  
*Sunchoke soup | truffle | sunchoke-chips*

## Vorspeisen & Suppen | Starters & Soups

## **Zechenkinder | Kids zone**

**Den Frederico seine Pasta kids zone** 8,90 €

US-Beef Bolognese | Tagliolini | Parmesan  
*Bolognese prepared of US - beef | tagliolini | Parmesan*

**Casino Curry – Wurst (ohne Darm) kids zone** 8,90 €

Zechenfritten | Mayonnaise  
*Curry sausage | french fries | mayonnaise*

**Kalbsschnitzel kids zone** 12,90 €

Zechenfritten  
*Veal cutlet | french fries*


**Hausgemachte Nuggets von der Hähnchenbrust kids zone** 9,90 €

Zechenfritten | Mayonnaise & Ketchup | gemischter Salat  
*Homemade chicken nuggets | french fries | mayonnaise & ketchup | mixed salad*

**Unsere Kinderkarte ist ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre gedacht,  
Erwachsene finden unsere Köstlichkeiten auf den anderen Seiten.**

## **Zechenkinder | Kids zone**

## Hauptspeisen | Mains

<b>Kürbisrisotto</b> <b>VEGETARISCH</b>	16,90 €
Hokkaido Kürbis   Risotto   Gorgonzola-sauce   Amarettini-Crunch <i>Hokkaidopumpkin   risotto   gorgonzolasauce   amarettini-crunch</i>	
<b>Knödlkes</b> <b>VEGETARISCH</b>	21,90 €
Gnocchi mit Steinpilzfüllung   Trüffelrahm   Trüffel <i>Italian dumplings stuffed with porcini   truffle creamsauce   truffle</i>	
<b>Rib Eye 300g - Australien</b>	35,90 €
Ceasar Salat   Parmesan-Kartoffel-Fritter   Sauce b�ernaise <i>Rib Eye 300g   ceasar´s salad   parmesan potato fritter   sauce b�ernaise</i>	
<b>Fischer´s Fritz Thunfisch</b>  <b>Glutenfrei</b>	26,90 €
Curry-K�rbisstampf   Pak Choi   Soja Reduktion <i>tuna   curry pumpkin mash   pak choi   soy reduction</i>	

## Hauptspeisen | Mains

## Hauptspeisen | Mains

<b>Schnitzel vom Tiroler Milchkalb</b>	24,90 €
Kartoffel-Endivienstampf   Jus <i>Schnitzel of the tyrolean milk calf   mash potato endive   jus</i>	
<b>Den Steiger seine Frau Ihre Rinderroulade</b> <u>Glutenfrei</u>	26,90 €
Speck   Essiggurke   Süßkartoffelpüree   Wurzelgemüse   Jus <i>Beef Roll   bacon   pickled cucumber   mashed sweet potatoes   root vegetables   jus</i>	
<b>Der Oma ihr Sauerbraten</b> <u>Glutenfrei</u>	24,90 €
Rinderbraten   Klöße   Rotkohl   Rum-Rosinen   Jus <i>Sauerbraten   potato dumplings   red cabbage   rum-rosins   jus</i>	
<b>Der Gockel vom Mais</b>	23,90 €
Maishähnchen   Maisplätzchen   Ofengemüse   Rosmarinjus <i>Corn-fed chicken   cornfritters   oven vegetables   rosmarinjus</i>	
<b>Arm und Reich</b> <u>Glutenfrei</u>	25,90 €
Sous vide gegartes Schweinefilet   Blutwurst   Kartoffel-Speck-Stampf   Spitzkohl   Trüffeljus <i>Sous vide cooked pork tenderloin   Black pudding   potato-bacon mash   pointed cabbage   truffle jus</i>	

## Hauptspeisen | Mains

## Dessert | Sweets

<b>Karamell-Törtchen</b> <u>VEGETARISCH</u>	10,90 €
Schoko-Karamell Mousse Törtchen   Himbeersorbet   Passionsfrucht <i>Chocolate caramel mousse Tarts   raspberry sorbet   passionfruit</i>	
<b>Zechentraum</b> <u>VEGETARISCH</u>	10,90 €
Schokoladensoufflee   marinierte Beeren   Zwetschgen-Zimt-Eis <i>Souffle of chocolate   marinated berries   plum-cinnamon-ice - cream</i>	
<b>Kaiserschmarrn</b> <u>VEGETARISCH</u>	10,90 €
Vanille-Eis   Rum Rosinen   Mandeln   Zwetschgenröster <i>Vanilla ice cream   rum raisins   almonds   plum roaster</i>	
<b>Eiskalt inne Jahreszeit</b> <u>vegan</u>	10,90 €
Himbeer-   Mango-   Cassissorbet   marinierte Beeren <i>Raspberry -   mango -   cassisorbet   marinated berries</i>	

## Dessert | Sweets