

— Crêpe Kreationen —

Erleben Sie die französische Eierkuchen-Spezialität im Casa. Hauchdünn mit besonders wenig Fett traditionell auf der Crêpiere - einer gusseisernen Platte- gebacken, gibt es die Crêpes in vielen Variationen, von klassisch mit Zimt und Zucker über fruchtig bis herzhaft - immer frisch zubereitet und besonders lecker.

HERZHAFT

Champignon ⑤ | 5,70

Crêpe gefüllt mit gebratenen Champignons, Lauch und Schmand

Tomate Basilikum ⑤ | 4,90

Crêpe gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, im Ofen gebacken

Käse Schinken | 5,70

Crêpe gefüllt mit Käse, Schinken und frischer Paprika, im Ofen gebacken

Crêpe Casa | 5,90

Crêpe gefüllt mit Frischkäse, Räucherlachs und Rucola

— Crêpe Kreationen —

Erleben Sie die französische Eierkuchen-Spezialität im Casa. Hauchdünn mit besonders wenig Fett traditionell auf der Crêpiere - einer gusseisernen Platte- gebacken, gibt es die Crêpes in vielen Variationen, von klassisch mit Zimt und Zucker über fruchtig bis herzhaft - immer frisch zubereitet und besonders lecker.

SÜß UND FRUCHTIG

Klassik (V) | 3,20

Crêpe mit Zimt und Zucker

Nutella (V) | 4,90

Crêpe mit Nutella, Schokoladensauce, Puderzucker, Schokosplits und einer Kugel Vanilleeis

Waldfrucht (V) | 4,90

Crêpe mit Waldbeerragout, Puderzucker und einer Kugel Vanilleeis

Aprikose (V) | 5,20

Crêpe mit Aprikosen, karamellisierten Walnüssen, Puderzucker und einer Kugel Stracciatella-Eis

Schwarzwälder (V) | 5,20

Crêpe mit heißen Kirschen, Schokosplits, Sahne und einer Kugel Vanilleeis