



CASA SIETE

TAPAS & STEAKS
DÜSSELDORF ALTSTADT



SPEISEN

APERITIVOS

APERITIFS · APERITIFS



SANGRIA À LA „SIETE“ HAUSGEMACHT ^{1,13,L}	0,2l	9,00
Rotwein, Orangensaft, Soda, Myers's Rum,	0,5l	19,00
Havana Club Añejo 3 Años, Triple Sec, Zucker, Zimt	1,0l	39,00
APEROL SPRITZ ^{1,13,L}		9,00
Prosecco, Aperol, Orange, Soda		
SARTI SPRITZ ^{1,13,L}		9,00
Prosecco, Sarti, Grapefruit, Soda		
HUGO ^{1,13,L}		9,00
Prosecco, Holunderblüten Sirup, Minze, Limetten, Soda		
LILLET WILD BERRY ^{1,11,13,L}		9,00
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren Mix		
HUGO ALKOHOLFREI 0,0% ^{1,11,13,L}		9,00
Prosecco Alkoholfrei, Minze, Limetten, Holunderblüten Sirup		
ARANCIA SPRITZ ALKOHOLFREI 0,0% ^{1,11,13,L}		9,00
Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0%, Prosecco Alkoholfrei, Orange, Soda		
PROSECCO DOC ^L	0,1l	7,00
Brut / Rosé / Alcohol free		
MARTINI ^{1,11,L} Bianco Rosso	5cl	6,00
SHERRY ^L Fino Medium	5cl	7,00

PLATOS FAVORITOS

LIEBLINGSGERICHTE · FAVORITE DISHES

- 52. PAELLA TIERRA Y MAR** ^{B,D,N} p. P. 24,90
Reis mit Garnelen, Muscheln, Calamari, Zander und Hähnchen.
Rice with prawns, mussels, calamari, pike-perch and chicken.
- 55. SOLOMILLO DE TERNERA** 200g 37,90 | 300g 45,90 | 500g 65,90
Rinderfilet vom Grill. Beilagen separat bestellbar.
Grilled beef tenderloin. Side dishes can be ordered separately.
- 59. SURF & TURF** ^B 48,90
200g Rinderfilet vom Grill mit zwei Black Tiger Garnelen. Beilagen separat bestellbar.
200g grilled beef tenderloin served with two black tiger prawns.
Side dishes can be ordered separately.
- 61. CHULETAS DE CORDERO** 29,90
Lammkoteletts vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat.
Grilled lamb chops, served with rosemary potatoes and spinach.
- 65. DORADA MEDITERRÁNEA** ^D 28,90
Dorade mit Zitronen-Beurre-Blanc, Fenchel, Spinat und Kartoffelpüree.
Sea bream with lemon beurre blanc, fennel, spinach and mashed potatoes.

ENTRANTES

VORSPEISEN · STARTERS



1. CREMA DE TOMATE ^{ALG} 8,90 
Tomatencremesuppe mit Basilikumöl,
knusprigen Croutons und Manchego.
*Cream of tomato soup with basil oil,
crispy croutons and Manchego cheese.*

2. SOPA DE PESCADO MEDITERRÁNEA ^{B,D,NJ} 13,90
Spanische Fischsuppe mit Safran, Muscheln, Garnelen,
Zander und Fenchel.
*Spanish fish soup with saffron, mussels, prawns,
pike-perch and fennel.*

3. PAN CON TOMATE & JAMÓN IBÉRICO ^{AI} 12,90
Geröstetes Brot mit Tomate, Knoblauch, Olivenöl und
24 Monate gereiftem Ibérico-Schinken.
*Toasted bread with tomato, garlic, olive oil and
24-month matured Ibérico ham.*

ENSALADAS

SALATE · SALADS



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

APEROL SPRITZ 9,00
Prosecco, Aperol, Orange, Soda

10. ENSALADA MIXTA 13,90 
Bunter Marktsalat mit Blattsalaten, gegrillte Champignons, Cherrytomaten,
Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, frischen Champignons und mediterranen Kräutern.
*Colorful market salad with mixed greens, grilled mushrooms, cherry tomatoes,
cucumbers, peppers, red onions, fresh mushrooms and Mediterranean herbs.*

11. ENSALADA DE POLLO 17,90
Großer Marktsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Blattsalaten,
Cherrytomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und mediterranen Kräutern.
*Large market salad with grilled chicken breast strips mixed greens,
cherry tomatoes, cucumbers, peppers, red onions and Mediterranean herbs.*

12. ENSALADA DE SALMÓN ^P 19,90
Großer Marktsalat mit gebratenen Lachsstreifen, Blattsalaten, Cherrytomaten,
Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und mediterranen Kräutern.
*Large market salad with grilled salmon strips, mixed greens, cherry tomatoes,
cucumbers, peppers, red onions and Mediterranean herbs.*

Zu allen Salaten servieren wir unser hausgemachtes Maracuja-Dressing.
Auf Wunsch auch mit Essig & Öl.
*All salads are served with our homemade passion fruit dressing.
Vinegar & oil available upon request.*



VEGETARISCH



TAPAS FRÍAS

KALTE TAPAS · COLD TAPAS



15. PAN CON ALIOLI AI, G 4,90

Frisches Brot mit hausgemachter Aioli.
Fresh bread served with homemade aioli.

16. ACEITUNAS ALIÑADAS 7 5,90

Marinierte Oliven mit Orange und frischen Kräutern.
Marinated olives with orange and fresh herbs.

17. MANCHEGO CURADO 8,90

Gereifter Manchego mit Feigenmarmelade.
Aged Manchego cheese served with fig marmalade.

18. TARTAR DE SALMÓN 12,90

Lachstatar mit Avocado und Limette.
Salmon tartare with avocado and lime.

19. ROASTBEEF IBÉRICO STYLE 13,90

Rosa Roastbeef mit Mojo Rojo, Rucola und Meersalz.
Pink roast beef with mojo rojo, arugula and sea salt.

20. BOQUERONES 6,90

Eingelegte Sardellen mit Petersilie und Knoblauch.
Marinated anchovies with parsley and garlic.

21. BURRATA MEDITERRÁNEA 12,90

Burrata mit confierten Tomaten und Basilikum.
Burrata with confit tomatoes and fresh basil.

22. PLATO IBÉRICO RÚSTICO AI, G, 7 14,90

Auswahl feinster Ibérico-Spezialitäten mit Pata Negra, Serrano Reserva, Manchego, Oliven und hausgemachtem Brot.
Selection of finest Ibérico specialties with Pata Negra, Serrano Reserva ham, Manchego cheese, olives and homemade bread.

JAMÓN Y QUESO

SCHINKEN & KÄSE · HAM & CHEESE



25. JAMÓN PATA NEGRA 18,90

Exklusiver Ibérico-Schinken mit intensiver Nussnote und langer Reifung.
Premium Ibérico ham with rich nutty flavors and extended aging.

26. SERRANO RESERVA 9,90

Lange gereifter Serrano-Schinken mit kräftigem Charakter.
Long-aged Serrano ham with a rich and distinctive character.

27. SERRANO Y MANCHEGO 9,90

Ausgewählte Serrano-Reserva-Schinkenspezialität mit gereiftem Manchego-Käse.
Selected Serrano Reserva ham served with aged Manchego cheese.



TAPAS CALIENTES

WARME TAPAS · WARM TAPAS



30. PATATAS BRAVAS ^{ca} 6,90 
Knusprige Kartoffeln mit Salsa Brava.
Crispy potatoes served with salsa brava.

31. GAMBAS AL AJILLO ^B 15,90
Garnelen mit Knoblauch,
Chili und Olivenöl.
*Prawns sautéed with garlic,
chili and olive oil.*

32. CROQUETAS DE JAMÓN ^{AI,C,G} 7,90
Cremige Serrano-Kroketten.
Creamy Serrano ham croquettes.

33. CROQUETAS DE TRUFA ^{AI,C,G} 7,90 
Cremige Trüffel-Kroketten
mit feinem Trüffelaroma.
*Creamy truffle croquettes
with delicate truffle flavor.*

34. ALBÓNDIGAS ESPAÑOLAS ^{AI,C} 8,90
Spanische Fleischbällchen in Tomatensauce.
Spanish meatballs served in tomato sauce.

35. CHORIZO AL VINO TINTO ^{L15} 8,90
In Rotwein geschmorte Chorizo.
Chorizo slowly braised in red wine.

36. PIMIENTOS DE PADRÓN 7,90 
Gebratene grüne Paprika mit Meersalz.
Pan-fried Padrón peppers with sea salt.

37. TORTILLA ESPAÑOLA ^c 6,90 
Spanisches Kartoffelomelett.
Spanish potato omelette.

38. DÁTILES CON BACON 6,90
Datteln im knusprigen Speckmantel.
Dates wrapped in crispy bacon.

39. DÁTILES CON ALMENDRAS 6,50
Datteln mit gerösteten Mandeln gefüllt und
im knusprigen Speckmantel.
*Dates stuffed with roasted almonds and
wrapped in crispy bacon.*

**40. GAMBAS EN TEMPURA
DE ESTRELLA** ^{AI,A4,B} 15,90
Knusprig ausgebackene Garnelen
in Estrella-Bier-Tempurapanade.
*Crispy fried prawns
in Estrella beer tempura batter.*

41. CALAMARES FRITOS ^{AI,N} 11,90
Frittierte Baby-Calamari mit Zitrone.
Fried baby calamari served with lemon.

42. CALAMAR CON MOJO VERDE ^N 7,90
Calamari-Ringe mit
hausgemachtem Mojo Verde.
*Calamari tubes served with
homemade mojo verde.*

43. TERNERA RIOJA ^L 9,90
Rinderstreifen in Riojasauce.
Strips of beef in Rioja sauce.

44. BOQUERONES FRITAS ^D 7,90
Frittierte Sardellen mit Mojo Verde.
Fried anchovies with mojo verde.

ZUM TEILEN? TAPAS-MIX-VARIATIONEN

FOR SHARING? TAPAS MIX VARIATIONS

45. CLASSIC ^{AI,G,N} 23,90
Eingelegte Oliven | Manchego | Serrano-
Schinken | Pimientos de Padrón | Datteln im
Speckmantel | Frittierte Baby-Calamari | Aioli
*Marinated olives | Aged Manchego cheese |
Serrano ham | Padrón peppers | Bacon-wrap-
ped dates | Crispy fried baby calamari | Aioli*

46. VEGGIE ^{AI,G} 22,90 
Croquetas de Trufa | Eingelegte Oliven | Tortil-
la Española | Manchego | Pimientos de Padrón
mediterranes Gemüse | Salsa Brava
*Truffle croquettes | Marinated olives | Spanish
potato omelette | Aged Manchego cheese |
Padrón peppers | vegetables | Salsa Brava*

PAELLAS PARA COMPARTIR

PAELLAS ZUM TEILEN · PAELLAS TO SHARE

50. PAELLA MARINERA ^{B,D,N} p. P. 25,90
Traditionelle Paella mit Reis, Garnelen,
Muscheln, Calamari und Zander.
*Traditional paella with rice, prawns,
mussels, calamari and pike-perch.*

51. PAELLA VEGETARIANA p. P. 19,90 
Reis mit Spargel, Paprika,
Bohnen und Pilzen.
*Rice with asparagus, bell peppers,
beans and mushrooms.*

52. PAELLA TIERRA Y MAR ^{B,D,N} p. P. 24,90
Reis mit Garnelen, Muscheln, Calamari,
Zander und Hähnchen.
*Rice with prawns, mussels, calamari,
pike-perch and chicken.*



GUARNICIONES

BEILAGEN · SIDES

70. POMMES FRITES 5,90 
French fries

71. TRÜFFELPOMMES 6,90 
Truffle Fries

72. SÜSSKARTOFFELPOMMES 6,90 
Sweet potato fries

73. ROSMARINKARTOFFELN 6,90 
Rosemary potatoes

74. KARTOFFELPÜREE ° 6,90 
mashed potatoes

75. SPINAT MIT KNOBLAUCH & CHERRYTOMATE 6,90 
Spinach with garlic & cherry tomatoes

76. GRÜNER SPARGEL 8,90 
Green asparagus

77. MEDITERRANES MARKTGEMÜSE 6,90 
Mediterranean market vegetables

78. CHAMPIGNONS MIT KNOBLAUCH & CHERRYTOMATEN 7,90 
Mushrooms with garlic & cherry tomatoes

79. KLEINER BEILAGENSALAT 5,90 
Small side salad



SALSAS

SAUCEN · SAUCES

80. PFEFFERSAUCE ° 3,90 
Pepper sauce

81. RIOJA-ROTWEINSAUCE ° 3,90 
Rioja red wine jus

82. SALSA BRAVA 3,90 
leicht pikante Tomaten-Paprikasauce
slightly spicy tomato and bell pepper sauce

DEL MAR

AUS DEM MEER · FROM THE SEA

Fragen Sie unser Service-Team nach unseren aktuellen Fisch-Tagesempfehlungen.

65. DORADA MEDITERRÁNEA ° 28,90
Dorade mit Zitronen-Beurre-Blanc, Fenchel, Spinat und Kartoffelpüree.
Sea bream with lemon beurre blanc, fennel, spinach and mashed potatoes.

66. SALMÓN A LA PLANCHA ° 26,90
200g gegrillter Lachs mit Hummersauce, Spinat und Kartoffelpüree.
Grilled salmon with lobster sauce, spinach and potato purée.

67. FILETE DE ZANDER ° 25,90
Zanderfilet mit Zitronensauce, Kartoffelpüree und grünem Spargel.
Pike-perch fillet with lemon sauce, potato purée and green asparagus.



CARNES

FLEISCH · BEEF

Alle Steaks werden standardmäßig medium serviert.
Andere Garstufen sind auf Wunsch jederzeit möglich.



55. SOLOMILLO DE TERNERA 200g 37,90 | 300g 45,90 | 500g 65,90

Rinderfilet vom Grill.
Grilled beef tenderloin.

56. DRY AGED ENTRECÔTE (RIBEYE STEAK) 200g 29,90 | 300g 35,90 | 400g 42,90

Dry Aged Entrecôte vom Grill.
Dry aged ribeye from the grill.

57. RUMPSTEAK 200g 27,90 | 300g 30,90 | 400g 39,90

Saftiges Rumpsteak vom Grill.
Juicy rump steak from the grill.

58. SURF & TURF ^B 48,90

200g Rinderfilet vom Grill mit zwei Black Tiger Garnelen.
200g grilled beef tenderloin served with two black tiger prawns.

59. PECHUGA DE POLLO KIKOK 23,90

250g Kikok Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln, mediterranes Gemüse und Salsa Brava.
250g Kikok grilled chicken breast fillet, with rosemary potatoes, mediterranean vegetables and salsa brava.

60. CHULETAS DE CORDERO 29,90

Lammkoteletts vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat.
Grilled lamb chops, served with rosemary potatoes and spinach.

61. CARRÉ DE CORDERO 37,90

Lammkarree vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat.
Grilled rack of lamb served with rosemary potatoes and spinach.

62. DRY AGED BEEF BURGER ^{AlG} 19,90

180g argentinisches Premium Beef, Käse, Tomaten, Salzgurken, Aioli, Zwiebel-Balsamico-Reduktion, serviert im Baguette
180g Argentinian premium beef, cheese, tomatoes, pickles, aioli, onion and balsamic reduction, served in a baguette

POSTRES

NACHSPEISE · DESSERT

90. CREMA CATALANA ^{c.G} 8,90

Karamellisierte Vanillecreme mit feinen Orangennoten.
Caramelized vanilla cream with delicate orange notes.

91. CHURROS CON CHOCOLATE ^{Al,C,G} 7,90

Frische Churros mit spanischer Schokoladensauce
Fresh churros served with Spanish chocolate sauce

92. VOLCÁN DE CHOCOLATE ^{Al,C,G} 8,90

Schokoladen-Vulkan mit flüssigem Kern und Vanilleeis.
Chocolate lava cake with a molten center and vanilla ice cream.

93. TARTA DE QUESO VASCA ^{c.G} 9,90

Cheesecake mit Beerenkompott.
Basque cheesecake served with berry compote.

94. - 96. SORBETE je 2,90

Sorbet nach Wahl: Mango · Orange · Erdbeere
Sorbet of your choice: Mango · Orange · Strawberry.



GETRÄNKEEMPFEHLUNG
ESPRESSO MACCHIATO 3,20

NO ALCOHÓLICO

ALKOHOLFREIES · NON-ALCOHOLIC

SELTERS CLASSIC	0,25l	3,30
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l	7,90
SELTERS NATURELL	0,25l	3,30
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75l	7,90
COCA COLA ^{1,10,11,13,17,22}	0,2l	3,20
COCA COLA ZERO ^{1,10,11,13,17,22}	0,2l	3,20
FANTA ^{1,3,13}	0,2l	3,20
SPRITE ^{3,13}	0,2l	3,20
SCHWEPPE ^{1,11,12,13}	0,2l	3,80
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale		
SÄFTE VON VAN NAHMEN	0,25l	4,00
Orange Apfel Maracuja Rhabarber		
SAFTSCHORLE	0,4l	4,50

CERVEZA

BIER · BEER



BITBURGER VOM FASS ^{A4}	0,3l	4,00
RADLER mit Sprite / ALSTER mit Fanta ^{A4,11,13}	0,3l	4,00
ESTRELLA GALICIA VOM FASS ^{A4}	0,3l	4,00
FÜCHSCHEN ALT VOM FASS ^{A4}	0,25l	3,40
BENEDIKTINER WEIZEN ^{A1,A4}	0,5l	6,50
BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI ^{A1,A4}	0,5l	6,50
BITBURGER PILS ALKOHOLFREI ^{A4}	0,33l	4,00
FÜCHSCHEN ALT ALKOHOLFREI ^{A4}	0,33l	4,00

COMBINADOS *LONGDRINKS*

CAMPARI ¹ Orange Soda	9,00
WODKA ^{1,11,12,13,17} Lemon Tonic Orange Maracuja	9,00
CUBA LIBRE ^{1,11,13,17} Havana Club 3 Anejo, Limetten, Coca Cola	9,00
JACK DANIEL'S COLA ^{1,11,13,17}	10,00

GIN TONIC

TANQUERAY DRY GIN TONIC ^{11,12,13} mit Schweppes Tonic und Zitronenzeste	10,00
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA TONIC ^{11,12,13} mit Schweppes Tonic und Orangenzeste	10,00
MALFY ROSA TONIC ^{11,12,13} mit Schweppes Tonic und Beeren	11,00
HENDRICK'S GIN TONIC ^{11,12,13} mit Schweppes Tonic und Gurke	12,00
GIN MARE TONIC ^{11,12,13} mit Schweppes Tonic, Zitronenzeste und Rosmarin	12,00
MONKEY 47 TONIC ^{11,12,13} mit Schweppes Tonic und Orangenzeste	13,00



CÓCTELES Y CÓCTELES SIN ALCOHOL *COCKTAILS & MOCKTAILS*

NEGRONI ^{1,11,13,L} Tanqueray Dry Gin, Campari, Martini Rosso	11,00
MARGARITA ^{11,13} Jose Cuervo Tequila Silver, Cointreau, Limettensaft	11,00
ESPRESSO MARTINI ^{1,11,17} Absolut Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup	11,00
MOJITO ^{11,13} Havana Club 3 Anejo, Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Soda	11,00
CAIPIRINHA ^{11,13} Pitu Cachaca, brauner Rohrzucker, Limetten, Cordial Limejuice	11,00
MOSKOW MULE ^{11,13} Absolut Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke	11,00
IPANEMA 0,0% ^{1,11,13} Limetten, brauner Rohrzucker, Maracuj Nektar, Ginger Ale	8,50
VIRGIN MOJITO 0,0% ^{11,13} Minze, brauner Zucker, Limettensaft, Zitronenlimonade	8,50
SUNRISE 0,0% ^{1,11,13} Orangensaft, Maracuja Nektar, Limettensaft, Grenadine	8,50

WODKA

ABSOLUT	4cl	7,00
GREY GOOSE	4cl	10,00

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	4cl	7,00
JOSE CUERVO REPOSADO ¹	4cl	7,00
PATRON SILVER	4cl	9,00
PATRON REPOSADO	4cl	9,00



WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED LABEL ¹	4cl	7,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL ¹	4cl	9,00
JAMESON IRISH WHISKEY ¹	4cl	7,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE ¹	4cl	8,00

RUM

HAVANA CLUB 3 ANEJO ¹	4cl	7,00
HAVANA CLUB 7 ANEJO ¹	4cl	9,00
RON ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA ¹	4cl	12,00
EL DORADO 12 YEARS ¹	4cl	12,00

BRANDY & COGNAC

OSBORNE VETERANO ¹	4cl	7,00
CARLOS I ¹	4cl	8,00
HENNESSY VS ¹	4cl	10,00
REMY MARTIN VSOP ¹	4cl	14,00



FOLG UNS UND VERPASSE NICHTS NEUES!
Mehr Casa Siete auf Instagram, Facebook & TikTok!



DIGESTIVOS Y LICORES

DIGESTIFS & LIKÖRE · DIGESTIFS & LIQUEURS

BAILEY'S IRISH CREAM ^{1,G}	4cl	7,00
FRANGELICO HASELNUSSLIKÖR ^{1,H}	4cl	7,00
AMARETTO DI SARONO ^{1,H}	4cl	7,00
LIMONCELLO ^{1,11,13}	4cl	7,00
AVERNA ¹	4cl	7,00
RAMAZZOTTI ¹	4cl	7,00
JÄGERMEISTER ¹	4cl	7,00
TÚNEL HIERBAS DE MALLORCA	4cl	7,00
OUZO	4cl	7,00
SAMBUCA	4cl	7,00
NONINO GRAPPA DI CHARDONNAY	2cl	4,50
NONINO GRAPPA DI MERLOT	2cl	4,50
WILLIAM'S BIRNE	2cl	4,00
MIRABELLE	2cl	4,00
LINIE AQUAVIT	2cl	4,00



BEBIDAS CALIENTES

HEISSE GETRÄNKE · HOT DRINKS



ESPRESSO ¹⁷	3,00
ESPRESSO MACCHIATO ^{G,17}	3,20
ESPRESSO DOPPIO ¹⁷	5,20
KAFFEE CRÈMA ¹⁷	3,50
CAPPUCCINO ^{G,17}	3,90
LATTE MACCHIATTO ^{G,17}	4,50
CARAJILLO ^{1,17} Espresso mit 2cl Osborne Veterano	5,50
GLAS TEE ¹⁷ Grüner Tee Schwarzer Tee Kamillentee Früchtetee	3,00
FRISCHER PFEFFERMINZ TEE	3,50
FRISCHER INGWER ZITRONE TEE	3,50

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

A: Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u. a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere-/Erzeugnisse, C: Eier-/Erzeugnisse, D: Fisch-/Erzeugnisse, E: Erdnüsse-/Erzeugnisse, F: Soja-/Erzeugnisse, G: Milch-/Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte-/Erzeugnisse, I: Sellerie-/Erzeugnisse, J: Senf-/Erzeugnisse, K: Sesam-/Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulfite, M: Lupinen-/Erzeugnisse, N: Weichtiere-/Erzeugnisse

1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: gewachst, 7: geschwärzt, 8: mit Phosphat, 9: mit Milcheiweiß, 10: mit Süßungsmittel, 11: mit einer Zuckerart, 12: chininhaltig, 13: Säuerungsmittel, 14: Stabilisator Xanthan, 15: Nitrit, 16: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 17: koffeinhaltig, 18: erhöhter Tauringehalt, 19: bestrahlt, 20: mit Jodsalz, 21: gentechnisch verändert, 22: enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



VEGETARISCH

MEDITERRAN FEIERN?!

Wir machen Ihre Feier einzigartig!

Egal ob kleine Feier oder großes Fest, egal ob bei uns im Casa Siete oder an Ihrem Lieblingsort
- wir machen Ihre Feier zu einer besonderen. Und das mit Professionalität, viel Amor y Pasión!



LDMA Gastro GmbH

Geschäftsführer: A. Shirazi

Andreasstraße 7-9 | 40213 Düsseldorf

Telefon: +49 (0) 211 15827739

E-Mail: info@casa-siete.de

Web: www.casa-siete.de