



CASA

*L*

VINTAGE-LOUNGE

CAFÉ • CLUB • BISTRO



*Empfehlung*



 **GASTGEBER DER  
REGIONALMARKE EIFEL**



 **TRADITIONELLE WIRTSCHAUSKÜCHE,  
MODERN INTERPRETIERT**



**VINTAGE-LOUNGE**  
CAFÉ · CLUB · BISTRO

**Hauptstraße 42 a (Fußgängerzone)  
54634 BITBURG  
Telefon: 06561 9190  
[www.hotel-louis-mueller.com](http://www.hotel-louis-mueller.com)**

[WWW.HOTEL-LOUIS-MUELLER.COM](http://WWW.HOTEL-LOUIS-MUELLER.COM)



## Kalte Tapas

<b>Aceitunas</b>	2 <sup>50</sup> €
Eingelegte Oliven nach hauseigenem Rezept	
<b>Platos montaditos</b>	3 <sup>50</sup> €
3 Scheiben Baguette mit Tomatenmus & Manchego, Olivenpaste & Sardelle, Feta-Creme & Chorizo	
<b>Torta del pan salado</b>	4 <sup>00</sup> €
Frisch gebackenes Brot, gefüllt mit Ziegenkäse, Tomate, Zucchini und Emmentaler	
<b>Jamon Serrano</b>	6 <sup>00</sup> €
Spanische Schinkenspezialität	
<b>Quesos variados</b>	6 <sup>50</sup> €
Spanischer Kuh- und Ziegenmilchkäse	
<b>Ensalada de verduras</b>	5 <sup>50</sup> €
Gemüsesalat mit 5 gebackenen Frischkäsebällchen	
<b>Platos especial frios</b>	10 <sup>00</sup> €
Auswahl an spanischen Spezialitäten Serrano, Chorizo, Manchego, Oliven, gebackenes Brot	

## Warme Tapas

<b>Patatas Bravas</b>	3 <sup>50</sup> €
Frittierte Kartoffel mit Alioli und Salsa-Dip	
<b>Papas arrugadas</b>	3 <sup>50</sup> €
Kleine Pellkartöffelchen an Paprika-Pesto	
<b>Chorizo a la plancha</b>	3 <sup>50</sup> €
Scharfe, spanische Paprikasalami, gegrillt	
<b>Calamares a la Romana</b>	4 <sup>00</sup> €
Frittierte Tintenfischringe mit Alioli	
<b>Espinacas con queso fundido</b>	4 <sup>00</sup> €
Blattspinat mit getrockneter Tomate, Mandeln und würzigem Feta überbacken	
<b>Croquetas de Jamón y Champignones</b>	4 <sup>00</sup> €
Hausgemachte Krokettchen mit Kochschinken-Champignon-Füllung	
<b>Torta del pan salado con Chorizo</b>	5 <sup>50</sup> €
Brot gefüllt mit Ziegenkäse, Tomaten, Zucchini und Emmentaler an gegrillter, spanischer Chorizowurst	
<b>Setas con pollo</b>	5 <sup>00</sup> €
Gebratene Champignonköpfe mit gegrillter Hähnchenbrust in würziger Marinade	
<b>Dátiles con bacon</b>	3 <sup>50</sup> €
6 Datteln im Speckmantel	
<b>Queso de cabras con confitura de tomates</b>	4 <sup>00</sup> €
Gratinierter Ziegenkäse mit Tomatenkonfitüre	
<b>Habas tiernas con Jamon Serrano</b>	4 <sup>00</sup> €
Junge, dicke Bohnen mit Zwiebeln, Knoblauch und Serranoschinken gebraten	
<b>Palitos de Mozzarella</b>	4 <sup>50</sup> €
4 Frittierte Mozzarellasticks mit Salsa-Dip	
<b>Pinchos de carne moriscos</b>	4 <sup>50</sup> €
Spieße mit Schweinefleisch an würziger Marinade nach maurischer Art	

<b>Gambas rebozadas</b>	4 <sup>50</sup> €
4 Garnelen im Kartoffelnest frittiert, mit Alioli	
<b>Gambas al ajilo</b>	6 <sup>00</sup> €
4 gegrillte Scampi in Knoblauch-Öl	
<b>Tapas Steak</b>	12 <sup>50</sup> €
Saftig gegrilltes 220 gr. Rumpsteak vom EIFEL-Rind, in Streifen geschnitten, pikant gewürzt mit Salsa, Meersalz und Olivenöl serviert	

## Ensaladas Salatvariationen

<b>Ensalada de los agricultores</b>	12 <sup>50</sup> €
Spanischer Bauernsalat aus Gurke, Tomate, Zwiebel, Oliven, Fetakäse umlegt mit 3 Scheiben Baguette mit Tomatenmus, Olivenpaste und Feta-Creme	
<b>Ensalada caesar con pollo</b>	12 <sup>50</sup> €
Variante des klassischen Caesar Salad mit dem typischen Dressing, gebratenen marinierten Hähnchenstreifen, Croutons und Parmesanobel	
<b>Ensalada de verduras grande</b>	12 <sup>50</sup> €
Großer Gemüsesalat mit 10 gebackenen Frischkäsebällchen	
<b>Ensalada y pescado</b>	17 <sup>50</sup> €
Saftiges Lachsfilet, frisch gegrillt, auf Anti Pasti Gemüse, Zitrone und bunten Salaten der Saison	

**Zu unseren Tapas und Salaten servieren wir Ihnen frisch gebackenes Baguette.**

## Hauptgerichte

<b>Cheeseburger</b>	12 <sup>50</sup> €
Saftiger 180 Gr. Hamburger vom Angus-Rind mit Gouda, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Salat, Hamburger Soße und Salsa-Dip im Brötchen. Mit frittierten Kartoffelwedges und Salatgarnitur.	
<b>Mediterranburger</b>	13 <sup>50</sup> €
Saftiger 180 Gr. Hamburger vom Angus Rind mit Alioli, Salsa Dip, Machego Käse, Chorizo-Wurst, gegrillter Paprika, Salat im Brötchen. Mit frittierten Kartoffelwedges und Salatgarnitur.	
<b>Casa L Burger</b>	13 <sup>50</sup> €
Saftiger 180 Gr. Hamburger vom Angus Rind mit Salsa Dip, gegrilltem Serrano, gebratenem Fetakäse, gegrillter Paprika im Brötchen. Mit kleinen Pellkartoffeln an Mojo-Soße und Salatgarnitur.	
<b>Pfefferburger Gigant</b>	15 <sup>50</sup> €
Saftiger 285 Gr. Hamburger vom Angus Rind mit fermentiertem Bergpfeffer, würzigem Salsa Dip, Frischkäse-peperoni, Röstzwiebeln, Gouda und gegrillter Chorizo. Mit frittierten Kartoffelwedges und Salatgarnitur.	
<b>Plato combinado</b>	16 <sup>00</sup> €
110 Gr. Rumpsteak vom EIFEL-Rind und zwei maurische Spieße vom Schweinerücken gegrillt, mit Frischkäse-peperoni, Salsa-Dip. Mit frittierten Kartoffelwedges und Salatgarnitur	
<b>Steak con fuego</b>	18 <sup>50</sup> €
220 Gr. Rumpsteak vom EIFEL-Rind mit fermentiertem Bergpfeffer und feuriger Marinade gegrillt, an Anti Pasti Gemüse, Kartoffelwedges und 2erlei Dipps.	





## Softdrinks

<b>Pepsi Cola, 7up, Pepsi Light</b>	
0,2l Glas	1 <sup>90</sup> €
0,3l Glas	2 <sup>80</sup> €
<b>Tafelwasser</b>	
0,2l Glas	1 <sup>50</sup> €
<b>Eistee Zitrone</b>	
0,3l Glas	2 <sup>80</sup> €
<b>Bitburger Fassbrause alkoholfrei</b>	
Rhabarber, Zitrone, Waldmeister, Apfel	
0,33l Flasche	2 <sup>40</sup> €
<b>Gerolsteiner natürliches Mineralwasser</b>	
Sprudel/Medium/Naturell, 0,25l Flasche	1 <sup>90</sup> €
Sprudel/Medium/Naturell, 0,75l Flasche	4 <sup>50</sup> €
Apfelschorle, Orangenlimonade, 0,25l Flasche	2 <sup>00</sup> €
<b>Vaihinger Säfte</b>	
Apfel, Orange, Pfirsich,	
Kirsch, Cranberry, KiBa (0,2l)	2 <sup>50</sup> €
Saftschorle (0,4l)	3 <sup>90</sup> €
<b>Schweppes</b>	
Tonic Water, Bitter Lemon	
0,2l Glas	2 <sup>00</sup> €
<b>Frau Rauscher Viez</b>	
Viez-Schorle, Covi	
0,2l Glas	1 <sup>50</sup> €
0,4l Glas	3 <sup>00</sup> €



## Biere

<b>Bitburger Premium Pils vom Fass</b>	
0,25l	1 <sup>90</sup> €
0,4l	3 <sup>00</sup> €
<b>Bitburger 0,0% alkoholfrei Pils vom Fass</b>	
0,25l	1 <sup>90</sup> €
0,4l	3 <sup>00</sup> €
<b>Benediktiner Hefeweizen vom Fass</b>	
0,3l	2 <sup>30</sup> €
0,5l	3 <sup>70</sup> €
<b>Bitburger 0,0% Pils alkoholfrei</b>	
0,33l Flasche	2 <sup>40</sup> €
<b>Bitburger 0,0% Radler alkoholfrei</b>	
0,33l Flasche	2 <sup>40</sup> €
<b>Bitburger 0,0% Grapefruit alkoholfrei</b>	
0,33l Flasche	2 <sup>40</sup> €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	
0,33l Flasche	2 <sup>40</sup> €
<b>Benediktiner dunkel</b>	
0,5l Flasche	3 <sup>70</sup> €
<b>Benediktiner alkoholfrei</b>	
0,5l Flasche	3 <sup>70</sup> €

## Weine

<b>Sangria mit Früchten</b>	
0,2l	2 <sup>20</sup> €
0,5l	5 <sup>50</sup> €
<b>WEISSWEINE</b>	
<b>Spanischer Hauswein</b>	
halbtrocken oder lieblich	
0,1l	2 <sup>00</sup> €
0,2l	3 <sup>50</sup> €
<b>Weinschorle</b>	
0,2l	2 <sup>30</sup> €
<b>Viña Sol, Penedés DO (Spanien)</b>	
trocken, fruchtige Noten von grünem Apfel	
und Zitrusfrüchten, elegante Säure	
0,2l	4 <sup>50</sup> €
<b>¡OJO! Rueda DO (Spanien)</b>	
trocken, spannende Kräuternoten	
und delikates Spiel aus Süße & Säure	
0,2l	5 <sup>00</sup> €
<b>Pinot Grigio, Veneto IGT (Italien)</b>	
trocken, typisch feiner,	
harmonischer Pinot Grigio	
0,2l	4 <sup>00</sup> €
<b>Chardonnay, Copper Ridge (Kalifornien)</b>	
trocken, zugänglich-saftiges Geschmacks-	
erlebnis mit Duft nach frischer Ananas	
0,2l	5 <sup>00</sup> €
<b>ROSÉ</b>	
<b>Spanischer Hauswein</b>	
trocken	
0,1l	2 <sup>00</sup> €
0,2l	3 <sup>50</sup> €
<b>Pinkfein, Rotling (Deutschland)</b>	
halbtrocken, Pink im Glas! Himbeertörtchen,	
Rote Johannisbeere, Minze, mit feiner Süße	
0,2l	5 <sup>00</sup> €
<b>ROTWEIN</b>	
<b>Spanischer Hauswein</b>	
halbtrocken	
0,1l	2 <sup>00</sup> €
0,2l	3 <sup>50</sup> €
<b>Franternal Crianza DO (Spanien)</b>	
trocken, samtig im Antrunk mit satter Frucht	
und mediterraner Würze	
0,2l	4 <sup>00</sup> €
<b>El Somo Selection, Rioja DOC (Spanien)</b>	
trocken, komplexes Duftspiel aus	
Pflaume, Schokolade und Kräutern	
0,2l	4 <sup>50</sup> €
<b>Chianti DOCG, San Lorenzo (Italien)</b>	
trocken, reintöniger Chianti mit typischer Kirsch-	
frucht, delikater Würze und ausgeprägter Säure	
0,2l	4 <sup>50</sup> €
<b>Côte du Rhône Village AOC (Süd-Frankreich)</b>	
trocken, gefälliger Rhône-Wein mit sanften	
Gerbstoffen und saftigem Fruchtkörper	
0,2l	6 <sup>00</sup> €

Bitte beachten Sie unsere Weinviitrine mit tollen Flaschen-Weinen zu einem super Preis-Leistungs-Verhältnis. Und sollten Sie Ihre Flasche mal nicht leeren, so können Sie diese gerne mitnehmen oder wir heben sie bis zum nächsten Besuch auf. Alle Flaschen-Weine auch zum Außer-Haus-Verkauf -20%.





## Schaumweine

### CHAMPAGNER

**Moët & Chandon Brut Impérial**  
0,75l Flasche 75<sup>00</sup> €  
0,2l Flasche 28<sup>00</sup> €

### SEKT

**Spanischer Cava**  
0,75l Flasche 22<sup>00</sup> €  
0,1l Glas 3<sup>00</sup> €

### PROSECCO

**Scavi & Ray**  
0,2l Glas 4<sup>00</sup> €  
0,75l Flasche 20<sup>00</sup> €

### HUGO

0,2l Glas 5<sup>50</sup> €

### Aperol Spritz

0,2l Glas 5<sup>50</sup> €

### Green Apple Spritz

0,2l Glas 5<sup>50</sup> €

Alle Spritz mit Scavi & Ray Prosecco

## Cocktails

**Eifel-Cocktail** 6<sup>50</sup> €

Eifel-Whiskey, Vierz-Likör, Apfelsaft,  
Holunderblütensirup, Zitrone, schwarzer Pfeffer

**Cosmopolitan** 4<sup>00</sup> €

Triple Sec, Cranberry, Lime, Wodka

**New York Gin & Tonic** 6<sup>00</sup> €

Gin, Tonic, Cranberry

**Mojito** 6<sup>50</sup> €

Karibischer Rum, Limette, Minze

**Caipirinha** 6<sup>50</sup> €

Cachaca, Limette, Zucker

**Piña Colada** 6<sup>50</sup> €

Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

**Mai Tai** 6<sup>50</sup> €

Verschiedene Rum, Triple Sec, Amaretto, Lime

**Sex on the beach** 6<sup>50</sup> €

Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, exotische Säfte

**Long Island Iced Tea** 8<sup>00</sup> €

Tequila, Triple Sec, Rum, Wodka, Cola, Zitrone

**Jede Woche 2 neue Cocktails  
der Woche zu je 5,50 €**

## Alkoholfrei Cocktails

**Casa L** 3<sup>50</sup> €

Tonic Water, Green Apple Sirup, Ingwer Sirup

**Alice** 4<sup>00</sup> €

O-Saft, Ananassaft, Cranberrysaft

## Longdrinks

0,3l

Alle Longdrinks „on the rocks“ mit 4cl Spirituose  
+ 0,25 l Softdrink, Saft oder Red Bull

**Bacardi Superior** 5<sup>50</sup> €

**Captain Morgan Spiced Gold** 5<sup>50</sup> €

**Jägermeister** 5<sup>50</sup> €

**Three Sixty Wodka** 5<sup>50</sup> €

**Bombay Sapphire London Dry Gin** 5<sup>50</sup> €

**Jack Daniels** 6<sup>50</sup> €

**Bulldog Gin** 8<sup>00</sup> €

**Purity Wodka** 9<sup>00</sup> €

## Shots

2cl

**Balsam nach Hausrezept** 1<sup>50</sup> €

**XuXu Erdbeerlimes** 2<sup>00</sup> €

**Dos Mas** 2<sup>00</sup> €

Zimtlikör mit Tequila Flavor

**Hillock Honey** 2<sup>00</sup> €

Wild Turkey, Whiskey-Likör

**Jägermeister** 2<sup>00</sup> €

**Three Sixty Wodka** 2<sup>00</sup> €

**Sambuca** 2<sup>00</sup> €

**Eifeler Williams** 2<sup>30</sup> €

**Eifeler Mirabellen** 2<sup>30</sup> €

**Dreyberg blue & red** 2<sup>50</sup> €

**Tequila Corralejo reposado** 2<sup>50</sup> €

**Tequila Corralejo blanco** 2<sup>50</sup> €

**Absinth Tabu Classico** 2<sup>50</sup> €

**Purity Wodka** 3<sup>50</sup> €

**B52** 3<sup>50</sup> €

## Liköre

4cl

**Martini bianco / rosso / D'oro** 3<sup>00</sup> €

**Baileys** 3<sup>00</sup> €

**Ramazotti** 3<sup>00</sup> €

**Campari mit Soda oder O-Saft** 4<sup>50</sup> €

**Licor 43 mit Milch** 4<sup>50</sup> €

## Whiskey

4cl

**Makers Mark Bourbon** 4<sup>50</sup> €

**Jack Daniels** 5<sup>00</sup> €

**Canadian Club 12 years** 6<sup>00</sup> €

**Bushmills Malt 10 years** 6<sup>50</sup> €

**Isle of Jura 16 years** 8<sup>50</sup> €

## Weinbrände

4cl

**Osborne Veterano** 3<sup>50</sup> €

**Carlos 1** 5<sup>50</sup> €

**Cardenal Mendoza** 5<sup>50</sup> €

**Remy Martin V.S.O.P.** 6<sup>50</sup> €

**Sandemann Sherry** 4<sup>00</sup> €

medium, dry, seco

**Sandemann Portwein Tawny** 4<sup>50</sup> €





## Kaffee

<b>Café creme</b>	2 <sup>20</sup> €
<b>Espresso</b>	1 <sup>90</sup> €
<b>Cappuccino italiano</b>	2 <sup>50</sup> €
<b>Café con leche</b> Gr. Tasse Kaffee mit aufgeschäumter Milch	2 <sup>80</sup> €
<b>Latte Macchiato double</b> Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch	3 <sup>60</sup> €
<b>Carajillo</b> Espresso mit Brandy	2 <sup>90</sup> €
<b>Calentador</b> Espresso mit Milch und Crema Catalana	2 <sup>90</sup> €

## Tee

0,2l	
Verschiedene Sorten	2 <sup>20</sup> €

### Earl Grey blue

Darjeeling und Assam mit dem Aroma der Bergamotte und blauen Kornblumenblüten.

### Gunpowder Mint

Ein Grüntee aus China, der seinen Namen den zu Kügelchen gerollten Teeblättern verdankt, die sich beim Aufbrühen explosionsartig entfalten.

### Grüntee Lung Ching

Ein Tee der Extraklasse. Lung Ching, auch Drachenbrunnen-Tee genannt, war im 18. Jahrhundert der Tee des chinesischen Kaiserhauses.

### Hibiskus Cranberry

Kraftvolle, fruchtige Komposition aus Früchten wie Cranberries, Apfelstücken, Orangen und Hibiskus.

### Kamille

Eine moderne Inszenierung aus Kamille, Minze, Orange und Lemongrass.

### Rooibos Vanille Sahne

Diese Spezialität ist eine sahnige Verführung mit edler Vanille und vollmundigem Sahnearoma.

### Sencha Zitrone-Malve

Feinste Blätter aus der ersten Ernte ausgewählter Teegärten Darjeelings und ‚Temi‘. Die Komposition lässt einen Tee feinsten Güte mit einer einzigartigen hellen, goldgelben Tassenfarbe und intensiv blumig-aromatischem Geschmack entstehen.

### Nana-Minze-Pfefferminze

Eine elegante Komposition verschiedener grob geschnittener Minzsorten. Die mentholige Frische der Pfefferminze und die feine Süße der afrikanischen Nana Minze mit ihren wohltuenden ätherischen Ölen verleihen diesem Tee ein unvergessliches Aroma.

## Kakao

### Coppeneur Trinkschokolade, Bio zertifiziert

Kakaogenuss auf kulinarisch höchstem Niveau

<b>Cao Pur</b> 0,2l	2 <sup>90</sup> €
<b>Chili</b> 0,2l	2 <sup>90</sup> €
<b>Mandel – Crèmenougat</b> 0,2l	2 <sup>90</sup> €
<b>Schlagsahne</b>	0 <sup>40</sup> €

## Dessert

<b>Ben &amp; Jerry´s Eiscreme 150ml</b> verschiedene Sorten	3 <sup>90</sup> €
--	-------------------

### Chocolate Fudge Brownie Ice Cream

cremige Schokoladen-Eiscreme mit saftigen Schokokebäckstückchen

### Chunky Monkey Ice Cream

Bananen-Eiscreme mit kakaohaltigen Bits in Bananenform und Walnüssen

### Cookie Dough Ice Cream

Vanille-Eiscreme mit Riesenstücken aus Plätzchenteig und kakaohaltigen Bits

### Strawberry Cheesecake Ice Cream

Erdbeer- und Käsekuchen-Eiscreme mit Erdbeerstückchen und einem Kekstrudel

### The Vermonster Ice Cream

Eiscreme mit Ahornsirup aus Vermont, karamellisierten Pekannüssen und Karamellsoße

## Hinweise

### Allergiker-Karte Verwendete Zusatzstoffe

„Lieber Gast, Informationen über Zusatzstoffe und Zutaten in unseren Speisen oder Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.“  
(Allergiker-Karte)

Wir weisen jedoch darauf hin, dass wir KEINE Garantie abgeben werden, dass bestimmte Produkte FREI von bestimmten Allergenen sind.

„Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“





*Herzlich willkommen!*

*Nach der Arbeit ins Casa L ist  
die kleine Auszeit vom Alltag.*

*Hier gibt es eine delikate  
Bistrotküche mit mediterranen  
Spezialitäten. Die Schoppen- und  
Flaschenweine sind erlesen, noble  
Spirituosen, leckere Longdrinks,*



*Bitburg, Petersplatz, Tel. 06561 945593*  
[www.facebook.com/Casa.L.Bitburg](http://www.facebook.com/Casa.L.Bitburg)

*frisch gezapftes Bitburger Pils  
und eine feine Auswahl klassischer  
Cocktails sorgen für gute Laune.*

*Dazu feinste Beats und eine  
wechselnde Lichtkulisse - und je  
entspannter die Stimmung,*

*desto mehr Drive  
bekommt die Musik.*

.....  .....

*Casa L heißt:*

*entspannte & coole Atmosphäre*

*All night long!*