Casino im Haus der Region

Hildesheimer Straße 20, 30169 hannover
+49 511 61624111

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MO 21.09.26

Aloo gobi Kartoffelcurry mit Blumenkohl VEGAN — 4,00 €
Kartoffelcurry Biokartoffeln mit Blumenkohl

Käsetortellini mit Gorgonzolasauce & Spinat VEGETARISCH — 5,00 €
Käsetortellini a Weizen,g mit Gorgonzolasauce & Spinat

Chili con carne (Rind) mit Roten Bohnen, Paprika, Mais & Basmatireis — 6,00 €
Chili con carne (Rind) mit Roten Bohnen, Paprika, Mais & Basmatireis Bioreis

Aprikosencreme VEGAN — 1,50 €

DI 22.09.26

Gebackene Reisbällchen auf Kürbis-Gemüseragout — 4,00 €
Gebackene Reisbällchen Bioreis,g auf Kürbis-Gemüseragout

Cannelloni mit mediterranem Gemüsesugo & Rucola VEGAN — 5,00 €
Cannelloni a Weizen mit mediterranem Gemüsesugo & Rucola

Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse — 6,00 €
Cordon bleu vom Schwein aWeizen,c mit Kartoffelstampf Biokartoffeln,g und buntem Marktgemüse

Cantuccinimousse VEGETARISCH — 1,50 €
Cantuccinimousse c,g,a Weizen

MI 23.09.26

Geschmorte Currykarotten mit Goldhirse & Erbsen-Hummus VEGAN — **4,00 €**
Geschmorte Currykarotten mit Goldhirse & Erbsen-Hummus

Kürbisspalten mit Ingwerrahmsauce & Drillingen VEGETARISCH — **5,00 €**
Kürbisspalten mit Ingwerrahmsauce g & Drillingen

Pad Thai Reisbandnudeln mit Gemüse, Sprossen, Erdnüssen & gebratenen Hähnchenbrust-streifen — **6,00 €**
Pad Thai Reisbandnudeln mit Gemüse, Sprossen, Erdnüssen & gebratenen Hähnchenbruststreifen

Heidelbeercreme VEGAN — **1,50 €**

DO 24.09.26

Pasta mit cremigem Herbstgemüse und Sonnenblumenkernen — **4,00 €**
Pasta a Weizen mit cremigem Herbstgemüse und Sonnenblumenkernen

Mediterrane Gemüselasagne VEGAN — **5,00 €**
Mediterrane Gemüselasagne a Weizen

Fischfrikadellen mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf — **6,00 €**
Fischfrikadellen mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf Biokartoffeln,g

Schwarzwälder Kirschtrifle VEGETARISCH — **1,50 €**
Schwarzwälder Kirschtrifle a Weizen,c,g

FR 25.09.26

Mediterrane Tortellini mit Kichererbsencreme VEGAN — **4,00 €**
Mediterrane Tortellini a Weizen mit Kichererbsencreme

Kartoffel-Kürbispuffer mit Salat & Kräuterquark VEGETARISCH — **5,00 €**
Kartoffel-Kürbispuffer mit Salat & Kräuterquark g

Currywurst mit pikanten Sauce und Pommes frites — **6,00 €**
Currywurst mit pikanten Sauce und Pommes frites

Kokos-Pannacotta mit Mangokompott — **1,50 €**
VEGAN
Kokos -Pannacotta mit Mangokompott

MO 28.09.26

Gebackener Blumenkohl mit BBQ-Sauce & gebackenen Drillingen 4,00 €
Gebackener Blumenkohl mit BBQ-Sauce & gebackenen DrillingenBio

Jambalaya Creolische Gemüse-Reispfanne mit Joghurt-Dip VEGETARISCH 5,00 €
Jambalaya Creolische Gemüse-Reispfanne Bioreis mit Joghurt-Dip g

Überbackene Hähnchenbrust mit Käsekruste, Gemüsereis & Tomaten-Gemüse-Sugo 6,00 €
Überbackene Hähnchenbrust mit Käsekruste g, Gemüsereis Bioreis & Tomaten-Gemüse-Sugo

Mousse von weißer Schokolade VEGETARISCH 1,50 €
Mousse von weißer Schokolade c,g

DI 29.09.26

Pasta mit Pilzrahmsauce & Rucola 4,00 €
VEGETARISCH
Pasta Bio a Weizen mit Pilzrahmsauce g & Rucola

Gemüsebratwurst mit herbstlichem Gemüse, Kartoffelstampf & Bratensauce VEGAN 5,00 €
Gemüsebratwurst mit herbstlichem Gemüse, Kartoffelstampf Biokartoffeln & Bratensauce

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Bohnensalat & Preiselbeeren 6,00 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“a Weizen, c mit Kartoffel Bio-Bohnensalat j & Preiselbeeren

Erdbeercreme VEGAN 1,50 €

MI 30.09.26

Gemüsegulasch mit Kürbis & Spätzle VEGAN 4,00 €
Gemüsegulasch mit Kürbis & Spätzle a, Weizen

Pilzmaultaschen mit Champignon-Spinatrahmsauce VEGETARISCH 5,00 €
Pilzmaultaschen a Weizen mit Champignon-Spinatrahmsauce g

Kohlroulade mit Mettfüllung, Bratensauce und Kartoffeln 6,00 €
Kohlroulade j mit Mettfüllung, Bratensauce und Kartoffeln Bio,

Bayrische Vanillecreme mit Apfel-Rosinenkompott VEGETARISCH 1,50 €
Bayrische Vanillecreme c,g mit Apfel-Rosinenkompott

DO 01.10.26

Hirse-Linsen-Bratlinge auf cremigem Kartoffel-Gemüseragout VEGETARISCH — **4,00 €**
Hirse-Linsen-Bratlinge auf cremigem Kartoffel Bio-Gemüseragout g

Kichererbsenbällchen mit Sesam, Tahini-Dip & Salat VEGAN — **5,00 €**
Kichererbsenbällchen mit Sesam, Tahini-Dip & Salat

Gebackenes Seelachsfilet mit Karoffel, Kürbisstampf & Fenchelsauce — **6,00 €**
Gebackenes Seelachsfilet a Weizen mit Karoffel, Bio-Kürbisstampf & Fenchelsauce g

Schoko-Chiapudding mit Mandelsauce — **1,50 €**
VEGAN
Schoko-Chiapudding mit Mandelsauce

FR 02.10.26

Polenta mit Herbstgemüse — **4,00 €**
Polenta mit Herbstgemüse

Rahmspinat mit zwei Spiegeleiern & Kartoffelstampf VEGETARISCH — **5,00 €**
Rahmspinat mit zwei Spiegeleiern & Kartoffelstampf Biokartoffeln,g

½ Hähnchen frisch aus dem Ofen mit Kartoffel, Radieschen-Salat & pikantem Dip — **6,00 €**
½ Hähnchen frisch aus dem Ofen mit Kartoffel Bio, j-Radieschen -Salat & pikantem Dip g

Käsekuchen VEGETARISCH — **1,50 €**
Käsekuchen a Weizen,c,g

SUPPE/VORSPEISE

Pfifferlingscremesuppe VEGETARISCH — **3,00 €**

Geflügel-Hot Dog I Kimchi I Soja-Zwiebeln — **2,50 €**

Feldsalat I Croûtons I Zitronen-Joghurt-Dressing VEGETARISCH — **3,00 €**

Bihunsuppe — **3,00 €**

Matjestatar I Rösti I Kräuter — **3,50 €**

TAGESGERICHT

Flammkuchen I Kürbis I Birne I Gorgonzola I Walnuss I Rucola VEGETARISCH	9,50 €
Saté Hähnchen I gebratene Eiernudeln I Gemüse I Kräuter-Nuss-Topping	9,90 €
Entenbrust I Sojasauce I Wok-Gemüse I Duftreis	12,50 €
Lachsforelle I Kräutersauce I bunte Möhren I Pastinakenstampf	12,90 €

DESSERT

Kürbis-Mandelkuchen I Orangenglasur VEGETARISCH	2,50 €
Kokoseis I Physalis I Minzzucker	3,00 €
Zitronenrahmeis I Blaubeeren I Ahornsirup VEGETARISCH	3,00 €
Mango-Lassi I Matchaschaum VEGETARISCH	3,00 €

TÄGLICH ERHÄLTLICH

Pulled Pork Burger I Barbecue Drop I Coleslaw I Pommes Frites	**8,50 €**
Chicken Style Burger I Mango-Chili-Drop I Coleslaw I Pommes Frites	**8,50 €**
Ravioli der Woche I Rinderbolognese oder Basilikumpesto oder Arrabiata (vegan) I Parmesan AUF WUNSCH VEGAN	**6,00 €**
Bio-Currywurst oder vegane Currywurst I hausgemachter Sauce I Röstzwiebeln I Pommes AUF WUNSCH VEGAN	**6,50 €**
Nudeln I Rinderbolognese oder Basilikumpesto oder Arrabiata (vegan) I Parmesan AUF WUNSCH VEGAN	**4,50 €**
Bunter Blattsalat I Mandel-Vinaigrette I Tempeh I Feige I Orange I Möhre I Tomate I Brot	**8,50 €**
Salat Bowl I Green Goddess Dressing I Avocado I Edamame I Bete I Gurke I Ei I Halloumi oder Pute I Brot VEGETARISCH	**8,50 €**
Rumpsteak Semi Dry aged (200g) I Pommes Frites I Kräuterbutter I Salatbouquet	**13,90 €**
Bio-Currywurst oder vegane Currywurst mit hausgemachter Sauce im Glas AUF WUNSCH VEGAN	**6,00 €**
Rinderbolognese oder Grünkernbolognese (vegan) für 2 Portionen im Glas AUF WUNSCH VEGAN	**6,00 €**