

SPEISE

with love —

KARTE



CHICKEN PAKODA G,C,M 7,90

Würzige Hähnchenfilet-Snack. Kross frittiert, mit frischem Koriander und mit Gewürzen der indischen Küche, serviert mit Minz-Dip

ANTIPASTI CABARELO G,H,A,C 12,90

1 Teigröllchen, 1 paniertes Hirtenkäse, Bulgur, Kirschtomaten gefüllt mit Mozzarella und Basilikum-Pesto, Melone-Schinken, gefüllte Champignons mit Frischkäse, gefüllte Oliven mit Mandeln, marinierte Zucchini, marinierte Auberginen, marinierte Paprika-Mix, Dip nach Wahl, cabarelo-Brötchen und Nan-Brot

GARNELENSPIESS 20 C A,C,B,G 9,50

auf gemischtem Salat, serviert mit Aioli-Dip und cabarelo-Brötchen

EXTRA SPIESS 5,90

VEGGIE

BRUSCHETTA ZWEIERLEI A,G,H 6,90

1 classico Ciabatta mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch

1 spezial mit Avocado, Lauchzwiebeln, Radieschen, Knoblauch, Mandeln serviert auf Rucola-Bett mit Balsamico und Parmesan

HUMUS M,A,K,G 4,50

Kichererbsen creme mit Tahina (Sesampaste), Nan-Brot

auf Wunsch mit Käse überbacken 4,90

AVOCADO CAPRESE G,A 7,50

2 halbe Avocado mit Cherrytomaten und Pesto, Mozzarella, Balsamicocreme, dazu Nanbrot

START

best way –

SMART

SUPPENKÜCHE

VEGGIE

TOMATENSUPPE G,A 5,00

verfeinert mit Sahne und Basilikumpesto, dazu cabarelo-Brötchen

SUPPE DER SAISON 5,90

Frag nach unserem aktuellen Suppenangebot!



Allergene:
A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Hafer, 4 Kamut, 5 Gerste, 6 Dinkel, 7 Hybridstämme)
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (1 Haselnüsse, 2 Mandeln, 3 Paranüsse, 4 Walnüsse, 5 Cashewnüsse, 6 Pistazien, 7 Mandeln, 8 Para- oder Queenslandnüsse)
I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/Kg (SO2)
M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:
1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
3 geschwärzt
4 enthält eine Phenylalaninquelle
5 mit Chinin
6 mit Antioxidationsmittel
7 mit Konservierungsmittel
8 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
9 Fruchtsaftgetränk
10 mit Geschmacksverstärker
11 mit Milcheiweiß
12 mit Phosphat
13 geschwefelt
14 erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)

ZU JEDEM SALAT GIBT ES NAN-BROT
UND CABARELO-BRÖTCHEN ^{A,G}

VEGAN

SALAT DER SAISON 7,90

Frischesten Salate der Saison, Gurken, Möhren, Tomaten, Zwiebeln, Paprika-Mix, Peperoni und Oliven

RÖMER SALAT ^D 12,50

Römersalat, gegrillte Hähnchenbrust, Sardellen, rote Zwiebeln, Cherry Tomaten, gehobelter Parmesan, Caesars Dressing und cabarelo Brötchen

CABARELO SALAT „SURF&TURF“ ^{B,H} 15,90

Rindfleischstreifen, 3 Garnelen, frischer Salat-Mix, Avocado, Cherry-Tomaten, Gurken, Paprika-Mix, rote Zwiebeln, Salatkernmischung und Quinoa

CABAROCCO-SALAT 11,90

Ruccola, Cherry-Tomaten, rote Zwiebeln, Serrano-Schinken, Parmesan und Salatkernmischung

CRAZY FROOTA ^L 10,90

Dörrobst mariniert (mit einer speziellen Rezeptur), mit Chicorée, Quinoa, Schnittlauch, Backerbsen

SALAT-TOPPINGS

Hähnchenbruststreifen	3,90
Lachsfilet gegrillt / gedünstet	4,50
Rindfleischstreifen	4,90
3 Tiger Garnelen	4,90
Thunfisch	3,00
Hirtenkäse	2,50
Avocado	2,90
Champignons	3,50
Dörrobst	3,90
Salatkernmischung	1,50

SALAD original – BAR



VEGAN SPEZIAL

KICHERERBSEN-CURRY ^H 12,50

Curry aus Kichererbsen und Gemüse und Kartoffeln, dazu Reis und Babyspinat

GEFÜLLTE AUBERGINE 10,90

gefüllt mit gemischtem Gemüse, gratiniert mit Vegan-Käse und ein Topping mit Paprika-Sauce, an Bulgur

AU _ RO _ CU 13,90

Auberginen, Rote-Beete, Kartoffeln und Curry gepaart in einem Gericht, verfeinert mit indischen Gewürzen und Kokosmilch, an Bulgur, serviert mit Tomaten-Zwiebel-Salat

JACKFRUIT BURGER 13,90

saftig tropische Frucht Patty, Gurken, rote Zwiebeln, Tomaten, frische Koriander, Rucola, Beilage, Dip und Sauce nach Wahl (siehe Burger Menu)

BEILAGEN-SALAT +2,50

DRESSING:

Sesam, Ceasars, cabarelo, Aioli, Honig-Senf, Viniagrette, Balsamico-Crème

VEGGIE

PASTA ALLA GORGONZOLA A,G 11,50

mit Champignons, Paprika-Mix und Gorgonzola-Sahnesauce

PASTA SALMONE A,D,G 13,90

in Zitronengras-Mascarpone-Sauce, Spinat und gebratenem Lachsfiletstücke

PASTA INDIA A,G 12,50

mit Hähnchenbrustfiletstücke, Champignons, Brokkoli und Paprika-Mix in Curry-Sahnesauce

VEGGIE

PASTA AGLIO E OLIO A,G 9,50

mit Mozzarella, Chilli-Schoten, frischen Oliven, frischem Knoblauch und Olivenöl

VEGGIE

HOT

PASTA „FERNOST“ A,B,G 12,50

Asia-Gemüse, Porree Karotten, Zuckerschoten, Soja-Sauce und Knoblauch

PASTA FRUTTI DI MARE A,B,N 13,90

mit ausgewählten Meeresfrüchten gebraten in Olivenöl, Paprika, Cherrytomaten und Knoblauch, in Weißwein-Basilikumpesto

PASTA CABARELO A,B 12,90

Hähnchenbrustfiletstreifen, Sucuk, Zucchini, Paprika, Brokkoli und Champignons mit Sweet-Chilli-Sauce

PASTA FRUTTI DI MARE A,B,N 12,90

mit ausgewählten Meeresfrüchten gebraten in Olivenöl, Paprika, Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch, in feiner Weißweinsauce

PASTA DI MANZO E GAMBAS A,B,N 15,90

mit Rindfleischstreifen und 2 Gambas, Champignons, Cherrytomaten, Rucola und Paprika-Tomaten-Sauce

ITALIEN

original –

JOB

WÄHLBAR: PENNE, TAGLIATELLE, SPAGHETTI
ALLE GERICHTE AUCH GRATINIERT BESTELLBAR +1,80 €



FISCH & MEERESFRÜCHTE

TIGER GAMBAS B 17,90

Fünf Tiger-Gambas in Curry-Sauce, an Reis und gebratenem Gemüse

THUNFISCHSTEAK D 18,90

Paprika-Sugo, Reis und gebratenem Gemüse

ZANDERFILET D 18,90

auf mediterranem Gemüse-Kartoffel-Mix

LACHSFILET A,C,G,G 18,90

gebraten oder gedünstet, auf Tagliatelle in Meerrettich-Sahnesauce, an gebratenem Gemüse, serviert mit Cherrytomaten

1 KG TIGER-GAMBAS A,B,C,G,G 37,90

dazu gemischter Salat, Aioli und cabarelo-Brötchen

PIZZA MAGHERITA ^{A,G}

	Ø26 CM	Ø32 CM
	7,00	9,00

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Oregano

PIZZA DIAVOLO ^{A,G,I,6,7}

9,50	12,50
------	-------

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Salami, Schinken, Chilli-Schoten, Knoblauch und Oregano

PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{A,G,D}

9,50	12,00
------	-------

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln, milde Peperoni und Oregano

PIZZA CABARELO ^{A,G}

10,50	13,50
-------	-------

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Champignons, Hähnchenbrustfiletstreifen, Paprika-Mix und Oregano

PIZZA TANDOORI ^{A,G}

11,50	14,50
-------	-------

Tandoori Sauce, , Mozzarella-Gouda-Käse, Tandoori-Hähnchenbrustfiletstreifen, rote Zwiebel, frische Tomaten, Spinat und Oregano

PIZZA SWEET CHILLI ^{A,G,6,7}

11,50	14,50
-------	-------

Sweet-Chilli-Sauce, Mozzarella-Gouda-Käse, türkische Knoblauchwurst, Hähnchenbrustfilet, Champignons, Zucchini, Brokkoli, Paprika-Mix und Oregano

PIZZA

yummy – HOUSE

DER PIZZATEIG WIRD AUS EIN JAHRZEHNTE LANGEM
REZEPTUR EIGENS HERGESTELLT.

NICHT DIE RICHTIGE PIZZA DABEI?!
DANN EINFACH SELBST ZUSAMMENSTELLEN!

**PIZZA QUATTRO FORMAGGI** ^{A,G}

	Ø26 CM	Ø32 CM
	10,00	13,90

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Parmesan, Hirtenkäse, Gorgonzola, Camembert, frischer Basilikum

PIZZA TONNO ALLA CHEF ^{A,G,D}

10,90	13,90
-------	-------

Sauce Hollandaise, Mozzarella-Gouda-Käse, Thunfisch, Paprika, Mais, Brokkoli, rote Zwiebeln, Jalapenos und Ruccola

PIZZA VEGETARIANA ^{A,G}

9,50	12,50
------	-------

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Champignons, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln und Peperoni

PIZZA SERRANO E RUCOLA ^{A,C,G,6,7}

11,00	14,00
-------	-------

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Rucola, Serrano-Schinken, Cherrytomaten, Parmesankäse und Oregano

PIZZA SPINACI ^{A,C,G,6,7}

9,90	12,90
------	-------

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Spinat, Hirtenkäse, Speigelei und Oregano

SALMONE E SPINACI ^{A,C,G,6,7}

12,00	14,50
-------	-------

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Lachs, Spinat, frischer Knoblauch und Oregano

PIZZA FRUTTI DI MARE SPECIALE ^{A,B,G,N}

12,90	15,00
-------	-------

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Zwiebeln, Meeresfrüchte, Knoblauch und Oregano

IRISH DRY AGED 16,90

unser Gourmet-Burger. Aus Tradition und Liebe mit erlesenem Fleisch zum Handwerk: 200g saftiges Dry aged Rindfleisch (36 Tage gereift) mit Real-cabarelo-Sauce, Tomaten, Gurken, Salat, Ruccola, roten Zwiebeln, Dip und Beilage nach Wahl

HÄHNCHENFILET BURGER 13,90

mit Real-cabarelo-Sauce, Mozzarella, Avocado, Tomaten, Gurken, Ruccola, roten Zwiebeln, Dip und Beilage nach Wahl

TANDOORI HÄHNCHENFILET BURGER 14,90

mit Real-cabarelo-Sauce, Mozzarella, Tomaten, Gurken, Ruccola, roten Zwiebeln, Dip und Beilage nach Wahl

VEGAN

JACKFRUIT BURGER 13,90

saftig tropische Frucht Patty mit Real-cabarelo-Sauce, Gurken, rote Zwiebeln, Tomaten, frische Koriander, Rucola, Beilage, Dip und Real-cabarelo-Sauce

VEGGIE

VEGGIE BURGER 13,90

Gemüse Patty, Real-cabarelo-Sauce, Gurken, rote Zwiebeln und Tomaten

BEILAGEN

Süßkartoffel-Pommes, Dippers, Pommes frites, Bulgur, Beilagensalat

DIP NACH WAHL

Minz-Dip, Sweet Chilli, Mayonaise, Ketchup, Curry, Avocado, Sour-Crème, Aioli, Mango-Salsa

EXTRA-TOPPINGS

Extra Hähnchen Patty	3,50
Extra Tandoori Patty	3,90
Extra Veggie Patty	3,50
Extra Vegan Patty	3,90
Extra Dry aged Patty	5,90
Bacon	1,50
Pastrami	2,90
Spiegelei	1,30
Cheddar-Käse	1,00
Jalapeños	gratis

BURGER

tasty —

MENU

DRY AGE BURGER

Richtige Handwerkskunst mit einzigartigem Geschmack

Das Rindfleisch Fleisch wird 28 Tage lang in einer Salz-Moos-Kammer (Höhle) eingeschlossen. Da die Höhlenwände von Natur aus hygroskopisch sind, ziehen sie Feuchtigkeit an, lassen sie aber dennoch durch. Die durchgelassene Feuchtigkeit verlässt anschließend die Kälteumgebung. Und da die Wände einen hohen Kaliumgehalt haben, wird die Trockenkultur innerhalb der Kühlung aufrechterhalten und selbst gesteuert.

Die Kombination aus Salt-Moss-Ageing und einzigartigen Cuts hebt sich von der herkömmlichen Reifung ab.

Dadurch erhält das Fleisch den einzigartigen Geschmack und die Substanz.



ADANA KEBAB A,G 15,50

Hackspieß vom Rind und Lamm, serviert mit gegrillten Tomaten auf Fladenbrot, an Pommes frites oder Bulgur-Reis, dazu roter Zwiebelsalat und Tzatziki

RINDFLEISCHSPIESS (ARG. RIND) G 15,90

zartes Rindfleisch auf frischem, knackigem Gemüse, an gegrillten Tomaten und Beilage nach Wahl (G)

TANDOORI-MASALA-CHICKEN-CURRY 14,90

Saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet, in Tandoori Masala-Sauce und Beilage nach Wahl

HÄHNCHEN – MOZZARELLA G 15,90

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella, Champignons-Rahmsauce und Beilage nach Wahl

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 18,50

Kalbsschnitzel mit Wiener Garnitur (Zitrone und Sardellenfilet) und Beilage nach Wahl

CABARELO -SPEZIAL G 24,90

1 Tandoori Hähnchen, 1 Hacksteak, 1 Rindersteak, 2 Garnelen, serviert Pommes frites und Bulgur, gebratenes Gemüse, Kräuterbutter, Dip nach Wahl und gemischtem Salat

FÜR 2 PERSONEN 44,90

ZU DEN HAUPTGERICHTEN BEILAGE NACH WAHL

Pommes frites	
Süßkartoffel-Pommes	
Kartoffel-Dippers	
Kroketten	
Bulgur-Reis	
Bratkartoffeln	+ 1,50
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	+2,50
Beilagensalat	+2,50

MEAN best way – DISHES



LECKERE BOWLS

VEGAN

BULGUR BOWL A,K,M 12,90

Salatmix mit Balsamico-Dressing, warme Jack-Fruit-Patty-Streifen, Bulgursalat, mediterranes Gemüse, Rote Beete Puffer, Babyspinat, Mango-Salsa, Sesam, Backerbsen, Nan-Brot-Scheiben

CURRY BOWL M,K 11,90

Salatmix, warmes Curry aus Kichererbsen und Gemüse, Hähnchenbrustfiletstreifen, Avocado, Babyspinat, mit Sesamsauce, Paprika-Mix, Reis, Quinoa, Nan-Brot-Scheiben

PASTA BOWL A,M,G,7,10 13,90

Salat Mix, Tomaten-Paprika-Sugo, arg. Rindfleischstreifen, mediterranes Gemüse, Babyspinat, Kichererbsen, Pasta, Avocado, Sesam, Nanbrot-Scheiben

Pommes frites	3,50 €
Süßkartoffel-Pommes	3,90 €
Kartoffel-Dippers	3,90 €
Kroketten	3,50 €
Gebratene Champignons	3,50 €
Reis	2,80 €
Bulgur-Reis	3,50 €
Grill Gemüse	4,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	4,50 €
Gehobelter, frischer Parmesankäse (G)	1,50 €
Mayonaise (C,J,7)	0,90 €
Ketchup (7)	0,90 €
Kräuterbutter (G)	0,90 €
Indian Curry	1,30 €
Mango-Salsa	1,50 €
Scharfe Sauce	gratis
Knoblauch Öl	gratis



MEAT SPECIALS

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK 16,90 €
250g Rindfleisch

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 18,90 €
250g (mit leichtem Fettrand) Rindfleisch

ARGENTINISCHES FILET 24,90 €
200g Rindfleisch

NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET 22,90 €
200g

HÄHNCHENBRUSTFILET 12,90 €
200g

DER STOLZ DER GAUCHOS ANGUS-BEEF AUS ARGENTINIEN



ARGENTINISCHES RIND – BESTE BEDINGUNGEN FÜR EINE TOP QUALITÄT.

Argentinische Rinder wachsen unter allerbesten Bedingungen auf und sind der ganze Stolz der Gauchos. Unter freiem Himmel weiden sie in riesigen Herden in den beinahe unberührten Weiten der argentinischen „Pampa“, einem Land, das mit 48 Millionen Rindern das viertgrößte Rinderzuchtgebiet weltweit ist. Ein endloses Meer aus saftigem Gras dient als natürliches Futter („Grass Fed Beef“) dieser besonders widerstandsfähigen Rinder. Dies ist der Grund für die legendäre Qualität, das einzigartige Aroma und dafür, dass das Fleisch vom argentinischen Angus Rind zu den magersten Sorten der Welt zählt.

BEEF original – MANIFEST



MÖGLICHE WUNSCHBEILAGEN ZU DEN GERICHTEN:

A. 6,90 €

mit gemischtem Gemüse (Zuckerschoten, Pandanblätter Paprika-Mix, Zucchini, Möhren, Kräuterbutter (G))

B. 7,90 €

mit gebratenen Champignons, rote Schmorzwiebeln, Süßkartoffel-Pommes, Rotweinjus (G)

C. 6,90 €

Tomaten-Paprika-Sugo, Speckbohnen, Kartoffel-Dippers (B,G,7)

Pommes frites 3,50 €

Süßkartoffel-Pommes 3,90 €

Kartoffel-Dippers 3,90 €

Kroketten 3,50 €

Gebratene Champignons 3,50 €

Reis 2,80 €

Bulgur-Reis 3,50 €

Grill Gemüse 4,50 €

Bratkartoffeln 3,50 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck 4,50 €

Gehobelter, frischer
Parmesankäse (G) 1,50 €

Mayonaise (C,J,7) 0,90 €

Ketchup (7) 0,90 €

Kräuterbutter (G) 0,90 €

Indian Curry 1,30 €

Mango-Salsa 1,50 €

Scharfe Sauce gratis

Knoblauch Öl gratis

AUF VORBESTELLUNG

WAGYU STEAK

KOBE STEAK

FISCHSORTEN AUS JEDEM BELIEBIGEM LAND

DRY AGED TOMAHAWK „36 TAGE GEREIFT“

DRY AGED PORTERHOUSE STEAK „36 TAGE GEREIFT“

GUTEN — soon — APPETIT



Willy-Brandt-Allee 1 | 27753 Delmenhorst

04221 850 04 66
www.cabarelo.de

