

Kolde / Varme

FADØL FRA DE JYSKE BRYGHUSE 25 CL. / 40 CL.

Alm. fadøl 30/50
Ren og ukompliceret
Klassik 30/50
Mørk, frugtig og mild karakter
American Pale ale 35/60
Behagelig tørstslukker med en frisk humlebitthed
Brown ale 35/60
Frisk ale med god balance mellem sødme og bitterhed
Flensburger Weissbier 35/60
Frisk, sprudlende og naturligt tåget hvedeøl
Sæsonøl 35/60

FLASKEØL

Tuborg pilsner 40
Tuborg Guld 40
Peroni pilsner 50
Urquell pilsner 50
Kozel Velkopopovicky, mørk øl 60
Corona 50
Flensburger pilsner 50
Klassisk pilsner med frisk karakter
White Hawk Witbier 50 cl. 50
Frugtig hvedeøl gæret på champagnegær

JUICE & VAND

Bornholms mosteri, hyldeblomst 40
Bornholms mosteri, rabarber 40
Bornholms mosteri, æble 40
Lille sodavand 25 cl. 30
Stor sodavand 40 cl. 40
Perrier 33 cl. m/u citrus 40
Perrier 75 cl. 60
Fever tree tonic 20 cl. 30
Old Jamaica Ginger beer 30

KAFFE, TE, KAKAO

Sort 30
Espresso 30
Cortado 40
Americano 40
Cappuccino 40
Latte 40
Te, Flere varianter 30
Varm chokolade med fløde 45
Kaffe med Baileys 75
Irish coffee 90
Iskaffe 50

Frokost

ÆG

FLORENTINE 150

Pocheret æg - hjemmerøget færøsk laks - spinat
brioche - hollandaise

OMELET 140

Kantareller - østershatte - pecorino - sommertrøffel

SALATER

CHEVRE CHAUD 150

Gratineret Selles sur Cher gedeost på crouton
tomater - citrontimian - salater - urter

CAESARSALAT 160

Perlehøne - Duroc bacon - salater
parmesan - vagnetæg - croutons

SKALDYR

ØSTERS - PERLE BLANCHE 3 STK. 100 / 6 STK. 190

Vinaigrette og citron

REJEMAD 150

Håndpillede rejer - surdejsbrød
hvide asparges - pocheret æg - dild

KØD

CHARCUTERIE 160

Paté - rillette - franske pølser - bayonne skinke
cornichoner - sennep - persillepesto

TATAR 180

Rørt okseinderlår - æggeblomme
salater - håndskårne fritter - urter

DE VARME

CASABLANCA BURGER 150

Grambogaard hakkebøf - Duroc bacon
comte - grillet tomat - ratatouille
salater med vinaigrette
(Tilvalg - håndskårne fritter 30,-)

MOULES FRITES 180

Blåmuslinger - hvidvin - safran
håndskårne fritter - aioli

PLAT DU JOUR 190

Spørg tjeneren

EKSTRA

BRØDKURV FRA MOR ANNA'S BAGERI

MED AIOLI OG PESTO 40

HÅNSKÅRNE FRITTER MED MAYO 40

OST & DESSERT

UDVALG AF FRANSKE OSTE 130

5 oste med garniture og knækbrød

KAGER FRA MOR ANNA

Spørg tjeneren

CREME BRÛLÉE 100

Hvid chokolade - jordbær - sorbet

PETIT FOUR 60

Vin (udvalg fra vinkortet)

HVIDVIN, GLAS

Paul Kubler Pinot Blanc, Frankrig 75
Blød med let syre og aroma af hvide ferskner
Riffel Riesling Trocken, Tyskland 85
Frisk, frugtig og med god fylde
Louis Latour Ardèche Chardonnay, Frankrig 85
Let fylde, mild vanilje, smør, fløde og citron
Herbert Zillinger Grüner Veltiner, Østrig 85
Honningmelon, banan og frisk frugtsyre
Christian Moreau Chablis, Frankrig 110
Frisk tone af grønne æbler, citroner, lime, havsalt
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand 125
Frugt domineret af hyldeblomst, med en let syre

RØDVIN, GLAS

Little Yerring, Pinot Noir, Australien 75
Frugtig, krydret og modne jordbær
Artadi Artazu Garnacha, Spanien 80
Fyldig, sød lakrids, vanilje og let røg
Pio Cesare, Barbera d'Alba, Italien 85
Frugtig, kraftig med kirsebær, viol og chokolade
Lou Dumont Bourgogne Rouge, Frankrig 110
Frugtig, dyb. Aroma af kirsebær, jordbær, viol
Jérôme Quoit Gigondas, Frankrig 125
Lakrids, sort peber, tanniner og fylde

ROSE, GLAS

Fortant Merlot Rosé, Frankrig 75
Let syre akompagneret af modne bær og melon
Herbert Zillinger Spring Break Rosé, Østrig 75
En håndfuld friskplukkede røde bær
Domaine Sainte Lucie Made, Frankrig 85
Lette tanniner med sødmefyldt moden frugt.

DESSERTVIN

Georg Forster Riesling Edelsüss Karoline, Tysk 65
Sødmefyldt, balanceret syre, elegant og saftig

CAVA & CHAMPAGNE, GLAS

Albet i Noya Cava Petit, Spanien 75
*Sprøde årgangsbobler med frisk
Granny Smith æble aroma*
Hugues Godmé Brut Réserve Champagne 100
Fylde med frisk syre, citrus og gærrede æbler
Moët & Chandon Brut Imperial Champagne 115
*Fyldig og harmonisk med aroma af
smør, fløde og citrus*

Kolde / Varme

FADØL FRA DE JYSKE BRYGHUSE

Alm. fadøl 30/50
Ren og ukompliceret
Klassik 30/50
Mørk, frugtig og mild karakter
American Pale ale 35/60
Behagelig tørstlukker med en frisk humlebitthed
Brown ale 35/60
Frisk ale med god balance mellem sødme og bitterhed
Flensburger Weissbier 35/60
Frisk, sprudlende og naturligt tåget hvedeøl
Sæsonøl 35/60

FLASKEØL

Tuborg pilsner 40
Tuborg Guld 40
Peroni pilsner 50
Urquell pilsner 50
Kozel velkopopvicky klassik 60
Corona 50
Flensburger pilsner 50
Klassisk pilsner med frisk karakter
White Hawk Witbier 50 cl. 50
Frugtig hvedeøl gæret på champagnegær

JUICE & VAND

Bornholms mosteri, hyldeblomst 40
Bornholms mosteri, rabarber 40
Bornholms mosteri, æble 40
Lille sodavand 25 cl. 30
Stor sodavand 40 cl. 40
Perrier 33 cl. m/u citrus 40
Perrier 75 cl. 60
Fever tree tonic 20 cl. 30
Old Jamaica Ginger beer 30

KAFFE, TE, KAKAO

Sort 30
Espresso 30
Cortado 40
Americano 40
Cappuccino 40
Latte 40
Te, Flere varianter 30
Varm chokolade med fløde 45
Kaffe med Baileys 75
Irish coffee 90
Iskaffe 50

Aften

FORRET

CHARCUTERIE 160

Paté - rillette -franske pølser - bayonne skinke
cornichoner - sennep - persillepesto

ØSTERS - PERLE BLANCHE

3 STK 100 / 6 STK. 190

Vinaigrette - citron

MOULES 100 / 180

Blåmuslinger - hvidvin - safran

GRILLET JOMFRUHUMMER, 2 STK. 185

Jomfruhummer - hvidløg - persille

SMØRSTEGTE ARTISKOKKER 115

Artiskokker - citron aioli - sommertrøffel
(tilvalg - meunière stegt kalvebrissel 30)

CHEVRE CHAUD 110

Gratineret Selles sur Cher gedeost på crouton
tomater - citrontimian - salater - urter

TATAR 130 / 180

Rørt okseinderlår - æggeblomme
salater - urter

HOVEDRET

PIGHVAR 275

Pighvar stegt på ben - spidskål
nye gulerødder - fennikel - sauce nage

BOEUF BLANQUETTE 300

Rib-eye 300 g. - nye løg
majs - kantarel - urter - sauce blanquette

CASABLANCA BURGER 150

Grambogaard hakkebøf - Duroc bacon
comte - grillet tomat - ratatouille
salater med vinaigrette
(Tilkøb - håndskårne fritter 30,-)

PLAT DU JOUR 200

Spørg tjeneren

OST & DESSERT

UDVALG AF FRANSKE OSTE 1 STK. 40 / 5 STK. 130

Garniture og knækbrød

CREME BRÛLÉE 100

Hvid chokolade - jordbær - sorbet

SORBET, 3 SLAGS 90

Enkeltvis 40

PETIT FOUR 60

Vin (Udvalg fra vinkortet)

HVIDVIN, GLAS

Paul Kubler Pinot Blanc, Frankrig 75
Blød med let syre og aroma af hvide ferskner
Riffel Riesling Trocken, Tyskland 85
Frisk, frugtig og med god fylde
Louis Latour Ardèche Chardonnay, Frankrig 85
Let fylde, mild vanilje, smør, fløde og citron
Herbert Zillinger Grüner Veltiner, Østrig 85
Honningmelon, banan og frisk frugtsyre
Christian Moreau Chablis, Frankrig 110
Frisk tone af grønne æbler, citroner, lime, havsalt
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand 125
Frugt domineret af hyldeblomst, med en let syre

RØDVIN, GLAS

Little Yerring, Pinot Noir, Australien 75
Frugtig, krydret og modne jordbær
Artadi Artazu Garnacha, Spanien 80
Fyldig, sød lakrids, vanilje og let røg
Pio Cesare, Barbera d'Alba, Italien 85
Frugtig, kraftig med kirsebær, viol og chokolade
Lou Dumont Bourgogne Rouge, Frankrig 110
Frugtig, dyb. Aroma af kirsebær, jordbær, viol
Jérôme Quiot Gigondas, Frankrig 125
Lakrids, sort peber, tanniner og fylde

ROSE, GLAS

Fortant Merlot Rosé, Frankrig 75
Let syre akompagneret af modne bær og melon
Herbert Zillinger Spring Break Rosé, Østrig 75
En håndfuld friskplukkede røde bær
Domaine Sainte Lucie Made, Frankrig 85
Lette tanniner med sødmefyldt moden frugt.

DESSERTVIN

Georg Forster Riesling Edelsüss Karoline, Tysk 65
Sødmefyldt, balanceret syre, elegant og saftig

CAVA & CHAMPAGNE, GLAS

Albet i Noya Cava Petit, Spanien 75
Sprøde årgangsbobler med frisk
Granny Smith æble aroma
Hugues Godmé Brut Réserve Champagne 100
Fylde med frisk syre, citrus og gærrede æbler
Moët & Chandon Brut Imperial Champagne 115
Fyldig og harmonisk med aroma af smør, fløde og citrus

Velkommen til Casablanca

Siden 1981

Aften

SNACKS

OLIVEN 40

MANDLER 50

FLÆSKESVÆR 50

GRIGNOTS 60

Mini paprika pølser

ØSTERS - PERLE BLANCHE 110

1 østers - 1 glas champagne

BOBLER

CAVA

Albet i Noya Cava Petit 75

Sprøde årgangsbobler med
frisk Granny Smith æble aroma

CHAMPAGNE

Hugnes Godmé Brut Réserve Champagne 100

Fylde med frisk syre, citrus og gærrede æbler

Möet & Chandon Brut Imperial Champagne 115

Fyldig og harmonisk med aroma
af smør, fløde og citrus

COCKTAIL

Pre-dinner cocktails 110

Dry Martini - Klassisk og tør,
Americano - Tør med et twist
French 75 - Letbenet og sprudlende

After-dinner cocktails 110

Martinez - Skarp og distinkt
Negroni - Bittersød og berygtet
Classic Champagne cocktail - Bobler med bid i

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER

Mandag til torsdag 9.00-21.00

Fredag-lørdag 9.00-22.00

Søndag 9.00-16.00

Book bord på Casablanca.dk



Casablanca



Velkommen til Casablanca

Siden 1981

Frokost

SNACKS

OLIVEN 40

MANDLER 50

FLÆSKESVÆR 50

GRIGNOTS 60

Mini paprika pølser

ØSTERS - PERLE BLANCHE 110

1 østers - 1 glas champagne

BOBLER

CAVA

Albet i Noya Cava Petit 75

Sprøde årgangsbobler med
frisk Granny Smith æble aroma

CHAMPAGNE

Hugnes Godmé Brut Réserve Champagne 100

Fylde med frisk syre, citrus og gærrede æbler

Möet & Chandon Brut Imperial Champagne 115

Fyldig og harmonisk med aroma
af smør, fløde og citrus

COCKTAIL

Pre-dinner cocktails 110

Dry Martini - Klassisk og tør,
Americano - Tør med et twist
French 75 - Letbenet og sprudlende

After-dinner cocktails 110

Martinez - Skarp og distinkt
Negroni - Bittersød og berygtet
Classic Champagne cocktail - Bobler med bid i

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER

Mandag til torsdag 9.00-21.00

Fredag-lørdag 9.00-22.00

Søndag 9.00-16.00

Book bord på Casablanca.dk



Casablanca

