

# 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  
Sneaky Bay IPA 60  
Night Raid Stout 60  
Corona 50  
Flensburger pilsner 50  
Klassisk pilsner med frisk karakter  
White Hawk Witbier 50 cl. 60  
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

### NICOISE SALAT 150

Grillet tun - æg - ansjoser - edamame bønner  
tørret tomat - fennikel crudité

### CAESARSALAT 160

Perlehøne - Duroc bacon - salater  
parmesan - vagnetlæg - croutons

## SKALDYR

### ØSTERS - PERLE BLANCHE

3 STK. 100 / 6 STK. 190  
Vinaigrette og citron

### MOULES FRITES 180

Blåmuslinger - hvidvin - safran  
urter - håndskårne fritter - aioli

## KØD

### CHARCUTERIE 160

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

### TATAR 180

Rørt okseinderlår - røget æggeblomme - salater  
jordskokkechips - urter - håndskårne fritter - mayo

## DE VARME

### CASABLANCA BURGER 150

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

### FROKOST BOEUF 220

Rib-eye 180 g. - bagt tomat - majs  
kantarel - urter - sauce bearnaise

### FESTUGENS

### PLAT DU JOUR 200

Inkl. et glas vin, en øl eller en sodavand  
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

### CHOKOLADE TRØFLER FRA MOR ANNA 60

### CREME BRÛLÉE 100

Hindbæris - friske sensommerbær

### TARTE TATIN 100

Æblechips - vanilleis

# 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*  
Pierre Amadieu Gigondas, Frankrig 110  
*Lakrids, sort peber, tanniner og fylde*

## ROSE, GLAS

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 tørstslukker med en frisk humlebitterhed  
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  
Sneaky Bay IPA 60  
Night Raid Stout 60  
Corona 50  
Flensburger pilsner 50  
Klassisk pilsner med frisk karakter  
White Hawk Witbier 50 cl. 60  
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- urter

### STEGT KAMMUSLING 120

Sauteret romanescoål - jordkokkesuppe  
jordkokkechips - dildolie

### BRAISERET GULEROD 120

Braiseret gulerod - ristede hasselnødder  
brunet smør - ristede kantareller

### NICOISE SALAT 150

Grillet tun - æg - ansjoser - edamame bønner  
tørret tomat - fennikel crudité

### TATAR 130 / 180

Rørt okseinderlår - røget æggeblomme  
jordkokkechips - salater - urter

## HOVEDRET

### MENIUERE STEGT KULMULE 275

Spidskålssaute - bacon - æble - safran  
fennikel - røget buerre blanch - purløg

### BOEUF BEARNAISE 300

Rib-eye 300 g. - bagt tomat - majs  
kantarel - urter - sauce bearnaise

### CASABLANCA BURGER 150

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

### FESTUGENS PLAT DU JOUR 200

Inkl. et glas vin, en øl eller en sodavand  
Spørg tjeneren

## OST & DESSERT

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

Garniture og knækbrød

### CREME BRÛLÉE 100

Hindbæris- friske sensommerbær

### CHOKOLADE TRØFLER FRA MOR ANNA 60

### SORBET, 3 SLAGS 90

Enkeltvis 40

### TARTE TATIN 100

Æblechips - vanilleis

# 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*  
Pierre Amadieu Gigondas, Frankrig 110  
*Lakrids, sort peber, tanniner og fylde*

## ROSE, GLAS

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*

# Den lille sult

---

ØSTERS - PERLE BLANCHE 110

1 østers - 1 glas champagne

ØSTERS X 3 100

PATÉ MED DIJON 90

HÅNSKÅRNE FRITTER MED MAYO 40

BRØD FRA MOR ANNA' BAGERI  
MED AIOLI OG PESTO 40

OLIVEN 40

SALTEDE MANDLER 50

GRIGNOTS 60

CHARCUTERIE 160

CHOKOLADE TRØFLER FRA MOR ANNA 60

SORBET, 3 SLAGS 90  
ENKELTVIS 40 (SPØRG TJENEREN)

ALLE DAGE FRA KL. 15 - 17

*Essence*

# Den lille sult

---

ØSTERS - PERLE BLANCHE 110

1 østers - 1 glas champagne

ØSTERS X 3 100

PATÉ MED DIJON 90

HÅNSKÅRNE FRITTER MED MAYO 40

BRØD FRA MOR ANNA' BAGERI  
MED AIOLI OG PESTO 40

OLIVEN 40

SALTEDE MANDLER 50

GRIGNOTS 60

CHARCUTERIE 160

CHOKOLADE TRØFLER FRA MOR ANNA 60

SORBET, 3 SLAGS 90  
ENKELTVIS 40 (SPØRG TJENEREN)

ALLE DAGE FRA KL. 15 - 17

*Essence*

# Velkommen til Casablanca

Siden 1981

Aften

## SNACKS

NØDDEMIX 35

OLIVEN 40

MANDLER 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](http://Casablanca.dk)



Casablanca





# Velkommen til Casablanca

Siden 1981

## Frokost

### SNACKS

NØDDEMIX 35

OLIVEN 40

MANDLER 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](http://Casablanca.dk)



*Casablanca*

