

Kolde / Varme

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

Pilsner	35/50
<i>Ren og ukompliceret</i>	
Klassik	35/50
<i>Mørk og kraftig karakter</i>	
Let it snow	35/50
<i>Behagelig tørstslukker med en frisk humlebitterhed</i>	
Ale no. 1 Brown Ale	35/50
<i>Frisk ale med god balance mellem sødme og bitterhed</i>	
Flensburger Weissbier	35/50
<i>Frisk, sprudlende og naturligt tåget hvedeøl</i>	
Sæsonøl	35/50

FLASKEØL

Tuborg Pilsner	40
Tuborg Guld	40
Peroni Pilsner	50
Urquell Pilsner	50
Sneaky Bay IPA	60
Night Raid Stout	60
Corona	50
Flensburger Pilsner	50
<i>Klassisk Pilsner med frisk karakter</i>	
White Hawk Witbier 50 cl.	60
<i>Frugtig hvedeøl gæret på champagnegær</i>	

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
Red Bull	30

KAFFE, TE, KAKAO

Filterkaffe	30
Espresso	30
Cortado	40
Americano	40
Cappuccino	40
Caffe Latte	40
The, Flere varianter	30
Varm chokolade med fløde	50
Kaffe med Baileys	75
Irish coffee	90
Iskaffe	60

Frokost

PLAT DU JOUR / DAGENS RET 150

INKL. 1 GLAS VIN 200

Spørg tjeneren

ÆG

FLORENTINE 125

Pocheret æg, hjemmerøget færøsk laks, spinat, brioche, sauce hollandaise

OMELET MED SVAMPE 125

Svampe, ost, salater med vinaigrette

OMELET MED SKINKE 125

Bayonneskinke, ost, salater med vinaigrette

SALATER

NICOISE SALAT 140

Grillet tun, æg, ansjoser, edamamebønner, tørret tomat, fennikel crudité

CAESAR SALAT 130

Perlehøne, Duroc bacon, salater, parmesan, vagtelæg, croutons

FISK & SKALDYR

SILD 100

Marineret sild fra Sjette Frederiks Kro med kapers, løg og hjemmelavet karrysalat på rugbrød fra Mor Anna

MOULES FRITES 150

Blåmuslinger, hvidvin, urter, pommes frites, aioli

ØSTERS - PERLE BLANCHE

3 STK. 100 / 6 STK. 190 / 9 stk. 250
Vinaigrette, citron - enkeltvis 40

KØD

CHARCUTERIE 140

Paté, rillette, franske pølser, bayonneskinke, cornichoner, sennep, persillepesto

TATAR 150

Rå æggeblomme, kapers, løg, cornichoner

CROQUE MONSIEUR 100

Brød, krydret skinke, røget Comté, ristede svampe

CROQUE MADAME 110

Brød, krydret skinke, røget Comté, ristede svampe, spejlæg

BURGER 150

Rosestegt Himmerland hakkebøf, Duroc bacon, røget Comté, grillet tomat, ratatouille, salater med vinaigrette, pommes frites
(Ved valg af Himmerland oksemørbrad - tillæg 50 kr.)

JUL I 3 SERVERINGER 225

Marineret sild fra Sjette Frederiks Kro med karrysalat og hjemmerøget færøsk laks med spinat og æble
Oksemørbrad a la creme med grønkål
Ris a la mande med Amarena kirsebær

OST & KAGE

OSTEBRÆT 125

Udvalg af 5 franske oste, hjemmelavet sylt og knækbrød

MOR ANNAS FRISTELSER 45

Dagens udvalg af kager fra Mor Anna

BRØDKURV 40

Diverse brød fra Mor Anna med aioli og persillepesto

Vin (udvalg fra vinkortet)

HVIDVIN, GLAS

Paul Kubler Pinot Blanc, Frankrig	75
<i>Blød med let syre og aroma af hvide ferskner</i>	
Riffel Riesling Trocken, Tyskland	85
<i>Frisk, frugtig og med god fylde</i>	
Dom. La Negly Pays d'Oc Chardonnay, Frankrig	85
<i>Let fylde, mild vanille, smør, fløde og citron</i>	
Herbert Zillinger Grüner Veltiner, Østrig	85
<i>Honningmelon, banan og frisk frugtsyre</i>	
William Fevre, Chablis, Frankrig	110
<i>Frisk tone af grønne æbler, citroner og smør</i>	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	125
<i>Frugtdomineret af hyldeblomst, med en let syre</i>	

RØDVIN, GLAS

Little Yerring, Pinot Noir, Australien	75
<i>Frugtig, krydret og modne jordbær</i>	
Condado De Haza, Ribera del Duero, Spanien	85
<i>Fyldig, blomme, vanille og let røg</i>	
Tenuta Reverdito, Barbera d'Alba Butti, Italien	85
<i>Frugtig, markant tannin, kirsebær og viol</i>	
Lou Dumont Bourgogne Rouge, Frankrig	110
<i>Frugtig, dyb aroma af kirsebær, jordbær og viol</i>	
Pierre Amadiou Gigondas, Frankrig	110
<i>Lakrids, sort peber, tanniner og fylde</i>	

ROSE, GLAS

Domaine Sainte Lucie Made, Frankrig	85
<i>Lette tanniner med sødmefyldt moden frugt.</i>	

DESSERTVIN

Riesling Edelsüss Karoline, Tyskland	65
<i>Sødmefyldt, balanceret syre, elegant og saftig</i>	
Riversaltes, Ambré, Frankrig	65
<i>Valnødder og abrikos</i>	
Mas Amiel, Maury 6 års, Frankrig	65
<i>Kirsebær og tørrede blomster</i>	

CAVA & CHAMPAGNE, GLAS

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

Kolde / Varme

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

Pilsner	35/50
<i>Ren og ukompliceret</i>	
Klassik	35/50
<i>Mørk og kraftig karakter</i>	
Let it snow	35/50
<i>Behagelig tørstslukker med en frisk humlebitterhed</i>	
Ale no. 1 Brown Ale	35/50
<i>Frisk ale med god balance mellem sødme og bitterhed</i>	
Flensburger Weissbier	35/50
<i>Frisk, sprudlende og naturligt tåget hvedeøl</i>	
Sæsonøl	35/50

FLASKEØL

Tuborg Pilsner	40
Tuborg Guld	40
Peroni Pilsner	50
Urquell Pilsner	50
Sneaky Bay IPA	60
Night Raid Stout	60
Corona	50
Flensburger Pilsner	50
<i>Klassisk Pilsner med frisk karakter</i>	
White Hawk Witbier 50 cl.	60
<i>Frugtig hvedeøl gæret på champagnegær</i>	

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
Red Bull	30

KAFFE, TE, KAKAO

Filterkaffe	30
Espresso	30
Cortado	40
Americano	40
Cappuccino	40
Caffe Latte	40
The, Flere varianter	30
Varm chokolade med fløde	50
Kaffe med Baileys	75
Irish coffee	90
Iskaffe	60

Aften

PLAT DU JOUR / DAGENS RET 150

INKL. 1 GLAS VIN 200

Spørg tjeneren

2 RETTER 285

3 RETTER 325

Vælg mellem forret, hovedret & dessert

Bemærk - tillæg på enkelte retter

FORRETTER 100

MOULES MARINIÈRES
Dampede blåmuslinger, urter

RØGET LAKS
Æble, saltcitron, stuvet spinat

BONNE FEMME
Skærising, gulerødder, løg, svampe, parmesan

FRANSK LØGSUPPE
Låg af butterdej, røget Comté

HOVEDRETTER 200

HAVTASKE
Safranrisotto, bagt gulerod, urtepanade (Tillæg 30 kr.)

AND
Quinoa med dadler, sauteret grønkål med skalotteløg og tyttebær, orange glaserede gulerødder, andesauce

LAMMESKANK
Urter, kartoffelmos, jus

TOURNEDOS POIVRE
Oksemørbrad fra Himmerland, haricots verts, bagt tomat, pommes Anna (Tillæg 50 kr.)

DESSERTER 100

CREME BRÛLÉE
Hindbærsorbet, vanille

RIS A LA MANDE
Amarena kirsebær

3 SLAGS OST
Udvalg af franske oste, garniture, knækbrød

FONDANT AU CHOCOLAT
Hindbæris og skovbær kompot

KLASSISKE RETTER

ØSTERS - PERLE BLANCHE
3 STK. 100 / 6 STK. 190 / 9 stk. 250
Vinaigrette, citron - enkeltvis 40

MOULES FRITES 150
Blåmuslinger, hvidvin, urter, pommes frites, aioli

CHARCUTERIE 140
Paté, rilette, franske pølser, bayonneskinke, cornichoner, sennep, persillepesto

TATAR 150
Rå æggeblomme, kapers, løg, cornichoner

BURGER 150
Rosastegt Himmerland hakkebøf, Duroc bacon, røget Comté, grillet tomat, ratatouille, salater med vinaigrette, pommes frites (Ved valg af Himmerland oksemørbrad - tillæg 50 kr.)

OSTEBRÆT 125
Udvalg af 5 franske oste, hjemmelavet sylt og knækbrød

CHOKOLADETRØFLER 30
fra Mor Anna

BRØDKURV 40
Diverse brød fra Mor Anna med aioli og persillepesto

Vin (Udvalg fra vinkortet)

HVIDVIN, GLAS

Paul Kubler Pinot Blanc, Frankrig	75
<i>Blød med let syre og aroma af hvide ferskner</i>	
Riffel Riesling Trocken, Tyskland	85
<i>Frisk, frugtig og med god fylde</i>	
Dom. La Negly Pays d'Oc Chardonnay, Frankrig	85
<i>Let fylde, mild vanille, smør, fløde og citron</i>	
Herbert Zillinger Grüner Veltiner, Østrig	85
<i>Honningmelon, banan og frisk frugtsyre</i>	
William Fevre, Chablis, Frankrig	110
<i>Frisk tone af grønne æbler, citroner og smør</i>	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	125
<i>Frugtdomineret af hyldeblomst, med en let syre</i>	

RØDVIN, GLAS

Little Yerring, Pinot Noir, Australien	75
<i>Frugtig, krydret og modne jordbær</i>	
Condado De Haza, Ribera del Duero, Spanien	85
<i>Fyldig, blomme, vanille og let røg</i>	
Tenuta Reverdito, Barbera d'Alba Butti, Italien	85
<i>Frugtig, markant tannin, kirsebær og viol</i>	
Lou Dumont Bourgogne Rouge, Frankrig	110
<i>Frugtig, dyb aroma af kirsebær, jordbær og viol</i>	
Pierre Amadieu Gigondas, Frankrig	110
<i>Lakrids, sort peber, tanniner og fylde</i>	

ROSE, GLAS

Domaine Sainte Lucie Made, Frankrig	85
<i>Lette tanniner med sødmefyldt moden frugt.</i>	

DESSERTVIN

Riesling Edelsüss Karoline, Tyskland	65
<i>Sødmefyldt, balanceret syre, elegant og saftig</i>	
Riversaltes, Ambré, Frankrig	65
<i>Valnødder og abrikos</i>	
Mas Amiel, Maury 6 års, Frankrig	65
<i>Kirsebær og tørrede blomster</i>	

CAVA & CHAMPAGNE, GLAS

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

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 æblearoma

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

Friends of 81 - frisk, letbenet og sprudlende 110

Espresso Martini - cremet og fyldig kaffeoplevelse 110

Gin & Tonic - et varieret udvalg af gin 110

serveret med Fever Tree Tonic

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER

Mandag til torsdag 9.00-21.00

Fredag 9.00-22.00

Lørdag 8.30-22.00

Søndag 8.30-16.00



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 æblearoma

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

Friends of 81 - frisk, letbenet og sprudlende 110

Espresso Martini - cremet og fyldig kaffeoplevelse 110

Gin & Tonic - et varieret udvalg af gin 110
serveret med Fever Tree Tonic

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER

Mandag til torsdag 9.00-21.00

Fredag 9.00-22.00

Lørdag 8.30-22.00

Søndag 8.30-16.00

Book bord på Casablanca.dk



Casablanca

