

Kolde / Varme

FADØL FRA DE JYSKE

BRYGHUSE 25 CL. / 40 CL.

Pilsner	35/60
<i>Ren og ukompliceret</i>	
Klassik	35/60
<i>Mørk og kraftig karakter</i>	
Flensburg Winterbock	35/60
<i>Flot slank back med fin malt aroma</i>	
Ale no. 1 Brown Ale	35/60
<i>Frisk ale med god balance mellem sødme og bitterhed</i>	
Flensburger Weissbier	35/60
<i>Frisk, sprudlende og naturligt tåget hvedeøl</i>	
Belgian Twin Blonde Ale, Økologisk	35/60
Belgian Twin Amber Double, Økologisk	35/60

FLASKEØL

Tuborg Pilsner	40
Tuborg Guld	40
Peroni Pilsner	50
Night Raid Stout	60
<i>Overgæret stout med noter af chokolade og kaffe</i>	
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>	
American Pale Ale	60
<i>Lys ale med frisk humlebittherhed</i>	
Pillage de Village Oakaged	60
<i>Stærk ale lageret på egetræ</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

Dagskort

SOUP DU JOUR / DAGENS SUPPE 100

POISSON DU JOUR / DAGENS FISK 200

PLAT DU JOUR / DAGENS RET 150

Spørg tjeneren

ÆG

OMELET MED SVAMPE 125

Svampe, parmesan, Duroc bacon, salater med vinaigrette

OMELET MED SKINKE 125

Bayonneskinke, parmesan, salater med vinaigrette

SALATER

CHEVRE CHAUD 125

Grillet brød, Tebstrup gedeost, salater med vinaigrette, portvinsmarinerede pærer

CAESAR SALAT 130

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

FISK

LAKS 125

Casablancas koldrøgede laks med urter og beurre blanc

MOULES FRITES 75 / 150

Blåmuslinger, hvidvin, urter, pommes frites, aioli

DESSERTER

LEMON MERINQUE 75

Citrontærte med marengs

CREME BRÛLEE 75

Hindbærsorbet, vanille

KØD

CASABLANCA SNACKS 140

Røget laks, charcuteri, ost og tilbehør

CROQUE MONSIEUR 100

Brød, krydret skinke, røget Comté, ristede svampe

CROQUE MADAME 125

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

BURGER 150

Grillet Himmerland hakkebøf, Duroc bacon, røget Comté, grillet tomat, ratatouille, salater med vinaigrette, pommes frites

CASABLANCA BØF 250

Kalvefilet på ben, sæsonens grønt, svampe, pommes frites, rødvinssauce

KAGE - BRØD

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 Veltliner, 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 blommer</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	35/60
<i>Ren og ukompliceret</i>	
Klassik	35/60
<i>Mørk og kraftig karakter</i>	
Flensburg Winterbock	35/60
<i>Flot slank back med fin malt aroma</i>	
Ale no. 1 Brown Ale	35/60
<i>Frisk ale med god balance mellem sødme og bitterhed</i>	
Flensburger Weissbier	35/60
<i>Frisk, sprudlende og naturligt tåget hvedeøl</i>	
Belgian Twin Blonde Ale, Økologisk	35/60
Belgian Twin Amber Double, Økologisk	35/60

FLASKEØL

Tuborg Pilsner	40
Tuborg Guld	40
Peroni Pilsner	50
Night Raid Stout	60
<i>Overgæret stout med noter af chokolade og kaffe</i>	
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>	
American Pale Ale	60
<i>Lys ale med frisk humlebittherhed</i>	
Pillage de Village Oakaged	60
<i>Stærk ale lageret på egetræ</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

Aftenkort

SOUP DU JOUR / DAGENS SUPPE 100

POISSON DU JOUR / DAGENS FISK 200

PLAT DU JOUR / DAGENS RET 150

Spørg tjeneren

SALATER

CHEVRE CHAUD 125

Grillet brød, Tebstrup gedeost, salater med vinaigrette, portvinsmarinerede pærer

CAESAR SALAT 130

Perlehøne, Duroc bacon, salater, parmesan, vagtølæg, croutons

FISK

LAKS 125

Casablancas koldrøgede laks med urter og beurre blanc

MOULES FRITES 75 / 150

Blåmuslinger, hvidvin, urter, pommes frites, aioli

DESSERTER

LEMON MERINQUE 75

Citrontærte med marengs

CREME BRÛLEE 75

Hindbærsorbet, vanille

KØD

CASABLANCA SNACKS 140

Røget laks, charcuteri, ost og tilbehør

BURGER 150

Grillet Himmerland hakkebøf, Duroc bacon, røget Comté, grillet tomat, ratatouille, salater med vinaigrette, pommes frites

CASABLANCA BØF 250

Kalvefilet på ben, sæsonens grønt, svampe, pommes frites, rødvinssauce

KAGE - BRØD

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 Veltliner, 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>	

Velkommen til Casablanca

Siden 1981

SNACKS

NØDDEMIX 35

OLIVEN 40

MANDLER 50

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



CASABLANCA

Siden 1981

Sjette Frederiks Kro

Siden 1826

MOR ANNA

Siden 2015

Velkommen til Casablanca

Siden 1981

SNACKS

NØDDEMIX 35

OLIVEN 40

MANDLER 50

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

