

SNACKS

NØDDEMIX	OLIVEN	MANDLER
35,-	35,-	50,-

STARTERS

GT & COCKTAILS

Orange Monkey
Monkey 47 Gin, Monkey
Sloe Gin & Fever Tree tonic
120,-

Passionada
Absolut vanilje Vodka, vanilje likør,
passionspuré & appelsinjuice
90,-

Peach Me Up
Beefeater Gin, Aperol,
fersken & æblejuice
100,-

Berry Julep
Four Roses Bourbon Whiskey, lime,
mynte, Chambord & tranebærjuice
110,-

Espresso Martini
Belvedere Vodka, Kahlua,
chokolade bitter & espresso
110,-

Spørg efter vores cocktailkort for
flere GT's & cocktails

KAFFE, THE & KAKAO

Filterkaffe 30,-
Espresso 30,-
Cortado 40,-
Americano 40,-
Cappuccino 40,-
Café Latte 40,-
The, flere varianter 30,-
Varm chokolade med fløde 50,-
Kaffe med Baileys 75,-
Irish Coffee 90,-
Iskaffe 60,-

MENUKORT

**“LYKKEN OPSTÅR, NÅR
VIRKLIGHEDEN OVERSTIGER
DINE FORVENTNINGER”**

*Vi ønsker at skabe glæde, smil og
gode stunder, og ikke mindst sørge for
at du ikke går sulten hjem.*

*Her hos Casablanca, går vi op
i kvalitet og gode råvarer, og
vi laver alt fra bunden,
så du får det bedste serveret.*

*Vi anbefaler 2 retter fra vores menukort
efterfulgt af en smagsfuld cocktail*

Vi har opskriften til Jeres perfekte middag.

*Velkommen & velbekomme!
Vi ser frem til at se Jeres smil.*

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER

Mandag til torsdag 9.00-21.00
Fredag 9.00-22.00
Lørdag 8.30-22.00
Søndag 8.30-15.00

BOOK BORD PÅ CASABLANCA.DK

Casablanca

DRIKKEVARER

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>	
JB Spring Fling	35/60
<i>Forfriskende forårsbryg, Vienna Lager, dansk microbryg</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, Øko	35/60
Belgian Twin Amber Double, Øko	35/60

FLASKEØL

Tuborg Pilsner	40
Tuborg Guld	40
Night Raid Stout	60
Corona	50
Flensburger Pilsner5	50
White Hawk Witbier 50 cl. 60	60
American Pale Ale	60
Pillage de Village Oakaged	60
Gerstel (alkoholfri)	40
Sommersby, æble	50
Strong Bow	50

JUICE, VAND & SODA

Bornholms Mosteri, rabarber	40
Bornholms Mosteri, æble	40
Bornholms Mosteri, hyldeblomst	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.	40
Old Jamaica Ginger Beer	40
Red Bull	40

MENUKORT

FRA HAVET

Altid friskfanget fisk

HVIDVINDAMPEDE BLÅMUSLINGER

Urter, aioli og friter **G**

75,- / 150,-

KOLDRØGET FÆRØSK LAKS FRA

SJETTE FREDERIKS KRO

Rygeost, urtemayo, syltede skalotteløg og sprød rugbrød fra Mor Anna

75,- / 125,-

DAGENS FANGST

Karamelliserede løg og citrussauce.

Hertil sæsonens grønt på siden **G, L**

195,-

FRA GARTNERIET

Hovedsageligt grønt med et twist

LATINER SALAT

Avokado, hytteost, unghane, vagtelæg, croutons og marinerede salater

125,-

ØKOLOGISK GEDEOST

Gratineret på surdejsbrød med pærer i portvin og kandiserede valnødder

125,-

STEGT AVOKADO

Salat af fennikel, grønne bønner, persille med sprøde gærflager og hemmelig dressing

V, G, L

125,-

"STEGT & RØRT" GRÆSKAR

Linsler, bønner, pak choi med soja-ingefær marinade og frisk revet trøffel

V, G, L

125,-

FRA SLAGTEREN

Det bevidste valg

CASABLANCA CROQUE

Røget Comté, Westfalen skinke, Mornay, spejlæg og friskrevet trøffel

125,-

SUPREME UNGHANE

Marineret salat, tyttebær og sauce på høns.

Hertil sæsonens grønt på siden **G, L**

155,-

RØRT TATAR

Okse- og kalveindelar, æggeblomme, marineret salat og friter **G**

165,-

CASABLANCA BURGER

Grillet Himmerland hakkebøf, hjemmelavet Duroc bacon fra eget røgeri,

røget Comté, grillet tomat, ratatouille, marinerede salater og friter

155,-

GRILLEDE STYKKER AF OKSEMØRBRAD

Surdejsbrød, dijonnaise, løgkompot, friter og marineret salat **G**

175,-

CASABLANCA BØF

Oksemørbrad, rødvinssauce og friter.

Hertil sæsonens grønt på siden **G**

235,-

KAGE / DESSERT

Fristelser til den søde tand

MOR ANNAS FRISTELSER

Dagens udvalg af kager fra vores eget bageri lige rundt om hjørnet

45,-

MØRK CHOKOLADEMOUSSE

Hindbærsorbet og coulis

95,-

DRIKKEVARER

HVIDVIN

Paul Kubler Pinot Blanc, Frankrig	6L / FL
<i>Blød med let syre og aroma af hvide ferskner</i>	75/350
Schloss Lieser "SL" Riesling Trocken, Tyskland	85/425
<i>Frisk, frugtig og med god fylde</i>	
Ardèche Chardonnay, Louis Latour, Frankrig	85/425
<i>Let fylde, mild vanille, smør, fløde og citron</i>	
Herbert Zillinger Grüner Veltliner, Østrig	85/375
<i>Honningmelon, banan og frisk frugtsyre</i>	
William Fevre, Chablis, Frankrig	110/550
<i>Frisk fersken, mineralitet, citrus og smør</i>	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	125/625
<i>Frugtdomineret af hyldeblomst, med en let syre</i>	

RØDVIN

Little Yerring, Pinot Noir, Australien	6L / FL
<i>Frugtig, krydret og modne jordbær</i>	75/350
Condado De Haza, Ribera del Duero, Spanien	85/450
<i>Fyldig, blomme, vanille og let røg</i>	
Tenuta Reverdito, Barbera d'Alba Butti, Italien	85/425
<i>Frugtig, markant tannin, kirsebær og viol</i>	
Ziereisen, Spätburgunder, Østrig	110/550
<i>Skøjjordbær, hindbær, rosenpeber og urter</i>	
Pierre Amadiou Gigondas, Frankrig	110/550
<i>Lakrids, sort peber, tanniner og fylde</i>	

ROSE

Elicio, Grenache & syrah Rosé, Frankrig	6L / FL
<i>Modne frugter, tørrede krydderurter, jordbær og peber</i>	75/350
Carte Giara, Bardolino, Italien	75/350
<i>En skål med sommerbær</i>	

DESSERTVIN

Riesling Edelsüss Karoline, Tyskland	6L / FL
<i>Sødmefyldt, balanceret syre, elegant og saftig</i>	65/450
Riversaltes, Ambré, Frankrig	65/475
<i>Valnødder og abrikos</i>	
Mas Amiel, Maury 6 års, Frankrig	65/575
<i>Kirsebær og tørrede blommer</i>	

CAVA & CHAMPAGNE

Albet i Noya Cava Petit, Spanien	6L / FL
<i>Sprøde årgangsbobler med frisk Granny Smith æblearoma</i>	75/398
Dhondt-Grellet dans un Premier temps.	
Champagne	105/600
<i>Stor dybde med citrus, marsipan, nødder, fersken og fløde</i>	
Moët & Chandon Brut Imperial Champagne	115/800
<i>Fyldig og harmonisk med aroma af smør, fløde og citrus</i>	

V= VEGAN

L= LACTOSE FREE

G= GLUTEN FREE