

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>	
Let it Snow	35/60
<i>Mørk gylden brun øl med et strejf af karamel</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
Corona	50
Flensburger Pilsner ⁵	50
White Hawk Witbier 50 cl. 60	60
American Pale Ale	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

FROKOSTKORT

Kl. 12 - 15

FRA HAVET

Altid friskfanget fisk

HVIDVINDAMPEDE BLÅMUSLINGER

Urter, aioli og fritter **G**

Kr. 75,- / 150,-

*Riesling**

DAGENS FANGST

Jordskokker og citrussauce.

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

Kr. 195,-

*Chablis**

KOLDRØGET FÆRØSK LAKS FRA

SJETTE FREDERIKS KRO

Gratineret savoykål med mornaysauce og grillet citron

Kr. 145,-

*Riesling**

MARINERET SILD FRA

SJETTE FREDERIKS KRO

Løg, æbler og hjemmerørt karrysalat

Kr. 125,-

*Let it snow**

JUL

i 3 serveringer

MARINERET SILD FRA SJETTE FREDERIKS KRO

FRANSK ANDEBRYST

HVID CHOKOLADEMOUSSE

Kr. 250,-

FRA SLAGTEREN

Det bevidste valg

CASABLANCA CROQUE

Røget comté, Westfalen skinke, mornay-sauce, spejlæg og frisk revet trøffel

Kr. 135,-

*Chardonnay, Pinot Noir**

FRANSK ANDEBRYST

Marineret rødkål, tyttebær og rødvinssauce.

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

Kr. 165,-

*Barbera, Tempranillo**

CASABLANCA BURGER

Grillet Himmerland hakkebøf, hjemmelavet Duroc bacon fra eget røgeri, røget Comté, grillet tomat, ratatouille, marinerede salater og fritter

Kr. 165,-

*Barbera, Tempranillo**

RØRT TATAR

Okse- og kalveindélår, æggeblomme, piment, marinerede salater og fritter **G, L**

Kr. 185,-

*Pinot Noir**

CASABLANCA BØF

Oksemørbrad, rødvinssauce og fritter.

Hertil sæsonens grønt på siden **G**

Kr. 235,-

*Gigondas**

FRA GARTNERIET

Hovedsageligt grønt med et twist

STEGT AVOKADO

Salat af fennikel, grønne bønner, persille, gærflager og hemmelig dressing **V, G, L**

Kr. 125,-

*Zillinger, Ziereisen**

"STEGT & RØRT" GRÆSKAR

Linser, bønner, pak choi med soja-ingefær-marinade og frisk revet trøffel **V, G, L**

Kr. 125,-

*Riesling, Pinot Noir**

LATINER SALAT

Unghane, avokado, hytteost, vagtelæg, croutons og marinerede salater

Kr. 135,-

*Chardonnay, Pinot Noir**

ØKOLOGISK GEDEOST

Gratineret på surdejsbrød med pærer i portvin og kandiserede valnødder

Kr. 125,-

*Cloudy Bay, Zillinger**

OST / KAGE

Fristelser til den søde tand

HVID CHOKOLADEMOUSSE

Kirsebærsorbet og puffed ris

Kr. 75,-

*Riversaltes**

MONT D'OR

Fransk komælksost med passende garniture og knækbrød

Kr. 95,-

*Edelsås**

MOR ANNAS FRISTELSER

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

Kr. 45,-

DRIKKEVARER

HVIDVIN

Paul Kubler Pinot Blanc, Frankrig

Blød med let syre og aroma af hvide ferskner

Schloss Lieser "SL" Riesling Trocken, Tyskland

Frisk, frugtig og med god fylde

Ardèche Chardonnay, Louis Latour, Frankrig

Let fylde, mild vanille, smør, fløde og citron

Herbert Zillinger Grüner Veltliner, Østrig

Honningmelon, banan og frisk frugtsyre

William Fevre, Chablis, Frankrig

Frisk fersken, mineralitet, citrus og smør

Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand

Frugtdomineret af hyldeblomst, med en let syre

RØDVIN

Little Yerring, Pinot Noir, Australien

Frugtig, krydret og modne jordbær

Tempranillo, Artadi, Spanien

Fyldig, blomme, let vanille, mild røg

Tenuta Reverdito, Barbera d'Alba Butti, Italien

Frugtig, markant tannin, kirsebær og viol

Ziereisen, Spätburgunder, Østrig

Skovjordbær, hindbær, rosenpeber og urter

Pierre Amadieu Gigondas, Frankrig

Lakrids, sort peber, tanniner og fylde

ROSE

Elicio, Grenache & syrah Rosé, Frankrig

Modne frugter, tørrede krydderurter, jordbær og peber

DESSERTVIN

Riesling Edelsüss Karoline, Tyskland

Sødmefyldt, balanceret syre, elegant og saftig

Riversaltes, Ambré, Frankrig

Valnødder og abrikos

Mas Amiel, Maury 6 års, Frankrig

Kirsebær og tørrede blommer

CAVA & CHAMPAGNE

Albet i Noya Cava Petit, Spanien

Sprøde årgangsbobler med frisk Granny Smith æblearoma

Dhondt-Grellet dans un Premier temps.

Champagne

Stor dybde med citrus, marsipan, nødder, fersken og fløde

Moët & Chandon Brut Imperial Champagne

Fyldig og harmonisk med aroma af smør, fløde og citrus

* CASABLANCA ANBEFALER DENNE DRUE TIL RETTEN

V= VEGAN

L= LACTOSE FREE

G= GLUTEN FREE

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>	
Let it Snow	35/60
<i>Mørk gylden brun øl med et strejf af karamel</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
Corona	50
Flensburger Pilsner	50
White Hawk Witbier 50 cl. 60	60
American Pale Ale	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

AFTENKORT

Kl. 17 - 21

SMÅ ANRETNINGER

2 retter udgør 1 forret

ØSTERS ROCKEFELLER

(2 gratinerede østers) pastis og grillet citron

Kr. 65,-

*Champagne**

RØRT TATAR

Oksemørbrad med æggeblomme **G, L**

Kr. 75,-

*Pinot Noir**

ANDECONFIT

Grønkål, sesam og hemmelig dressing **G, L**

Kr. 55,-

*Barbera**

KOLDRØGET LAKS FRA SJETTE FREDERIKS KRO

Persillemayo, savoykål og skalotteløg **G, L**

Kr. 55,-

*Riesling**

MARINERET RØDKÅL OG RØDBEDER

Sprøde beder og balsamico **V, G, L**

Kr. 45,-

*Let it snow**

STEGT AVOKADO

Marineret salat og grønne bønner **V, G, L**

Kr. 45,-

*Pinot Noir**

FRA HAVET

Altid friskfanget fisk

HVIDVINDAMPEDE BLÅMUSLINGER

Urter, aioli og friter **G**

Kr. 150,-

*Riesling**

DAGENS FANGST

Jordskokker og citrussauce.
Hertil sæsonens grønt på siden **G, L**

Kr. 195,-

*Chablis**

FRA GARTNERIET

Grønt med et tviat

"STEGT OG RØRT" GRÆSKAR

Linser, bønner, pak choi med soja-ingefærmarinade og friskrevet trøffel **V, G, L**

Kr. 125,-

*Riesling, Pinot Noir**

FRA SLAGTEREN

Det bevidste valg

FRANSK ANDEBRYST

Marineret rødkål, tyttebær og rødvinssauce.
Hertil sæsonens grønt på siden.

Kr. 165,-

*Barbera, Tempranillo**

CASABLANCA BURGER

Grillet Himmerland hakkebøf, vores hjemmelavede Duroc bacon fra eget røgeri, røget Comté, grillet tomat, ratatouille, marinerede salater og friter

Kr. 165,-

*Barbera, Tempranillo**

CASABLANCA BØF

Oksemørbrad, rødvinssauce og friter.
Hertil sæsonens grønt på siden **G**

Kr. 235,-

*Gigondas**

OST / DESSERT

Fristelser til den søde tand

HVID CHOKOLADEMOUSSE

Kirsebærsorbet og puffedede ris

Kr. 75,-

*Riversaltes**

MONT D'OR

Fransk komælksost med passende garniture og knækbrød

Kr. 95,-

*Edelsüs**

JUL

i 3 serveringer

KOLDRØGET LAKS FRA SJETTE FREDERIKS KRO

FRANSK ANDEBRYST

HVID CHOKOLADEMOUSSE

Kr. 300,-

DRIKKEVARER

HVIDVIN

Paul Kubler Pinot Blanc, Frankrig	6L / FL
<i>Blød med let syre og aroma af hvide ferskner</i>	
Schloss Lieser "SL" Riesling Trocken, Tyskland	75/350
<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	85/425
<i>Honningmelon, banan og frisk frugtsyre</i>	
William Fevre, Chablis, Frankrig	85/375
<i>Frisk fersken, mineralitet, citrus og smør</i>	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	110/550
<i>Frugtdomineret af hyldeblomst, med en let syre</i>	

RØDVIN

Little Yerring, Pinot Noir, Australien	6L / FL
<i>Frugtig, krydret og modne jordbær</i>	
Tempranillo, Artadi, Spanien	75/350
<i>Fyldig, blomme, let vanille, mild røg</i>	
Tenuta Reverdito, Barbera d'Alba Butti, Italien	85/450
<i>Frugtig, markant tannin, kirsebær og viol</i>	
Ziereisen, Spätburgunder, Østrig	85/425
<i>Skovjordbær, hindbær, rosenpeber og urter</i>	
Pierre Amadieu 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>	

DESSERTVIN

Riesling Edelsüss Karoline, Tyskland	6L / FL
<i>Sødmefyldt, balanceret syre, elegant og saftig</i>	
Riversaltes, Ambré, Frankrig	65/450
<i>Valnødder og abrikos</i>	
Mas Amiel, Maury 6 års, Frankrig	65/475
<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>	
Dhondt-Grellet dans un Premier temps.	75/400
<i>Champagne</i>	
Stor dybde med citrus, marsipan, nødder, fersken og fløde	105/600
Moët & Chandon Brut Imperial Champagne	105/600
<i>Fyldig og harmonisk med aroma af smør, fløde og citrus</i>	

* CASABLANCA ANBEFALER DENNE DRUE TIL RETTEN

V= VEGAN

L= LACTOSE FREE

G= GLUTEN FREE