

## SNACKS

**NØDDEMIX**  
Kr. 40,-

**OLIVEN**  
Kr. 40,-

**MANDLER**  
Kr. 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,-  
Double espresso 40,-  
Cortado 50,-  
Americano 40,-  
Cappuccino 50,-  
Café Latte 50,-  
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”**

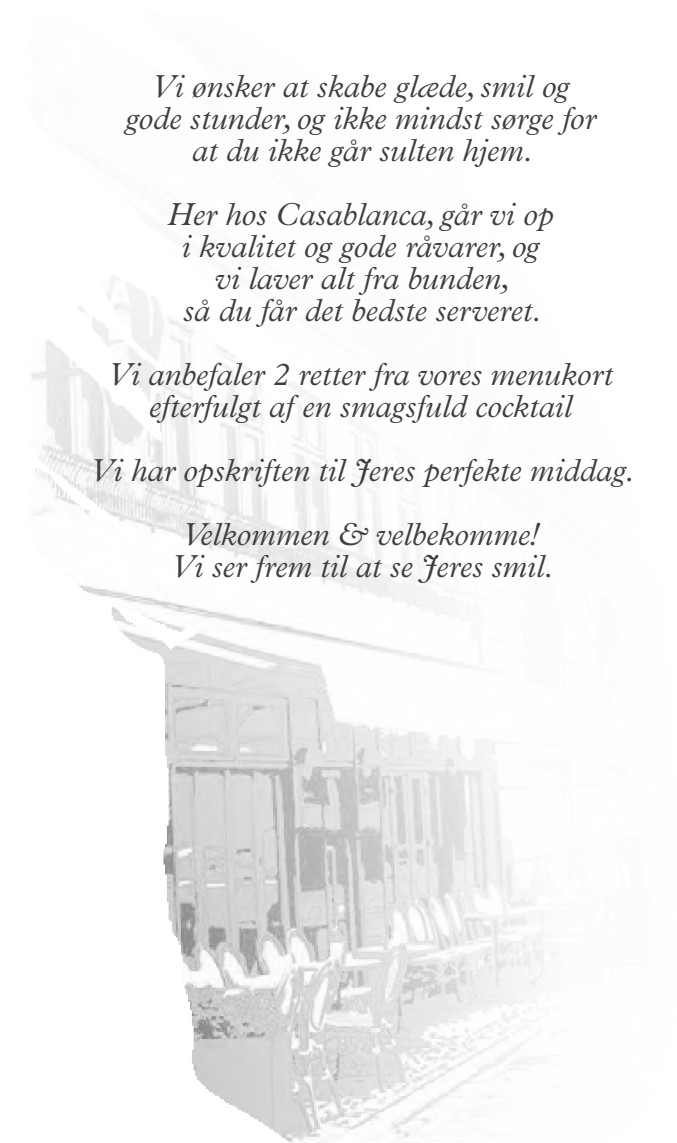
*Vi ønsker at skabe glæde, smil og  
gode stunder, og ikke mindst sørge for  
at du ikke går sulten hjem.*

*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](http://CASABLANCA.DK)

*Casablanca*

Sjette Frederiks Kro

MOR  
ANNA

# DRIKKEVARER

## FADØL FRA CARLSBERG 25 CL. / 40 CL.

Pilsner	40/60
Klassik	40/60
Carlsberg 1883	50/75
Jakobsen IPA	50/75
Jakobsen Middag Mild	50/75
1664 blanc	50/75

## FLASKEØL

Tuborg Pilsner	40
Corona	50
Grimbergen blonde	60
Grimbergen double	60
Sommersby, æble	50
Tuborg Nordic (alkoholfri)	40

## JUICE, SAFT & SODA

Bornholms Mosteri, rabarber, æble, hyldeblomst	50
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	50
Red Bull	50
Økologisk lemon sodavand	50
Hjemmepresset appelsinjuice	50

# MENUKORT

Hele dagen

## DAGENS TAVLEMENU

**FORRET & HOVEDRET 225,-**  
**FORRET & HOVEDRET MED DESSERT 300,-**  
 Spørg tjeneren eller lad dig overraske

## FORRETTER

**FRANSK GEDEOST**  
 Rødbede, bacon, lagret Saint Maure de Touraine og kandiserede valnødder **G**  
 Kr. 75,-  
*Sauvignon blanc\**

**KOLDRØGET LAKS**  
 Koldrøget laks fra Sjette Frederiks Kro, persille, kærnemælk og kål **G**  
 Kr. 85,-  
*Chardonnay, Riesling\**

**HVIDVINDAMPEDE BLÅMUSLINGER**  
 Urter **G**  
 Kr. 75,-  
*Riesling\**

## HOVEDRETTER

**VEGANSK BYG- OG LINESALAT**  
 Perlebyg, linser, selleri og æble **V, G, L**  
 Kr. 100,-  
*Riesling\**

**LATINERSALAT**  
 Stegt unghanebryst, balsamico, marinerede salater og toast melba **L**  
 Kr. 135,-  
*Barbera, Tempranillo\**

**HVIDVINDAMPEDE BLÅMUSLINGER**  
 Urter, aioli & friter **G**  
 Kr. 150,-  
*Riesling\**

**CASABLANCA UNGHANE**  
 Stegt unghanebryst, rødvinssauce, sæsonens grønt og friter. **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 friter  
 Kr. 165,-  
*Barbera, Tempranillo\**

**RØRT TATAR**  
 Oksemørbrad, æggeblomme, peberrod, piment, marinerede salater og friter **G, L**  
 Kr. 185,-  
*Cotes du Rhone\**

**DAGENS FANGST**  
 Jordskokker, sæsonens grønt og citrussauce. **G, L**  
 Kr. 195,-  
*Chablis\**

**CASABLANCA BØF**  
 200 g. rosastegt oksemørbrad, rødvinssauce, sæsonens grønt og friter **G**  
 Kr. 250,-  
*Gigondas\**

**V= VEGAN**  
**G= GLUTEN FREE**  
**L= LACTOSE FREE**

## DESSERT / OST

**MOR ANNAS FRISTELSER**  
 Udvalg af kage fra Mor Anna  
 Kr. 45,-

**2 SLAGS KOMÆLKS OST**  
 Knækbrød, kompot og valnødder  
 Kr. 75,-  
*Riversaltes\**

**DAGENS DESSERT**  
 Spørg tjeneren  
 Kr. 85,-

# DRIKKEVARER

## HVIDVIN GL / FL

Paul Kubler Pinot Blanc, Frankrig	75/350
<i>Blød med let syre og aroma af hvide ferskner</i>	
Schloss Lieser "SL" Riesling Trocken, Tyskland	85/450
<i>Frisk, frugtig og med god fylde</i>	
Ardèche Chardonnay, Louis Latour, Frankrig	85/450
<i>Let fylde, mild vanille, smør, fløde og citron</i>	
Herbert Zillinger Grüner Veltliner, Østrig	85/450
<i>Honningmelon, banan og frisk frugtsyre</i>	
Servin, Chablis, Frankrig	110/550
<i>Frisk fersken, mineralitet, citrus og smør</i>	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	125/650
<i>Frugtdomineret af hyldeblomst, med en let syre</i>	

## RØDVIN GL / FL

Pierre Amadieu, Cotes du Rhone, Frankrig	75/350
<i>Lakrids og brombær</i>	
Tempranillo, Artadi, Spanien	85/450
<i>Fyldig, blomne, let vanille, mild røg</i>	
Tenuta Reverdito, Barbera d'Alba Butti, Italien	85/450
<i>Frugtig, markant tannin, kirsebær og viol</i>	
Ziereisen, Spätburgunder, Tyskland	110/550
<i>Skovjordsbær, hindbær, rosenpeber og urter</i>	
Pierre Amadieu Gigondas, Frankrig	110/550
<i>Lakrids, sort peber, tanniner og fylde</i>	

## ROSE GL / FL

Elicio, Grenache & syrah Rosé, Frankrig	75/350
<i>Modne frugter, tørrede krydderurter, jordbær og peber</i>	
Carte Giara, Bardolino, Italien	75/350

## DESSERTVIN GL / FL

Riesling Edelsüss Karoline, Tyskland	75/350
<i>Sødmefyldt, balanceret syre, elegant og saftig</i>	
Riversaltes, Ambré, Frankrig	75/350
<i>Valnødder og abrikos</i>	
Mas Amiel, Maury 6 års, Frankrig	85/425
<i>Kirsebær og tørrede blommer</i>	

## CAVA & CHAMPAGNE GL / FL

Albet i Noya Cava Petit, Spanien	75/400
<i>Sprøde årgangsbobler med frisk Granny Smith æblearoma</i>	
Dhondt-Grellet Champagne	105/600
<i>Stor dybde med citrus, marsipan, nødder, fersken og fløde</i>	
Moët & Chandon Brut Imperial Champagne	115/650
<i>Fyldig og harmonisk med aroma af smør, fløde og citrus</i>	

\* CASABLANCA ANBEFALER DENNE DRUE TIL RETTEN