



Åbent alle dage fra kl. 11.00 – 21.00

Forretter

Starters / Vorspeisen

- 1. Hvidløgsbrød** 89 DKK
Mozzarella, hvidløg og brød.
- *Garlic bread with mozzarella, garlic and bread.*
- *Knoblauchbrot mit Mozzarella, Knoblauch und Brot.*
- 2. Bruchetta** 89 DKK
Tomat, hvidløg, basilikum, salt, oregano, olivenolie, salat og brød.
- *Tomat, garlic, basil, salt, oregano, olive oil, salad and bread.*
- *Tomate, Knoblauch, Basilikum, Salz, Oregano, Olivenöl, Salat und Brot.*
- 3. Caprese** 89 DKK
Frisk mozzarella, tomatkiver, basilikum, rucola, olivenolie, balsamico med brød.
- *Fresh Mozzarella, tomato slices, basil, rocket, balsamico, olive oil with bread.*
- *Frischer Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum, Rucola, Olivenöl, Balsamico mit Brot.*
- 4. Carpaccio** 129 DKK
Lufttørret oksefilet, oliven, rucola, tomat, agurk, citron, balsamico og brød.
- *Air dried beef fillet, olives, arugula, tomato, cucumber, lemon, balsamic vinegar and bread.*
- *Luftgetrocknetes Rinderfilet, Oliven, Rucola, Tomate, Gurke, Zitrone, Balsamico und Brot.*
- 5. Gambas pil pil** 129 DKK
Rejer tilberedt i olie med hvidløg, chili og persille.
- *Shrimp cooked in oil with garlic, chili, and parsley.*
- *Garnelen in Öl mit Knoblauch, Chili und Petersilie zubereitet.*
- 6. Snack kurv** 119 DKK
Mozzarella sticks, løgringe, nuggets, chili cheese, pommes frites med chili og aioli.
- *Snacks basket: Mozzarella sticks, onion rings, nuggets, chili cheese, French fries with chili and aioli.*
- *Snackkorb: Mozzarellasticks, Zwiebelringen, Nuggets, Chilikäse, Pommes mit Chili und Aioli.*

Omelet

Omelette / Omelett (Kl. 11.00 - 17.00)

- 7. Omelet med laks** 169 DKK
Varmrøget laks, æg, fløde, parmesan, broccoli, blomkål, olivenolie, salat og brød.
- *Salmon omelette: Eggs, hot smoked salmon, cream, parmesan, broccoli, cauliflower, olive oil, salad and bread.*
- *Lachs-Omelett: Eier, heiß geräucherter Lachs, Sahne, Parmesan, Brokkoli, Blumenkohl, Olivenöl, Salat und Brot.*
- 8. Omelet med skinke** 159 DKK
Æg, skinke, fløde, parmesan, bacon, olivenolie, salat og brød.
- *Salami omelette: Eggs, salami, cream, parmesan, bacon, olive oil, salad and bread.*
- *Salami-Omelette: Eier, Slami, Creme, Parmesan, Speck, Olivenöl, Salat und Brot.*
- 9. Omelet med rejer** 169 DKK
Rejer, æg, fløde parmesan, spinat, olivenolie, salt og brød.
- *Prawn omelette: Eggs, prawns, parmesan cream, spinach, olive oil, salad and bread.*
- *Garnelen-Omelett: Eier, Garnelen, Parmesancreme, Spinat, Olivenöl, Salat und Brot.*
- 10. Omelet Castello** 159 DKK
Æg, fløde, salatost, parmesan, champignon, bacon, olivenolie, salat og brød.
- *Eggs, cream, salad cheese, parmesan, mushrooms, bacon, olive oil, salad and bread.*
- *Eier, Sahne, Salatkäse, Parmesan, Champignon, Speck, Olivenöl, Salat und Brot.*

Børnemenü

Kids' Disches / Kindergerichte

- | | |
|--|---------------|
| 11. Spaghetti Bolognese | 89 DKK |
| Spaghetti med kødsovs. | |
| - <i>Spaghetti with minced meat sauce.</i> | |
| - <i>Spaghetti mit Hackfleischsauce.</i> | |
| 12. Spaghetti Carbonara | 89 DKK |
| Spaghetti med flødesauce og bacon. | |
| - <i>Spaghetti with cream sauce and bacon.</i> | |
| - <i>Spaghetti mit Sahnesauce und Speck.</i> | |
| 13. Kyllingenuggets | 99 DKK |
| Med pommes frites, ketchup og remoulade. | |
| - <i>Nuggets with French fries, ketchup and remoulade.</i> | |
| - <i>Nuggets mit Pommes, Ketchup und Remoulade.</i> | |
| 14. Fiskefilet | 99 DKK |
| Med pommes frites, ketchup og remoulade. | |
| - <i>Fish fillet with French fries, ketchup and remoulade.</i> | |
| - <i>Fischfilet mit Pommes, Ketchup und Remoulade.</i> | |
| 15. Børneburger | 99 DKK |
| Hakkebøf, salat, ketchup og pommes frites. | |
| - <i>Kids burger with minced steak, salad, ketchup and French fries.</i> | |
| - <i>Kinder-Burger mit Hacksteak, Salat, Ketchup und Pommes.</i> | |
| 16. Pommes frites | 49 DKK |
| - <i>French fries. / Pommes.</i> | |

Børnepizza

Children's pizza / Kinderpizza

- | | |
|--|---------------|
| 17. Pepperoni Piccola | 89 DKK |
| Tomatsauce, mozzarella og pepperon. | |
| - <i>Tomato sauce, mozzarella and pepperoni.</i> | |
| - <i>Tomatensauce, Mozzarella und Peperoni.</i> | |
| 18. Bambino | 89 DKK |
| Tomatsauce, mozzarella, skinke og pølse. | |
| - <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and sausage.</i> | |
| - <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Wurst.</i> | |

Pizza

- 19. Margherita** 109 DKK
Tomatsauce og mozzarella.
- *Tomato sauce and Mozzarella.*
- *Tomatensauce und Mozzarella.*
- 20. Pepperoni** 119 DKK
Tomatsauce, mozzarella og pepperoni.
- *Tomato sauce, mozzarella and pepperoni.*
- *Tomatensauce, Mozzarella und Peperoni.*
- 21. Castello** 139 DKK
Tomatsauce, mozzarella, kebab, oksekød, salat og dressing.
- *Tomato sauce, mozzarella, kebab, beef, salad and dressing.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, Kebab, Rindfleisch, Salat und Dressing.*
- 22. Capricciosa** 139 DKK
Tomatsauce, mozzarella, skinke, champignon, artiskok og oliven.
- *Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven.*
- 23. Primo Amore** 149 DKK
Tomatsauce, mozzarella, lufttørret skinke, cherry tomat, rucola og frisk mozzarella.
- *Tomato sauce, mozzarella, air dried ham, cherry tomato, arugula and fresh mozzarella.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken, Kirschtomaten, Rucola und frischer Mozzarella.*
- 24. Vegetariana** 139 DKK
Tomatsauce, mozzarella, peberfrugt, artiskok, champignon, løg og oliven.
- *Tomato sauce, mozzarella, paprika, artichoke, mushrooms, onions and olives.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Artischocken, Champignons, Zwiebeln und Oliven.*
- 25. Mexicana** 139 DKK
Tomatsauce, mozzarella, oksekød, pepperoni, jalapenos og løg.
- *Tomato sauce, mozzarella, beef, pepperoni, jalapenos and onions.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleisch, Pepperoni, Jalapeños und Zwiebeln.*
- 26. Potato** 139 DKK
Mozzarella, cremesauce, italiensk salami, kartoffelskiver, groft salt, frisk rosmarin og friskkværnet peber.
- *Mozzarella, cream sauce, Italian salami, potato slices, coarse salt, fresh rosemary and freshly ground pepper.*
- *Mozzarella, Sahneseauce, italienische Salami, Kartoffelscheiben, grobes Salz, frischer Rosmarin und frisch gemahlener Pfeffer.*
- 27. Savona** 149 DKK
Tomatsauce, mozzarella, salami, lufttørret skinke, rucola, parmesan og balsamico.
- *Tomato sauce, mozzarella, salami, air dried ham, arugula, parmesan and balsami vinegar.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, Salami, luftgetrockneter Schinken, Rucola, Parmesan und Balsamico-Essig.*

Pizza

28. Luksus 1

155 DKK

Tomatsauce, mozzarella, oksefilet, pepperoni, rucola, løg og champignon.

- *Tomato sauce, mozzarella, beef fillet, pepperoni, arugula, onions and mushrooms.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfilet, Pepperoni, Rucola, Zwiebeln und Champignon.*

29. Luksus 2

159 DKK

Tomatsauce, mozzarella, lufttørret skinke, rucola, tomatskiver og salatost.

- *Tomato sauce, mozzarella, air dried ham, arugula, tomato slices and salad cheese.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken, Rucola, Tomatenscheiben und Salatkäse.*

30. Luksus 3

159 DKK

Tomatsauce, mozzarella, lufttørret skinke, bacon, rucola, kylling og peberfrugt.

- *Tomato sauce, mozzarella, air dried ham, bacon, arugula, chicken and peppers.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken, Bacon, Rucola, Hähnchen und Paprika.*

31. Luksus 4

159 DKK

Tomatsauce, mozzarella, lufttørret skinke, champignon, rucola, pepperoni og cocktailpølser.

- *Tomato sauce, mozzarella, air dried ham, mushrooms, arugula, pepperoni and sausages.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken, Champignon, Rucola, Pepperoni und Wurst.*

32. Pizza Carpacci

165 DKK

Tomatsauce, mozzarella, lufttørret skinke, rucola, tomatskiver og oksefilet.

- *Tomato sauce, mozzarella, air dried ham, arugula, tomato slices and beef fillet.*
- *Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken, Rucola, Tomatenscheiben und Rinderfilet.*

Dagens ret

Dish of the day / Gericht des tages

33. Dagens suppe - spørg tjeneren 89 DKK

- Soup of the day - ask the waiter.
- Suppe des Tages - fragen Sie den Kellner.

34. Dagens ret - spørg tjeneren 179 DKK

- Dish of the day - ask the waiter.
- Gericht des Tages - fragen Sie den Kellner.

Burgermenu

35. Burger Castello 149 DKK

Briochebolle med burgermayo, grillet Angus hakkebøf, cheddar, bacon, tomat, agurk, løg og pommes frites.

- Brioche bun with burger mayo, grilled Angus ground beef, cheddar, bacon, tomato, cucumber, onion and French fries.
- Brioche Brötchen mit Burger-Mayo, gegrilltes Angus Hacksteak, Cheddar, Bacon, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Pommes.

36. Kyllingeburger 139 DKK

Briochebolle med burgermayo, grillet kyllingebryst, cheddar, bacon, løgringe, tomat, agurk, salat og pommes frites.

- Chicken Burger: Brioche bun with burger mayo, grilled chicken breast, cheddar, bacon, onion rings, tomato, cucumber, lettuce and French fries.
- Hähnchenburger: Brioche Brötchen mit Burger-Mayo, gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar, Bacon, Zwiebelringe, Tomate, gurke, Kopfsalat und Pommes.

37. Röstiburger 159 DKK

Briochebolle med BBQ sauce, grillet Angus hakkebøf, cheddarost, bacon, rösti, løgringe, mozzarellapinde, tomat, agurk, salat og pommes frites.

- Rösti Burger: Brioche bun with BBQ sauce, grilled Angus ground beef, cheddar cheese, bacon, rösti, onion rings, mozzarella sticks, tomato, cucumber, lettuce and French fries.
- Röstiburger: Brioche Brötchen mit BBQ-Sauce, gegrilltes Angus Hacksteak, Cheddar-Käse, Speck, Rösti, Zwiebelringe, Mozzarella-Sticks, Tomate, Gurke, Salat und Pommes.

38. Steakburger 189 DKK

Briochebolle med chilimayo, grillet oksekød, bacon, drueagurk, tomat, rødløg, salat og pommes frites.

- Brioche bun with chili mayo, grilled beef, bacon, cucumber, tomato, red onion, lettuce and French fries.
- Brioche-Brötchen mit Chili-Mayo, gegrilltem Rindfleisch, Speck, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Salat und Pommes.

39. Vegatarburger 139 DKK

Briochebolle med BBQ sauce, vegetarbøf, agurk, tomat, løgringe, rösti, salat og pommes frites.

- Brioche bun with BBQ sauce, vegetarian steak, cucumber, tomato, onion rings, rösti, salad and French fries.
- Brioche-Brötchen mit BBQ-Sauce, vegetarischem Steak, Gurke, Tomate, Zwiebelringen, Rösti, Salat und Pommes.

Fiskemenu

Seafood / Fisch-Menu

40. Stjernesked 229 DKK

Varmrøget laks, koldrøget laks, rejer, kaviar, fiskefilet, asparges, rødløg, æg, agurk, tomat, dild, citron og hjemmelavet dressing. Serveres med rug- eller franskrød.

- "Shooting Star": Hot- and cold smoked salmon, prawns, caviar, fish fillet, asparagus, red onion, egg, cucumber, tomato, dill, lemon and homemade dressing. Served with rye- or white bread.

- "Sternschnuppe": Heiß- und kalt geräucherter Lachs, Krabben, Kaviar, Fischfilet, Spargel, Tomate, rote Zwiebeln, Ei, Gurke, Dild, Zitrone und hausgemachtes Dressing. Serviert mit Schwartz- oder weiß Brot.

41. Fish & Chips 169 DKK

200 g. Indbagt sejfilet, 4 stk., salat, hjemmelavet remoulade, tatarsauce og pommes frites.

- 200 g. Baked saithe fillet, 4 pcs., homemade remoulade, tatar sauce and French fries.

- 200 g. Gebackenes Seelachsfilet, 4 Stück., Salat, hausgemachte Remoulade, Tatarensauce und Pommes.

42. Fisketallerken (min. 2 personer) 469 DKK

Varmrøget laks, 2 stk. - Alaska sejfilet, 2 stk. - Rejer på spyd, 2 stk. - Indbagt sejfilet 2 stk.

- Fish plate (min. 2 persons): Hot smoked salmon, 2 pcs. - Alaska pollock fillet, 2 pcs.

Prawns on skewers, 2 pcs. - Baked pollock fillet, 2 pcs.

- Fischteller (min. 2 Personen): Heiß geräucherter Lachs, 2 Stück - Alaska Seelachsfilet, 2 Stück.

Garnelen am Spieß, 2 Stück - Gebackenes Seelachsfilet, 2 Stück.

Grønlandske rejer med salat, asparges, løg, tomat, agurk, kaviar, citron, hjemmelavet remoulade, brød med smør og pommes frites.

- Greenlandic prawns with lettuce, asparagus, onion, tomato, cucumber, caviar, lemon, homemade remoulade, bread with butter and French fries.

- Grönlandische Krabben mit Salat, Spargel, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Kaviar, Zitrone, hausgemachte Remoulade, Brot mit Butter und Pommes.

43. Grillet Laks 269 DKK

Laks, broccoli, blomkål, asparges, champignon, rødløg, citron, hvidløg, salat, pommes frites og aiolisauce.

- Grilled Salmon with broccoli, cauliflower, asparagus, mushrooms, red onion, lemon, garlic, Salad, French fries and aioli sauce.

- Gegrillter Lachs mit Brokkoli, Blumenkohl, Spargel, Champignons, rote Zwiebeln, Zitrone, Knoblauch, Salat, Pommes und Aioli-Sauce.

Spaghetti

44. Spaghetti Bolognese

149 DKK

Spaghetti med kødsauce og parmesan.

- *Spaghetti with minced sauce and parmesan.*
- *Spaghetti mit Hackfleischsauce und Parmesan.*

45. Spaghetti Carbonara

149 DKK

Spaghetti, fløde, bacon, æggeblomme og parmesan.

- *Spaghetti, cream, bacon, egg yolk and parmesan.*
- *Spaghetti, Sahne, Speck, Eigelb und Parmesan.*

46. Spaghetti "Havets bedste"

199 DKK

Tigerrejer, frisk blæksprutte, tomat sauce, hvidløg, basilikum, hvidvin, chili og olivenoile.

- *Spaghetti "Best of the Sea": Tiger prawns, fresh squid, tomato sauce, garlic, basil, white wine, chili and olive oil.*
- *Spaghetti "Das Beste aus dem Meer": Tigergarnelen, frischer Tintenfisch, Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, Weißwein, Chili und Olivenöl.*

47. Spaghetti Spinat

169 DKK

Spaghetti med kødsauce, spinat, champignon, rødløg, paprika, hvidløg, fløde, tomat sauce, olivenolie og parmesan.

- *Spaghetti Spinach: Penne with meat sauce, spinach, mushrooms, red onion, paprika, garlic, cream, tomato sauce, olive oil and parmesan.*
- *Spaghetti Spinat: Penne mit Fleischsauce, Spinat, Champignons, rote Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Sahne, Tomatensauce, Olivenöl und Parmesan.*

48. Spaghetti Mex

169 DKK

Lynstegt oksekød, kyllingestrimler, champignon, rødløg, jalapenos, tomat sauce, fløde, olivenoile og parmesan.

- *Seared beef, chicken strips, mushrooms, red onion, jalapenos, tomato sauce, cream, olive oil and parmesan.*
- *Gebratenes Rindfleisch, Hähnchenstreifen, Champignons, rote Zwiebeln, Jalapenos, Tomatensauce, Sahne, Olivenöl und Parmesan.*

Tortellini

49. Tortellini med spinat

159 DKK

Tortellini med bacon, spinat, hvidløg, fløde, olivenoile og parmesan.

- *Tortellini with bacon, spinach, garlic, cream, egg yolk, olive oil and parmesan.*
- *Tortellini mit Speck, Spinat, Knoblauch, Sahne, Eigelb, Olivenöl und Parmesan.*

50. Tortellini med skinke

159 DKK

Tortellini med skinke, fløde, muskatnød, olivenolie og parmesan.

- *Tortellini with ham, cream, nutmeg, olive oil and parmesan.*
- *Tortellini mit Schinken, Sahne, Muskatnuss, Olivenöl und Parmesan.*

Penne

51. Penne Scampi 179 DKK

Penne med tigerrejer, tomatkiver, hvidvin, chili, hvidløg, fløde, olivenoile og persille.

- Penne with tiger prawns, tomato slices, white wine, chili, garlic, cream, olive oil and parsley.
- Penne mit Tigergarnelen, Tomatenscheiben, Weißwein, Chili, Knoblauch, Sahne, Olivenöl und Petersilie.

52. Penne med Laks 179 DKK

Penne med rimmet laks, tomatkiver, broccoli, blomkål, rødløg, fløde, hvidløg og olivenoile.

- Penne with shredded salmon, tomato slices, broccoli, cauliflower, red onion, cream, garlic and olive oil.
- Penne mit zerkleinertem Lachs, Tomatenscheiben, Brokkoli, Blumenkohl, rote Zwiebeln, Sahne, Knoblauch und Olivenöl.

53. Penne med kylling 149 DKK

Penne med kylling, broccoli, blomkål, fløde, rødløg, hvidløg, olivenoile og parmesan.

- Penne with chicken, broccoli, cauliflower, cream, red onion, garlic, olive oil and parmesan.
- Penne mit Hühnerfleisch, Brokkoli, Blumenkohl, Sahne, rote Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan.

54. Penne Vegetar 149 DKK

Penne med broccoli, blomkål, rødløg, champignon, asparges, tomatkiver, fløde, tomat sauce, olivenoil og parmesan.

- Penne Vegetarian: Penne with broccoli, cauliflower, red onion, mushrooms, asparagus, tomato sauce, olive oil and parmesan.
- Penne Vegetarisch: Penne mit Brokkoli, Blumenkohl, rote Zwiebeln, Champignons, Spargel, Tomatenscheiben, Sahne, Tomatensauce, Olivenöl und Parmesan.

Salat

Salad / Salat

55. Laksesalat 169 DKK

Varmrøget laks og rimet laks, kaviar, rejer, citron, asparges, mix salat, tomat, løg, agurk, oliedressing, hjemmelavet sauce og brød.

- Salmon salad with hot smoked salmon and cured salmon, caviar, prawns, lemon, asparagus, mixed salad, tomato, onion, cucumber, oil dressing, homemade sauce and bread.
- Lachssalat mit Heiß geräucherter Lachs und Räucherlachs, Kaviar, Garnelen, Zitrone, Spargel, gemischter Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke, Öldressing, hausgemachte Sauce und Brot.

56. Cæsarsalat 169 DKK

Mix salat, pandestegte kyllingestrimler, bacon, oliven, tomat, agurk, citron, parmesan, cæsardressing, croutoner og brød.

- Mixed salad, pan fried chicken strips, bacon, olives, tomato, cucumber, lemon, parmesan, caesar dressing, croutons and bread.
- Gemischter Salat, gebratene Hähnchenstreifen, Speck, Oliven, Tomate, Gurke, Zitrone, Parmesan, Caesar-Dressing, Croutons und Brot.

57. Salat Castello 169 DKK

Kyllingestrimler, lynstegte oksestriimler, mix salat, tomat, agurk, løg, oliedressing, aioli, chilidressing og brød.

- Chicken strips, flash fried beef strips, mixed lettuce, tomato, cucumber, onion, oli dressing, aioli, chili dressing and bread.
- Hähnchenstreifen, gebratene Rindfleischstreifen, gemischter Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Öldressing, Aioli, chili-dressing und Brot.

Grill

- 58. Gode ben 189 DKK**
Kamben serveret med BBQ sauce, salat og pommes frites.
- Spare ribs served with BBQ sauce, salad and French fries.
- Spareribs serviert mit BBQ-Sauce, Salat und Pommes.
- 59. Kyllingefilet 219 DKK**
Grillet kyllingefilet serveret med grøntsager svitset i sød chili sauce, salat og pommes frites.
- Grilled chicken fillet served with vegetables sautéed in sweet chili sauce, salad and French fries.
- Gegrilltes Hähnchenfilet serviert mit gebratenem Gemüse in süßer Chilisauce, Salat und Pommes.
- 60. Steak 279 DKK**
250 g. Oksefilet serveret med grøntsager svitset i sød chili sauce, salat og pommes frites.
- 250 g. Beef fillet served with vegetables sautéed in sweet chili sauce, salad and French fries.
- 250 g. Rinderfilet serviert mit gebratenem Gemüse in süßer Chilisauce, Salat und Pommes.
- 61. Oksemørbrad 329 DKK**
250 g. Oksemørbrad med bacon, grøntsager svitset i sød chili sauce, salat og pommes frites.
- 250 g. Grilled beef tenderloin w. bacon, fries, salad and vegetables sautéed in sweet chili sauce.
- 250 g. Gegrillte Rinderlende mit Speck, Pommes, Salat und gebratenes Gemüse in süßer Chilisauce.
- 62. Mullberry steak 329 DKK**
300 g. Oksefilet serveret med grøntsager svitset i sød chili sauce, salat og pommes frites.
- 300 g. Beef fillet served with vegetables sautéed in sweet chili sauce, salad and French fries.
- 300 g. Rinderfilet serviert mit gebratenem Gemüse in süßer Chilisauce, Salat und Pommes.
- 63. Tommy steak 369 DKK**
350 g. Oksefilet serveret med grøntsager svitset i sød chili sauce, salat og pommes frites.
- 350 g. Beef fillet served with vegetables sautéed in sweet chili sauce, salad and French fries.
- 350 g. Rinderfilet serviert mit gebratenem Gemüse in süßer Chilisauce, Salat und Pommes.
- 64. Ribeye steak 369 DKK**
350 g. Ribeye serveret med grøntsager svitset i sød chili sauce, salat og pommes frites.
- 350 g. Ribeye served with vegetable sautéed in sweet chili sauce, salad and French fries.
- 350 g. Ribeye serviert mit gebratenem Gemüse in süßer Chiliesauce, Salat und Pommes.
- 65. Herre steak 529 DKK**
500 g. Oksefilet serveret med grøntsager svitset i sød chili sauce, salat og pommes frites.
- 500 g. Beef fillet served with vegetable sautéed in sweet chili sauce, salad and French fries.
- 500 g. Rinderfilet serviert mit gebratenem Gemüse in süßer Chiliesauce, Salat und Pommes.
- 66. Grill Mix (min. 2 personer) 769 DKK**
Texasbøf, 2 stk. - Kyllingefilet, 2 stk. - Oksepyd, 2 stk. - Ribeye steak, 2 stk.
Serveret med grøntsager svitset i sød chili sauce, salat, pommes frites, brød og 3 slags hjemmelavet sauce (peber, whisky og champignon).
- Grill Mix (Platter for min. 2 persons): Texas steak, 2 pcs. - Chicken fillet, 2 pcs. Beef skewers, 2 pcs.
- Ribeye, 2 pcs. Served with vegetables sautéed in sweet chili sauce, bacon, asparagus, bread, salad and French fries and 3 kinds of homemade sauce (pepper, whisky and mushroom).
- Grill Mix (Platte für min. 2 Personen): Texas Steak, 2 Stück - Hähnchenfilet, 2 Stück - Rindfleischspieß, 2 Stück - Ribeye, 2 Stück. Serviert mit gebratenem Gemüse in süßer Chilisauce, Speck, Spargel, Brot, Salat und Pommes und 3 Sorten hausgemachter Sauce (Pfeffer, Whisky und Pilz).

Sauce: Vælg mellem peber-, whisky-, bearnaise- eller champignonsauce.

- Choose between pepper, whisky, béarnaise or mushroom sauce.
- Wählen Sie zwischen Pfeffer-, Whisky-, Béarnaise oder Pilzsauce.

Dessert

- 67. Bananasplit** **89 DKK**
Med vaniljeis serveret med frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.
- *With vanilla ice cream served with fresh fruit, whipped cream and chocolate sauce.*
- *Mit Vanilleeis serviert mit frischem Obst, Schlagsahne und Schokoladensauce.*
- 68. Italiensk chokolade soufflé** **89 DKK**
Chokoladekage, vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.
- *Italian chocolate soufflé: Chocolate cake, vanilla ice cream, fresh fruit, whipped cream and chocolate sauce.*
- *Italienisches Schokoladensoufflé: Schokoladensauce, Vanilleeis, frisches Obst, Schlagsahne und Schokoladensauce.*
- 69. Pandekage** **89 DKK**
Hjemmelavet pandekage med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.
- *Homemade pancake with vanilla ice cream, fresh fruit, whipped cream and chocolate sauce.*
- *Hausgemachter Pfannkucken mit Vanilleeis, frischem Obst, Schlagsahne und Schokoladensauce.*
- 70. Tiramisu** **89 DKK**
Klassisk tiramisu med ladyfingers, mascarpone, amaretto og kaffe.
- *Classic tiramisu with ladyfingers, mascarpone, amaretto and coffee.*
- *Klassisches Tiramisu mit Ladyfingers, Mascarpone, Amaretto und Kaffee.*

Drikkevarer

Beverages / Getränke

Sodavand - Soda / Sodawasser

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Orange, Mirinda Lemon, Ice Tea, Hyldeblomst, Dansk vand, appelsinjuice, æblejuice, ananasjuice.

Lille 0,3 liter	47 DKK
Stor 0,5 liter	59 DKK
Karaffel vand 1 liter	35 DKK

Pilsner, fadøl - Draft beer / Fassbier

Lille	42 DKK
Mellem	54 DKK
Stor	67 DKK

Classic, fadøl - Draft beer / Fassbier

Lille	47 DKK
Mellem	59 DKK
Stor	72 DKK

Ribe Bryghus 76 DKK

Italiensk øl - Beer Baladin, Piemonte

Nazionale Gluten free 33 cl	45 DKK
Rock 'n Roll 33 cl	45 DKK
Leon 33 cl	45 DKK
Isaac 75 cl	95 DKK
Nazionale 75 cl	95 DKK
Super 75 cl	95 DKK

Alkoholfri øl 33 cl - Alcohol free / Alkoholfrei

Blanche eller IPA	45 DKK
-------------------	--------

Varme drikkevarer - Hot drinks / Heiße Getränke

Espresso, Amerikano, The	35 DKK
Varm kakao, Café Latte, Cappuccino, Macchiato	45 DKK

Spiritus - Spirits / Spirituosen

Sambuca	40 DKK
Grappa	45 DKK
Gin & Tonic	65 DKK
Vodka & Cola/juice	65 DKK
Whisky	65 DKK
Baileys	65 DKK
Irish Coffee (kaffe, whisky og flødeskum)	75 DKK
Spansk kaffe (likør 43, kaffe og flødeskum)	75 DKK
Rom	65 DKK
Cognac	65 DKK

Bongiorno

Limoncello Spitz	40 DKK
------------------	--------

Søde italienske citroner, frisk duft og dejlig sødmefuld afbalanceret smag. Frisk og lækende.

VELKOMST / BOBLER

Duc de Foix // Cava Semi Seco // Cava D.O. **249 DKK**

Cava med sødmefulde bobler med en perlende frisk og fyldig smag af blomster og honning.

Oprindelse: Spanien

Druer: 40% Macabeo, 40% Xarello og 20% Parellada.

Type: Halvtør

Banfi // Vino Spumante Extra Dry // Sau. Chardonnay **329 DKK**

Denne mousserende vin har en intens og frugtig duft med en tør, blød og harmonisk smag.

Oprindelse: Piemonte, Italien

Druer: 50% Sauvignon og 50% Chardonnay.

Type: Tør

Pommery Champagne // Brut Royal **695 DKK**

En indbydende, rund og delikat Champagne for livsnydere og de, der ønsker luksus i glasset.

Oprindelse: Champagne, Frankrig

Druer: Pinot Noir, Pinot Menier og Chardonnay.

Type: Tør

HUSETS VIN / HOUSE WINE / WEIN DES HAUSES

Róse, Hvid & Rød – Rosé, White, Red / Rosé, Weiß, Rot

1 Glas

75 DKK

½ Karaffel

159 DKK

1 Karaffel

299 DKK

ROSÉVIN / ROSÉ WINE / ROSÉWEIN

Mesta // Tempranillo Rosé Organic **249 DKK**

En let krydret vin, der er dejlig koncentreret og med en masse dejlige bær- og blomsternoter.

Oprindelse: Spanien

Druer: 100% Tempranillo.

Type: Tør

Santa Sofia // Bardolino Chiaretto Classico Rosé **269 DKK**

Urter, hindbær og en lang eftersmag. Denne rosé har mindre sødme og er oplagt til mad.

Oprindelse: Bardolino, Italien

Druer: 55% Corvina, 30% Rondinella og 15% Molinara.

Type: Tør

HVIDVIN / WHITE WINE / WEISSWEIN

Vezzani // Grillo Sicilia D.O.C.

249 DKK

Delikat duft af tropiske frugter og hvide blomster. Frisk, rund og harmoniske frugtsmag.

Oprindelse: Sicilien, Italien

Druer: 100% Grillo.

Type: Tør

J. Moreau & Fils // Select Medium Dry // Blanc de France

259 DKK

Frisk og frugtig af solmodne citrusfrugter, svag sødme, fin syre, fedme og masser af smag.

Oprindelse: Frankrig

Druer: Chardonnay, Chenin, Folle Blanche, Ugni Blanc og Colombard.

Type: Halvtør

Alameda // Riesling

269 DKK

En utrolig velsmagende vin med perfekt balance mellem sødme fra saftige frugter og citrus.

Oprindelse: Californien, USA

Druer: 100% Riesling.

Type: Halvsød

Sartori // Marani Bianco Veronese - Den "Hvide Amarone"

279 DKK

Favoritten! En bombe af frugt, den har let sødme, cremet struktur, fedme og afrundet syre.

Oprindelse: Veneto, Italien

Druer: 100% Garganega.

Type: Tør

Nicolas Potel // Bourgogne Chardonnay

499 DKK

Klassisk Chardonnay med medium fylde, frisk syre, let mineralitet og en ren afslutning.

Oprindelse: Bourgogne, Frankrig

Druer: 100% Chardonnay.

Type: Tør

RØDVIN / RED WINE / ROTWEIN

Heredad Graula // Tempranillo

249 DKK

En flot vin med en saftig, frisk, blød og rund frugtsmag, tilpas syre og med god balance.

Oprindelse: Catalonien, Spanien.

Druer: 100% Tempranillo.

Type: Tør

Alameda // Zinfandel

249 DKK

Super lækker og fyldig rødvin. Stor frugtsmag, der krydres af et strejf af peber og lakrids.

Oprindelse: Californien, USA.

Druer: Zinfandel og et blend af andre rødvinsdruer.

Type: Tør

Nicolas Potel // Signature Pinot Noir

349 DKK

Utrolig tiltalende med noter af røde bær, let krydret og mellemfyldig med en silkeblød struktur.

Oprindelse: Frankrig.

Druer: 100% Pinot Noir.

Type: Tør

Bodegas LAN // Reserva

399 DKK

Velsmagende, fyldig, saftig og fløjlsblød rødvin med silkebløde og velintegrerede tanniner.

Oprindelse: Rioja, Spanien.

Druer: 92% Tempranillo, 4% Mazuelo og 4% Garnacha.

Type: Tør

Santa Sofia // Valpolicella Ripasso Superiore

479 DKK

Utrolig saftig ripasso fuld af velsmag og dybde, fyldig, frugtig og flot velafbalanceret smag.

Oprindelse: Veneto, Italien.

Druer: 70% Corvina og 30% Rondinella.

Type: Tør

Santa Sofia // Amarone della Valpolicella

995 DKK

En koncentreret kvalitets-Amarone med livlig syre, fyldig smag og fløjlsbløde tanniner.

Oprindelse: Veneto, Italien.

Druer: 40% Corvina, 30% Corvinone og 30% Rondinella.

Type: Tør



Restaurant Castello

Ved Stormklokken 2B • 6100 Haderslev • Tlf. 70 60 46 08

Åbent alle dage fra kl. 11.00 – 21.00

Facebook: Restaurant Castello

