

FROKOST

11:30 - 16:00

*KAN SERVERES/ER VEGETARISK

CÆSARSALAT *

SAFTIG KYLLING, SOLMODNE
CHERRY TOMATER OG FRISK REKET
PARMESAN, CREMET DRESSING
TOPPET MED SPRØDE
BRØDKRUTONER.

145,-

TATAR

FINTHAKKET OKSEKØD SERVERET PÅ
RISTET RUGBRØD MED KRAFTIG
ESTRAGONMAYONNAISE, SPRØDE
JORDSKØKKECHIPS OG EN RÅ
ÆGGEBLOMME.

165,-

CLUB SANDWICH

RISTETSANDWICH MED MØRT
KYLINGEBRYST, SPRØD BACON,
CHERRY TOMATER OG PARMESAN.
SERVERES KARRYDRESSING.

135,-

GL. DAGS ÆGGEKAGE*

ÆGGEKAGE MED RISTET RUGBRØD
TOPPET MED SPRØDSTEGT
PEBERBACON, FRISKE TOMATER OG
ET DRYS AF PURLØG.

165,-

MØRBRAD À LA CREME

SERVERES MED RUGBRØD OG
AGURKESALAT

185,-

BIKSEMAD

STEGTE KARTOFLER OG KØD,
TOPPET MED SPEJLÆG OG LEDSAGET
AF SYLTEDE RØDBEDER, AGURKER,
KETCHUP OG SENNEP.

145,-

STJERNESKUD

TO SPRØDSTEGTE Fiskefileter,
RØGET LAKS, HÅNDPILLEDE REJER
OG FRISKE ASPARGES – SERVERET
MED DRESSING OG CITRON.

195,-

PARISERBØF*

GRILLET HAKKEBØF PÅ TOAST,
TOPPET MED RÅ ÆGGEBLOMME,
KAPERS, RØDBEDER, PEBERROD OG
PICKLES

195,-

DET SØDE

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE
SERVERET MED
FLØDESKUM OG RIBSGELÉ

85,-

OSTEBRÆT
MED 3 SLAGS ØSTE
-SPØRG TJENEREN

145,-

HJEMMEBAGT TÆRTE
SERVERES MED
CRÊMEFRAÎCHE

95,-

CARMENBERT FRIT
SERVERES MED BRØD, SMØR
OG SOLBÆRSYLTET ØJ

95,-



Hotel Årslev Kro

SMØRREBRØD

11:30-16:00

ÆG & REJER

ÆG MED HÅNDPILLEDE REJER TOPPET
MED CREMET MAYONNAISE OG ET
STREJF AF CITRON

85,-

KRYDRET KARTOFFELMAD

SERVERET MED HJEMMELAVET KRYDDERMAYONNAISE,
PYNTET MED FRISK GRØNT OG FINTHAKKET RÅ LØG

85,-

ROASTBEEF

SERVERET MED KLASSISK REMOULADE,
FRISKREVET PEBERROD, KAPERS OG SPRØDE
RISTEDE LØG

85,-

LEVERPOSTEJ

VORES VARME LEVERPOSTEJ MED SURT TILBEHØR

85,-

PANDESTEGT FISKEFILET

SERVERET MED REMOULADE, DILD OG CITRON

85,-

HÅNDPILLEDE REJER PÅ FRANSKBRØD

SERVERET PÅ LYST FRANSKBRØD MED CITRON OG
CREMET MAYONNAISE

125,-

GAMLE OLE

KRAFTFULD LAGRET OST SERVERET MED FEDT, SKY
OG EN ANELSE ROM - FOR DE MODIGE OG
NYSGERRIGE

135,-



Hotel Årslev Kro

17.30 - 21.00

SIGNATUR

REJECOCKTAIL

HÅNDPILLET REJER, SALAT, COCKTAIL-
DRESSING, ASPARGES OG CITRON

WIENERSCHNITZEL

DANSK KALV, "ÆRTER FRANCAISE",
POMMES SAUTÉ, CITRON, PEBERROD,
BENFRI SILD OG KLARET SMØR

KROENS ISLAGKAGE

2 RETTER KR. 325,-

3 RETTER KR. 395,-



Hotel Årslev Kro

17.30 - 21.00
GÆLDENDE FRA 4/11-25 TIL 29/2-26

J U B I L Æ U M S M E N U

FORRET

TIGERREJER PÅ SALATBUND MED AVOKADO
OG GRØNT. CREMEFRAICHE DRESSING

HOVEDRET

LET SALTET KALVESPIDSBRYST MED
HVIDE KARTOFLER, FLØDE
PEBERRODSSAUCE OG RØDBEDER

DESSERT

APPELSINKAGE MED MANDLER. SERVERES
MED EN KUGLE NØDDEIS OG FRISK
FRUGT PURÉ

2 RETTER KR. 385,-
3 RETTER KR. 405,-



Hotel Årslev Kro

17.30 - 21.00

A F T E N

*KAN FÅS/ER VEGETARISK

FORRETTER

HÅNDPILLEDE REJER*
"A LA COCKTAIL"

110,-

KARTOFFELSUPPE*
SERVERES MED FLUTES

110,-

HIBISCUS GRAVAD LAKS*
SERVERES PÅ SURBRØD MED RÆVESAUCE

145,-

BØRNE RETTER

FISH 'N' CHIPS
SERVERES MED REMOULADE OG
GRØNSAGSSNACKS

85,-

KYLLINGE LÅR
SERVERES MED HÅNSKÅRNE
FRITTER OG GRØNSAGSSNACKS

85,-

HOVEDRETTER

DAGENS FISK*
SERVERES MED KARTOFLER,
GRØNSAGER OG SAUCE

265,-

KYLLING DANOISE
SERVERES MED AGURKESALAT
OG NYE KARTOFLER

225,-

MØRBRAD A LA CRÉME
SERVERES MED HVIDE
KARTOFLER A PART

235,-

CHATEAUBRIAND
SERVERES MED HÅNSKÅRNE FRITTER
OG PEBERSAUCE

(TRANCHERET V. BORDET)

2 PERS. 595,-

WIENERSCHNITZEL
SERVERES MED POMMES SAUTÉ, CITRON,
PEBERROD, BENFRI SILD OG KLARET SMØR

245,-

DESSERT OG OST

1 STK. HJEMMELAVET
KRANSEKAGE
PETITFOUR

95,-

3 STK. CHOKOLADE

45,-

OSTEBRÆT
UDVALG AF ARLA
UNIKA OSTE

145,-

3 SLAGS IS
SERVERES MED PURÉ,

145,-



Hotel Årslev Kro