

FROKOST

11:30 - 16:00

*KAN SERVERES/ER VEGETARISK

CÆSARSALAT *

SAFTIG KYLLING, SOLMODNE
CHERRYTOMATER OG FRISKREKET
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,
CHERRYTOMATER 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,
FRISKREKET 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

O K T O B E R N O V E M B E R

JORDSKOKKESUPPE MED JORDSKOKKECHIPS OG DILD OLIE

FASANBRYST MED DRUESAUCE, ASPARGESKARTOFLER OG
ÅRSTIDENS GRØNT

ET HALVT BAGT ÆBLE PÅ MARCIPANBUND.
MARINERET I LIKØR MED ROSINER OG NØDDER.
SERVERET MED KANELFRAICHE

2 RETTER KR. 295,-

3 RETTER KR. 395,-



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