



Hotel Årslev Kro

Klassiske Retter

Fra kl. 12.00 til kl.21.00

Pariserbøf

syltede rødbeder, høvlet peberrod, rå løg, pickles
kapers, rå æggeblomme

Kr. 149,-

Stjernes kud

Stegt fisk, dampet fisk, håndpillede rejer, grønne asparges, kaviar, rød dressing

Kr. 149,-

Tapasbræt

6 stk. små lækkerier bestående af fisk, kød og ost

Kr. 175,-



Hotel Årslev Kro

Hovedretter

Fra kl. 17.30 til kl.21.00

Beuf Bearnaise

Dagens grønt og fritter

Kr. 225,-

Aarslev Schnitzel

Kalv, ærter, svampe, røget bacon, perleløg, skysauce, pommes sauté

Kr. 215,-

Vegetarburger

Bøf, salat, rødløgskompot, dressing

kr. 150,-

Dagens menu

Spørg tjeneren

Kr. 175,00

Alle vores hovedretter serveres med økologisk-grønt fra den lokale gård



Hotel Årslev Kro

Forretter

Fra kl. 12.00 til kl.21.00

Carpaccio

Af røget dyrekølle med pesto,
grøn mayo og parmesan

Kr.85,-

Brødstegt fisk

Fisk, persillemayo, rejer

Kr. 85,-



Hotel Årslev Kro

Desserter

Fra kl. 17.30 til kl.21.00

Tiramisu

vanillieis

Kr. 90,-

Hvid/lys chokolade mousse

Med vanillieis

Kr. 90,-



Hotel Årslev Kro

Børnemenü

Hjemmelavede Frikadeller

Kartofler, skysauce og surt

Kr. 79,-

Spaghetti Bolognese

Spaghetti, kødsovs

Kr. 79,-

Fiskefilet

Fritter og remoulade

Kr. 79,-

Is cocktail

3 kugler is, flødeskum, chokoladesauceKr. 69,-