Aften

• FORRETTER •

Carpaccio med pesto, parmesan, ristede pinjekerner og rucola
Kr. 145,-

Varm røget laks med peberfrugtspuré på sprød salat og capers bær
Kr. 135,-

Klassisk rejecocktail med grønne asparges, citron og hjemmelavet thousand Island dressing
Kr. 130,-

• HOVEDRETTER •

Wienerschnitzel 225g serveret m. pommes sauté, grønne ærter, klaret smør og wienerdreng
Kr. 245,-

Engelsk bøf med bløde løg, kraftig rødvinssauce og hvide kartofler
Kr. 339,-

Kroens paprikagryde m. svinemørbrad, champignon, cocktailpølser og bacon. Serveres med pommes frites eller ris
Kr. 225,-

Dansk kylling bryst med dagens kartofler, skysauce, agurkesalat, rabarberkompot og grønt
Kr. 235,-

Pandestegt rødspætte med hvide kartofler, smørsauce, grillet citron og grønt
Kr. 275,-

Vegetar retter
Spørg betjening

• DESSERTER •

Kroens islagkage med bær
Kr. 110,-

Bailey cheesecake med Bastogne kiks
Kr. 125,-

Gammeldags æblekage m. portvinsmakroner, serveret med ribsgeé og flødeskum
Kr. 95,-

Hotel Årslev Kro

Signatur menu

FORRET

Klassisk rejecocktail m.
håndpillede rejer, salat,
grønne asparges, citron
og hjemmelavet dressing

HOVEDRET

Wienerschnitzel serveret
m. pommes sauté, grønne
ærter, klaret smør og
wienerdreng

DESSERT

Kroens hjemmelavet
islagkage, serveret m.
bærcoulis, frisk frugt og
flødeskum

2 retter kr. 325,-
3 retter kr. 395,-

Hotel Årslev Kro