

Frøkest

• 11.30 - 16.00 •

Pariserbøf 225g
serveret på sprødstegt
brød m. æggeblomme,
kapers, rødbeder, løg og
revet peberrod
Kr. 195,-

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

Stjernesked m. to stegte
fiskefileter, rejer, røget
laks, grønne asparges,
citron, dild og
hjemmelavet dressing
Kr. 195,-

Kroens burger 225g
serveret med urtemayo,
syltede rødløg, bacon og
ost. Hertil sprøde pommes
frites og aioli
Kr. 225,-

Æggekage tilberedt m.
sprød flæk af Duroc.
Serveret m. sennep,
rødbeder, ristet rugbrød,
tomater og purløg
Kr. 165,-

Veganske retter
Spørg betjeningen

• *DET SØDE* •

Hjemmelavet kranskekage,
bagt efter klassisk opskrift
Kr. 65,-

Gammeldags æblekage m.
portvinsmakroner, serveret
med ribsgelé og flødeskum
Kr. 89,-

Ice creme cookies med
mandelparfait
99,-



Hotel Årslev Kro

Smørrebrød

• 11.30 - 16.00 •

Æg m. håndpillede rejer,
serveret på sprød salat.
mayonnaise og toppet m.
dild og citron
Kr. 92,-

Smørstegt fiskefilet,
serveret på sprød salat m.
hjemmelavet remoulade,
citron og frisk dild
Kr. 92,-

Solbærmarineret sild
serveret med rygeostcreme,
nødder, kapers, rå løg og
dild
Kr. 92,-

Roastbeef, serveret på
sprød salat m. hjemme-
lavet remoulade, toppet
m. ristede løg, asier og
peberrod.
92,-

Dyrlægens natmad.
Leverpostej, saltkød, sky
rå løg, tomat, agurk og
toppet med grønt
Kr. 92,-

Kartoffelmad serveret på
sprød salat m. mayonnaise,
toppet m. sprød bacon, rå løg,
agurk, tomat og purløg
Kr. 92,-

Gamle Ole fra Them Mejeri,
serveret på ristet rugbrød,
med rå løg, sky og friske
radiser
Kr. 92,-

Mellemlagret ost fra
Them Mejeri. serveret på
franskbrød m. peber-
frugt, vindruer og sky
Kr. 68,-

Franskbrød m. rejer,
serveret på sprød salat
m. citronmayonnaise
og grønt
kr.92,-



Hotel Årslev Kro

Aften

• FORRETTER •

Friske let dampet hvide asparges med stenbiderrogn, hakket dild og sauce Hollandaise
Kr. 115,-

Røget laks på salatbund med agurkecreme, dild, tomat og citron
Kr. 125,-

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 wienerdrenge
Kr. 245,-

Steak af dansk kvie, 225 g serveret m. dagens garniture/kartoffel og bearnaisesauce
Kr. 339,-

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

Dansk kylling bryst 200g serveret med spidskål, stegte mandler og mild citron sauce
235,-

Stegt laks med gulerødder, squash, forårsløg, dild sauce og dagens kartoffel
Kr. 275,-

Vegetar retter
Spørg betjening

• DESSERTER •

Kaffe panna cotta med kaffecrumble og mascarpone creme
125,-

Creme brulee med frisk frugt og is
125,-

Pære Belle Helene med vanilje is og chokoladesauce
125,-



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

Børn

• *HOVEDRET* •

Fish 'n' chips, serveret m.
remoulade og grøntsagssnacks
Kr. 85,-

• *HOVEDRET* •

Kyllingesticks, serveret m.
pommes fritter og
grøntsagssnacks
Kr. 85,-

• *DESSERT* •

Isdessert
3 slags is. Vanilje, chokolade
og jordbær is. Serveret m.
frisk frugt og chokoladesauce
Kr. 85,-



Hotel Årslev Kro

Vegetar

• FORRETTER •

Asparges suppe
med friske grønne
asparges
Kr. 105,-

Tzatziki
med oliven og brød
Kr. 65,-

Tomat salat
med rygeost og mandler, i
en olie-urte dressing
Kr. 105,-

• HOVEDRETTER •

Kroens paprika gryde,
med bagte rodfrugter.
Serveres med ris eller
pommes frites
Kr. 225,-

Wienerschnitzel.
Indbagt blomkål, med
stegte kartofler, ærter og
klaret smør
Kr. 225,-

Blomkåls burger.
serveret i en krydderurte bolle
med mayonnaise, agurk og
tomat. Hertil pommes frites
og aioli
Kr. 235,-



Hotel Årslev Kro