

Frøkest

• 11.30 - 16.00 •

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

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

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

Bikse mad serveret m. rød-
beder, sennep, ketchup og
rugbrød. Hertil spejlæg el.
bearnaisesauce
Kr. 165,-

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

Kyllingesalat m. sprød bacon,
agurk, tomat, oliven og
brødcroustons. Hertil karry-
mango dressing á part
Kr. 165,-

• DESSERTER •

Hjemmelavet kransekage,
bagt efter klassisk opskrift
Kr. 85,-

Hjemmelavet æblekage m.
portvinsmakroner, serveret
med ribsgelé og flødeskum
Kr. 95,-

Dagens kage.
Spørg betjeningen.
Kr. 48,-



Hotel Årslev Kro

Smørrebrød

• 11.30 - 16.00 •

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

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

Cremet hønsesalat m.
bacon, serveret på sprød
salat og toppet m. bacon,
asparges og karse
Kr. 92,-

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

Traditionel rullepølse,
serveret på sprød salat m.
mayonnaise og toppet
med grønt
Kr. 92,-

Kartoffelmad serveret på
sprød salat m. cremet
estragonmayonnaise, toppet
m. sprød bacon, rødløg og
purløg
Kr. 92,-

Koldrøget laks på franskbrød,
serveret på sprød salat m.
mild peberrodscreme, toppet
m. dild og citron
Kr. 92,-

H.C. Andersen
mellemlagret ost serveret
på franskbrød m. peber-
frugt, vindruer og sky
Kr. 92,-

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

Gamle Ole fra Them Mejeri,
serveret m. rom, rå løg, sky
og friske radiser
Kr. 92,-



Hotel Årslev Kro

Aften

• FORRETTER •

Cremet aspargessuppe,
serveret m. hjemmelavet
kødboller og friske
krydderurter
Kr. 125,-

Sojamarineret tun med
sesam, serveret på sprød
salat m. hjemmelavet
urtdressing
Kr. 145,-

Klassisk rejecocktail m.
håndpillede rejer, salat,
grønne asparges, citron
og hjemmelavet dressing
Kr. 130,-

• HOVEDRETTER •

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

225g steak af dansk kvie,
serveret m. baconsmør,
dagens kartoffel, grønt
og bearnaisesauce
Kr. 339,-

Kroens paprikagryde m.
svinemørbrad, champignon,
cocktailpølser og bacon.
Hertil kartoffelbåde el. ris
Kr. 225,-

Klassisk kylling Danois,
serveret m. hvide
kartofler, skysauce, surt
og rabarberkompot
Kr. 235,-

Dagens fisk fra Thorup
strand, tilberedt efter
køkkenets anbefaling.
Spørg betjeningen
Kr. 275,-

• DESSERTER •

Hjemmelavet pandekager,
flamberet i contreau,
serveret m. vaniljeis og
ristede mandelsplitter
Kr. 168,- (min. 2 kuverter)

Oste fra Them Mejeri:
Havarti Krystal, Julsø Solbær
og Gråmose Græskar. Hertil
syltede nødder og flute
Kr. 145,-

Rødvinspocheret pære,
serveret m. vaniljeis,
chokoladecreme og
ristede nødder
Kr. 110,-



Hotel Årslev Kro

Klassisk 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

• FORRET •

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

• HOVEDRET •

Kyllingesticks, serveret m.
pomfritter og grøntsagssnacks
Kr. 85,-

• DESSERT •

2 slags is serveret m. frisk
frugt og chokoladesauce
Kr. 85,-



Hotel Årslev Kro

Vegetar

• FORRETTER •

Salat m. ristede
pinjekerner, pære, oliven
og yoghurtcreme
Kr. 105,-

Hummus m. oliven og
ristede nødder
Kr. 65,-

Tarteletter m. asparges
og svampe
Kr. 105,-

• HOVEDRETTER •

Spinatkroketter m. Sauce
verte, tomatcoulis og
hashbrowns
Kr. 225,-

Bagt kartoffel m.
rødbedecreme og paneret
blomkål
Kr. 125,-

Steak af mungobønner,
ingridærter og grøntsager.
Hertil gorgonzolasauce og
grøntsager
Kr. 225,-



Hotel Årslev Kro