

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
wienerdreng
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 flæsk af Duroc.
Serveret m. sennep,
rødbeder, ristet rugbrød,
tomater og purløg
Kr. 165,-

Salat Nicoise med tun,
oliven, et halvt kogt æg,
bønner og rødløg i pikant
vinagrette
Kr. 128,-

Veganske retter
Spørg betjeningen

• *DET SØDE* •

Hjemmelavet kransekage,
vagt efter klassisk opskrift
Kr. 65,-

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

Ice creme cookies med
mandelparfait
Kr. 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,-

Solbærmарineret 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 •

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 nye danske kartofler
Kr. 339,-

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

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

Pandestegt rødspætte med nye
danske kartofler, smørsauce,
grillet citron og grønt
Kr. 225,-

Vegetar retter
Spørg betjening

• DESSERTER •

Eton Mess med danske
jordbær, marengs, flødeskum
og chokolade
Kr. 125,-

Bailey cheesecake med
Bastogne kiks
Kr. 125,-

Rødgrød af danske
sommerbær med fløde
og ristede mandler
Kr. 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