

11.30 - 16.00

F R O K O S T

*KAN FÅS/ER VEGETARISK

GAMLE OLE

SERVERET PÅ RUGBRØD
MED FEDT, SKY OG ROM

135,-

TATAR

SERVERET PÅ RISTET RUGBRØD, MED
ESTRAGONMAYONAISE,
JORDSKOKKECHIPS OG RÅ ÆGGEBLOMME

165,-

HÅNDPILLEDE REJER

SERVERET PÅ FRANSKBRØD MED
CITRON OG MAYONIASE

125,-

GL. DAGS ÆGGEKAGE*

SERVERET MED PEBERBACON,
FRISKE TOMATER OG PURLØG

165,-

LUN LEVERPOSTEJ

SERVERES MED RUGBRØD OG SURT

85,-

BIKSEMAD

SERVERET MED SPEJLÆG, RØDBEDE, SYLTET
AGURKER, KETCHUP OG SENNEP MED RUGBRØD

145,-

SMØRREBRØD*

VÆLG MELLEM:
ÆG/REJER - KARTOFLER - ROASTBEEF

95,-

PARISERBØF*

PÅ TOAST MED RÅ ÆGGEBLOMME, KAPERS,
RØDBEDER, RØRÆG, PEBERROD OG PICKLES

195,-

CÆSARSALAT

SERVERES MED KYLLING,
CHERRYTOMATER OG PARMESAN

145,-

STJERNESKUD

MED TO STEGTE FISK, LAKS,
HÅNDPILLEDE REJER OG ASPARGES

200,-

KLUB SANDWICH

SERVERES MED KYLLING,
CHERRYTOMATER OG PARMESAN

135,-

MØRBRAD À LA CREME

SERVERES MED RUGBRØD
OG AGURKESALAT

185,-

D E T S Ø D E

GAMMELDAGSÆBLEKAGE

SERVERET MED
FLØDESKUM OG RIBSGELÉ

85,-

OSTEBRÆT

MED 3 SLAGS OSTE

145,-

HJEMMEBAGT TÆRTE

SERVERES MED
CRÉMEFRAÎCHE

95,-

CARMENBERT FRIT

SERVERES MED BRØD, SMØR
OG SOLBÆRSYLTETØJ

95,-



Hotel Årslev Kro

17.30 - 21.00

A F T E N

*KAN FÅS/ER VEGETARISK

FORRETTER

HÅNDPILLEDE REJER*
"A LA COCKTAIL"

110,-

KARTOFFELSUPPE*
SERVERES MED FLUTES

110,-

HIBISCUS GRAVAD LAKS*
SERVERES PÅ SURBRØD MED RÆVESAUCE

145,-

BØRNE RETTER

FISH 'N' CHIPS
SERVERES MED REMOULADE OG
GRØNSAGSSNACKS

85,-

KYLLINGE LÅR
SERVERES MED HÅNDSKÅRNE
FRITTER OG GRØNSAGSSNACKS

85,-

HOVEDRETTER

DAGENS FISK*
SERVERES MED KARTOFLER,
GRØNSAGER OG SAUCE

265,-

KYLLING DANOISE
SERVERES MED AGURKESALAT
OG NYE KARTOFLER

225,-

MØRBRAD A LA CRÉME
SERVERES MED HVIDE
KARTOFLER A PART

235,-

CHATEAUBRIAND
SERVERES MED HÅNDSKÅRNE FRITTER
OG PEBERSAUCE

(TRANCHERET V. BORDET)

2 PERS. 595,-

WIENERSCHNITZEL
SERVERES MED POMMES SAUTÉ, CITRON,
PEBERROD, BENFRI SILD OG KLARET SMØR

245,-

DESSERT OG OST

1 STK. HJEMMELAVET
KRANSEKAGE
PETITFOUR

95,-

3 STK. LUKSUS
CHOKOLADE

110,-

OSTEBRÆT
UDVALG AF ARLA
UNIKA OSTE

145,-

3 SLAGS IS
SERVERES MED PURÉ,

145,-



Hotel Årslev Kro

17.30 - 21.00

S I G N A T U R

REJECOCKTAIL

HÅNDPILLET REJER, SALAT, COCKTAIL-
DRESSING, ASPARGES OG CITRON

WIENERSCHNITZEL

DANSK KALV, "ÆRTER FRANCAISE",
POMMES SAUTÉ, CITRON, PEBERROD,
BENFRI SILD OG KLARET SMØR

KROENS ISLAGKAGE

2 RETTER KR. 325,-

3 RETTER KR. 395,-



Hotel Årslev Kro

17.30 - 21.00

J U N I – J U L I

GRILLEDE JOMFRU HUMMER MED GRILLEDE CITRON,
PÅ SALATBUND OG MED RØRT CITRONSMØR.

ANBEFALEDE HVIDVIN: CHARDONNAY 1905, GENERATION
DUFTEN ER MEGET ÅBEN MED NOTER AF CITRUS,
HVIDE BLOMSTER OG AFRUNDET VANILJE FRA FADET

GLAS KR. 85,-

LANGTIDS STEGT KALVEFILET MED CALVADOS SAUCE,
STEGTE KARTOFLER I URTESKOV OG FRISKE GRØNTSAGER

ANBEFALET RØDVIN: GRENACHE GENERATION VIN DESSCOMBE.
DUFTEN ER MEGET ÅBEN MED NOTER AF BLOMMER, SOLBÆR OG
SØDLIG CHOKOLADE SAMT ET STREJF AF MOKKA OG VANILJE

GLAS KR. 85,-

RØDGRØD MED FLØDE OG RISTEDE MANDLER

ANBEFALET DESSERTVIN: MOSCATEL VITTORE.
VINEN HAR EN VIS FEDME, MED EN AROMATISK FRUGT, KOMBINERET
MED EN BEHAGELIG FRISKHED

GLAS KR. 65,-

2 RETTER KR. 295,-

3 RETTER KR. 395,-



Hotel Årslev Kro