

11.30 - 16.00

F R O K O S T

*KAN FÅS/ER VEGETARISK

MARINERET SILD

SILD MED POCHERET ÆG,
SALATER, KARRYDRESSING
OG RUGBRØD

145,-

KROENS GRAVAD LAKS

GRAVAD LAKS,
RÆVESAUCE, SALATER,
URTER OG SYLTET SENNEP

145,-

STJERNESKUD

SPRØD DANSK RØDSPÆTTEFILET,
POCHERET ISINGFILET, HÅNDPILLET
REJER, ASPARGES, CITRON, COCKTAIL-
DRESSING OG SMØRSTEGT TOAST

195,-

GL. DAGS ÆGGEKAGE*

ÆGGEKAGE MED STEGT FLÆSK,
TOMATER, PURLØG, OG
RÆVESAUCE, SERVERET MED
SMØRSTEGT RUGBRØD

175,-

WIENERSCHNITZEL

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

245,-

PARISERBØF*

ØKSEKØD PÅ TOAST, SYLTEDE RØDBEDER,
PEBERROD, LØG, PICKLES, KAPERS,
RÅ ÆGGEBLOMME OG SALAT

195,-

K R O E N S S M Ø R R E B R Ø D

2 STK. 195,-

3 STK. 275,-

ÆG OG REJER*

ÆG, REJER, MAYO,
TOMAT, SALAT, KARSE
OG RUGBRØD

NYE KARTOFLER*

KARTOFLER, MAYO,
SPRØDT, SALAT
OG RUGBRØD

ROASTBEEF

ROASTBEEF, REMOULADE,
PEBERROD, SALAT
OG RUGBRØD



Hotel Årslev Kro

17.30 - 21.00

A F T E N

*KAN FÅS/ER VEGETARISK

KLASSISK

REJECOCKTAIL

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

125,-

KROENS GRAVAD LAKS

GRAVAD LAKS, RÆVESAUCE, SALATER,
URTER OG SYLTET SENNEP

145,-

KYLLING DANOISE

STEGT KYLLING MED RABARBERKOMPOT,
AGURKESALAT OG HØNSE SKYSAUCE.
SERVERET MED NYE KARTOFLER

225,-

WIENERSCHNITZEL

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

245,-

SNACKBRÆT

UDVALG AF CHARCUTERI OG OSTE
MED TILBEHØR OG BRØDKURV

1 PERS. 95,- 2 PERS. 145,-

SÆSON

HVIDE ASPARGES*

ASPARGES MED SAUCE BLANQUETTE
OG HESTBJERG ØKO SKINKE

145,-

TORSK

BAGT TORSK MED SÆSONGRØNT, NYE
KARTOFLER OG SENNEPSSAUCE

245,-

TATAR

RØRT TATAR AF OKSEKØD MED
DIJONMAYO, SALATER OG URTER.
SERVERET MED SPRØDE FRITTER

145,-

CHATEAUBRIAND

OKSEMØRBRAD MED SÆSONGRØNT,
SPRØDE FRITTER, RØDVINSSAUCE OG
ESTRAGON BLANQUETTE

2 PERS. 575,- (TRANCHERET V. BORDET)
1 PERS. 295,-

KROENS SÆSON BURGER*

200G OKSEKØD, BRIOCHEBOLLE, TOMAT,
SALAT, FORÅRSLØG, DIJONMAYO, OST OG
BACON. SERVERET MED SPRØDE FRITTER

195,-

D E S S E R T O G O S T

RABARBER TRIFLI*

RABARBERKOMPOT,
MARCIPAN, MAKRONER
OG FLØDE

95,-

JORDBÆR*

FRISKE JORDBÆR,
KOLDSKÅLSIS OG
KAMMERJUNKERKNAS

95,-

OSTEVOGN*

UDVALGTE DANSKE OSTE,
MED HJEMMELAVET
TILBEHØR OG BRØD

145,-



Hotel Årslev Kro

17.30 - 21.00

AUGUST SEPTEMBER

POCERET HVIDFISK MED LETSALTET RØDEBEDESTRIMLER,
SAUCE VERTE OG HJEMMEBAGT BRØD

VILDSVINEFILET MED POMMES ANNA, SAUCE BORDELAISE
OG ÅRSTIDENS GRØNT

RÅSYLTEDE BLOMMER MED PURÉ OG VANILJEIS

2 RETTER KR. 295,-

3 RETTER KR. 395,-



Hotel Årslev Kro