

MENU

KLASSISKE RETTER

11:30 - 21.00

PARISERBØF kr. 179,-

Syltede rødbeder, høvlet peberrod, rå løg, pickles, kapers og rå æggeblomme.

STJERNESKUD kr. 179,-

Stegt fisk, røget laks, dampet fisk, asparges, caviar, citron og dressing.

WIENERSCHITZEL kr. 238,-

Kalv, ærter, pommes sauté, klaret smør og dreng.

BURGER M. FRITTER kr. 169,-

Okse, dressing, salat, tomat, agurk og løg.
Serveres med ketchup og mayo.
Tilvalg: bacon og ost, kr. 20,- pr. element.

GRYDERET kr. 195,-

Paprika, karry, bacon, cocktailpølser og mørbrad

SMØRREBRØD kr. 95,-

Serveres kun mellem 11:30 - 16:30.
Spørg betjeningen om dagens udvalg

GL. DAWS ÆGGEKAGE kr. 179,-

Med flæsk og ristet brød
serveres kun mellem 11:30 - 16:30.

FORRETTER

17:30 - 21:00

LØGSUPPE kr. 128,-
Med ostebrød

KAMMUSLINGER kr. 128,-
Med hvidvin og citron

TIGEREJER kr. 120,-

SNACK TALLERKEN kr. 110,-
Onion rings, mozzarella sticks, chicken tenders og chili cheese tops. Serveres med aioli og ketchup.

HOVEDRETTER

17:30 - 21:00

BAGT LAKS kr. 288,-
Med hvide kartofler, dagens garniture og citronsaucé

PLANKEBØF AF STRIPLOIN kr. 265,-
Med kartoffelmos, skysauce og garniture

CHATEAUBRIAND 2PERS. kr. 499,-
Af moden oksemørbrad hertil pomfritter og hjemmelavet bearnaise samt garniture

VEGETARISK/VEGANSK

11:30 - 21:00

BURGER M. FRITTER kr. 169,-
Vegansk bøf, vegansk mayo og ketchup

PARISERBØF kr. 169,-
Vegansk bøf med syltede rødbeder, høvlet peberrod, rå løg, pickles og kapers

DESSERTER

17:30 - 21:00

CRÊPES SUZETTE kr. 138,-
Flamberet pandekager med vaniljeis
Kan kun bestilles til min 2 personer

CRÉME BRULE kr. 128,-
Med karamelliseret frugt

TIRAMISU kr. 128,-
Klassisk



Hotel Årslev Kro

