

MENU

KLASSISKE RETTER

11:30 - 21:00

CÆSARSALAT	kr. 169,-
Romainesalat, brødcroutoner, kylling, cæsardressing og parmesan	
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.	
BURGER M. FRITTER	kr. 169,-
Okse, dressing, salat, tomat, agurk og løg. Tilvalg: bacon og ost, kr. 20,- pr. element.	
WIENERSCHITZEL	kr. 238,-
Kalv, ærter, pommes sauté, klaret smør og dreng.	
GRYDERET	kr. 195,-
Paprika, karry, bacon, cocktailpølser og mørbrad	
SMØRREBRØD	kr. 95,-
Serveres kun mellem 11:30 - 15:00. Spørg betjeningen om dagens udvalg	
GL. DAWS ÆGGEKAGE	kr. 179,-
Med flæsk og ristet brød	

SNACKS - NOK TIL 2 PERS.

11:30 - 21:00

NACHOS	kr. 120,-
Med jalapenos, salsa og cremefraiche	
NACHOS	kr. 140,-
Med kylling, jalapenos, salsa og cremefraiche	
SNACK TALLERKEN	kr. 68,-
Onion rings, mozzarella sticks, chicken tenders og chili cheese tops. Serveret med aioli og ketchup	

FORRETTER

17:30 - 21:00

JORDSKOKKESUPPE	kr. 128,-
Med grøn olie, ristet bacon samt pynt	
MOULES FRITES	kr. 118,-
KRABBESALAT	kr. 118,-
Med tyndskåret agurkestrimler samt mango/chili dressing	
DAGENS FORRET	kr. 108,-

ALLE FORRETTER SERVERES MED BRØD OG SMØR

HOVEDRETTER

17:30 - 21:00

BAGT LAKS	kr. 288,-
Med hvide kartofler, grov sennepssauce og grillet citron	
PLANKEBØF AF STRIPLOIN	kr. 265,-
Med kartoffelmos, skysauce og garniture	
CHATEAUBRIAND 2PERS.	kr. 499,-
Af moden oksemørbrad hertil pomfritter og pebersauce samt garniture	
TILVALG BEARNAISE	+ kr. 35,-
DAGENS RET	kr. 228,-

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	
CITRONFROMAGE	kr. 128,-
Med passionsfrugt coulis og syltede bær	
CHOKOLADEMOUSSE	kr. 108,-
Med bærcoulis og syltede bær	



Hotel Årslev Kro



MENU

CLASSIC DISHES

11:30 - 21:00

CAESAR SALAD	kr. 169,-
Romaine salad, bread croutons, chicken, caesar dressing and parmesan	
PARISIAN STEAK	kr. 179,-
Pickled beetroot, horseradish, onions, pickles, capers and egg yolk.	
SHOOTING STAR	kr. 179,-
Fried fish fillet, smoked salmon, steamed asparagus, caviar, lemon, and dressing	
BURGER WITH FRIES	kr. 169,-
Beef, dressing, salad, tomato, cucumber, and onions. <i>Add on bacon and cheese for kr. 20,- per element.</i>	
WIENERSCHNITZEL	kr. 238,-
Veal, peas, pan fried potatoes, clarified butter with boy (anchovies, capers, horseradish, and lemon).	
POT STEW	kr. 195,-
Paprika, curry, bacon, sausages and pork tenderloin	
OPEN SANDWICH ON RYEBREAD	kr. 95,-
<i>Only served between 11:30 - 15:00.</i> Ask the staff about today's selection	
OLD FASHIONED OMELETTE	kr. 179,-
With pork and toasted bread	

SNACKS - ENOUGH FOR 2 PERSONS

11:30 - 21:00

NACHOS	kr. 120,-
With jalapenos, salsa and creme fraiche	
NACHOS	kr. 140,-
With chicken, jalapenos, salsa and creme fraiche	
SNACK PLATE	kr. 68,-
Onion rings, mozzarella sticks, chicken tenders and chili cheese tops. Served with aioli and ketchup	

APPETIZERS

17:30 - 21:00

ARTICHOKE SOUP	kr. 128,-
With green oil, bacon and topping	
MOULES FRITES	kr. 118,-
CRAB SALAD	kr. 118,-
With thinly sliced cucumbers and mango/chili dressing	
TODAYS APPETIZER	kr. 108,-

ALL STARTERS ARE SERVED WITH BREAD AND BUTTER

MAIN COURSES

17:30 - 21:00

BAKED SALMON	kr. 288,-
With white potatoes, sennepsauce and grilled lemon	
PLANK STEAK	kr. 265,-
Striploin. With baked mashed potatoes, gravy and garnish of the day	
CHATEAUBRIAND 2PERS.	kr. 499,-
Beef tenderloin, fries, gravy and garnish of the day	
WITH BEARNAISE SAUCE	+ kr. 35,-
TODAY'S MAINDISH	kr. 228,-

VEGETARIAN/VEGAN

11:30 - 21:00

BURGER WITH FRIES	kr. 169,-
With vegan steak, vegan mayo and ketchup	
PARISIEN STEAK	kr. 169,-
With vegan steak pickled beetroot, grated horseradish, raw onions, pickles and capers	

DESSERTS

17:30 - 21:00

CRÊPES SUZETTE	kr. 138,-
Flambéed pancakes with vanilla icecream	
LEMON CURD	kr. 128,-
With coulis of passionfruit and pickled berries	
CHOCOLATE MOUSSE	kr. 108,-
With berry-coulis and pickled berries	



Hotel Årslev Kro



SPEISE KARTE

KLASSISCHE GERICHTE

11:30 - 21:00

CÄSAR-SALAT	kr. 169,-
PARISER STEAK Eingelegte Rote Bete, Meerrettich, Zwiebeln, Gewürzgurken, Kapern und Eigelb.	kr. 179,-
STERNSCHNUPPE Gebratenes Fischfilet, Räucherlachs, gedünsteter Spargel, Kaviar, Zitrone und Dressing	kr. 179,-
BURGER MIT POMMES Rindfleisch, Dressing, Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln. Dazu Speck und Käse für 20 kr. pro Gericht.	kr. 169,-
WIENER SCHNITZEL Kalbfleisch, Erbsen, Bratkartoffeln, Butterschmalz mit Junge (Sardellen, Kapern, Meerrettich und Zitrone)	kr. 238,-
TOPF EINTOPF Paprika, Curry, Speck, Wurst und Schweinefilet	kr. 195,-
BELEGTES BRÖTCHEN AUF ROGGENBROT <i>Nur von 11:30 bis 15:00 Uhr serviert. Fragen Sie die Mitarbeiter nach dem heutigen Angebot</i>	kr. 95,-
ALTMODISCHES OMELETT Mit Schweinefleisch und geröstetem Brot	kr. 179,-

SNACKS - REICHT FÜR 2 PERSONEN

11:30 - 21:00

NACHOS With jalapenos, salsa und creme fraiche	kr. 120,-
NACHOS Mit Hähnchen, Jalapenos, Salsa und Creme fraiche	kr. 140,-
SNACKTELLER	kr. 68,-

VORSPEISEN

17:30 - 21:00

ARTISCHOCKENSUPPE Artischockensuppe mit grünem Öl, Speck und Beilage	kr. 128,-
MOULES FRITES	kr. 118,-
KRABBENSALAT Mit dünn geschnittenen Gurken und Mango/Chili-Dressing	kr. 118,-
TAGESGERICHT	kr. 108,-

HAUPTGÄNGE

17:30 - 21:00

GEBACKENER LACHS Mit weißen Kartoffeln, grober Senfsauce und gegrillter Zitrone	kr. 288,-
PLANK-STEAK Mit gebackenem Kartoffelpüree, Bratensoße und Beilage des Tages	kr. 265,-
CHATEAUBRIAND 2PERS. Rinderfilet mit Pommes frites, sauce und Garnierung	kr. 499,-
—Mit Sauce Bearnaise	+ kr. 35,-
TAGESGERICHT	kr. 228,-

VEGETARISCH/VEGAN

11:30 - 21:00

BURGER Mit veganem Steak	kr. 169,-
PARISER STEAK Mit veganem Steak	kr. 169,-

NACHSPEISEN

17:30 - 21:00

CRÊPES SUZETTE Flambierte Pfannkuchen mit Vanilleeis	kr. 138,-
ZITRONENBAUM Mit Passionsfrucht-Coulis und Beeren	kr. 128,-
SCHOKOLADENMOUSSE mit Beerencoulis und Beeren	kr. 108,-



Hotel Årslev Kro



SNACK TALLERKEN M. DIP

ONIONRINGS

MOZZARELLA STICKS

CHICKEN TENDERS

CHILI CHESSE TOPS

Kr. 68,-

NACHOS MED/UDEN KYLLING

Kr. 140,- / 120,-



MEN NU

DANISH HOTEL'S CLASSIC SIGNATURE MENU

SHRIMP COCKTAIL

Served with delicious bread and butter.

WIENERSCHITZEL

Veal, peas, pan fried potatoes, clarified butter with
boy (anchovies, capers, horseradish and lemon).

HOMEMADE ICE CREAM CAKE

2 COURSES Kr. 325,-

3 COURSES Kr. 449,-



Hotel Årslev Kro



MEN NU

DANSKE HOTELLERS KLASSISKE SIGNATUR MENU

REJECOCKTAIL

Serveres med lækkert brød og smør.

WIENERSCHITZEL

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

HJEMMELAVET ISLAGKAGE

2 RETTER Kr. 325,-

3 RETTER Kr. 449,-



Hotel Årslev Kro



SPEISE KARTE

DAS KLASSISCHE SIGNATURE-MENÜ DES DÄNISCHEN
HOTELS

GARNELEN-COCKTAIL

Serviert mit leckerem Brot und Butter

WIENERSCHITZEL

Kalbfleisch, Erbsen, Bratkartoffeln, Butterschmalz
mit Junge (Sardellen, Kapern, Meerrettich und
Zitrone)

HAUSGEMACHTE EISTORTE

2 KURSE Kr. 325,-

3 KURSE Kr. 449,-



Hotel Årslev Kro

