Aften

FORRETTER

Klassisk rejecocktail med asparges, citron og hjemmelavet dressing
Kr. 130,-

Rødbedegravad laks med syltede agurk, spinatmayo og rugbrødscrumble. Toppet med frisse og dild
Kr. 138,-

Rørt kalvetatar med aioli, kapers og jordskokkechips. Toppet med frisk peberrod og karse
Kr. 138,-

Cremet svampesuppe med syltede bøgehatte, cremefraiche og sprød serrano
Kr. 130,-

HOVEDRETTER

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

Wienerschnitzel med pommes sauté, smørdampet ærter, smørsauce og wienerdreng
Kr. 245,-

Steak af oksefilet *(Sashi)* med Pommes Anna, dagens garniture og hjemmepisket bearnaisesauce
Kr. 328,-

Kyllingebryst *(fra Hopmølle Balle)* med Pommes Anna, dagens garniture og Saucepikant
Kr. 238,-

Fish and chips med tatarsauce, citron og pommes frites
Kr. 225,-

Kroens Sashi burger med ost, bacon, salat, agurk, syltede rødløg, tomatrelish og aioli. serveres med pommes frites og aioli
Kr. 225,-

DESSERTER

Rom Braiseret ananas med karamel og spørd kokos. Serveres med vaniljeis og tonkabønne
Kr. 128,-

Kroens islagkage med 3 slags is og hasselnødfragelite. Serveres med chokoladesauce og flødeskum
Kr. 128,-

Gammeldags æblekage på danske æbler
Kr. 98,-

3 slags oste fra ind - og udland. Serveres med kiks og hybenmarmelade
Kr. 98,-

Nøddetærte med frangipane og chokolade. Serveres med cremefraiche
Kr. 128,-

Hotel Årslev Kro