Frokost

• *11.30 - 16.00* •

Pariserbøf 225g
serveret på sprødstegt brød m. æggeblomme, kapers, rødbeder, løg og revet peberrod
Kr. 195,-

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

Stjerneskud m. to fiskefileter, rejer, røget laks, grønne asparges, citron, dild og hjemmelavet dressing
Kr. 195,-

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

Dagens salat.
Spørg betjeningen
Kr. 128,-

Ægkekage tilberedt m. sprød flæsk af Duroc. Serveret m. sennep, rødbeder, ristet rugbrød, tomater og purløg
Kr. 165,-

Veganske retter
Spørg betjeningen

• *DESSERTER* •

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

Gammeldags æblekage på danske æbler
Kr. 98,-

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

Hotel Årslev Kro

Smørrebrød

• 11.30 - 16.00 •

Æg med håndpillede rejer, serveret på sprød salat. mayonnaise og toppet med dild og citron
Kr. 92,-

Marineret sild med karrysalat, rødløg og kapers
Kr. 92,-

Roastbeef, serveret på sprød salat med hjemmelavet remoulade, toppet med ristede løg, asier og peberrod.
92,-

Dyrlægens natmad. Leverpostej, saltkød, sky, rå løg, tomat, agurk og toppet med grønt
Kr. 92,-

Fiskefilet, serveret på sprød salat med hjemmelavet remoulade, citron og frisk dild
Kr. 92,-

Mellemlagret ost fra Them Mejeri. Serveret på franskbrød med peberfrugt, vindruer og sky
Kr. 68-

Hotel Årslev Kro