

Frokost Menu

gældende frem til den 31/8-2022

Serveres frem til kl. 17

Kikærtebøf med grøntsager, salat og pesto	145,-
Tournedos af oksemørbrad m. champignon á la creme, hjemmelavet agurkesalat og hjemmebagt rugbrød	190,-
Stjernesked, stegt og kogt rødspætte, røget laks og rejer	170,-
Sildetallerken, 2 slags Christians Ø sild med hjemmebagt rugbrød	110,-
Æggekage med bacon og hjemmebagt rugbrød. Serveres på pande	155,-
Smørrebrød med fiskefilet, remoulade, kaviar og pyntet med grønt	65,-
Smørrebrød med æg og rejer eller rullepølse	50,-
Pariserbøf – hakkebøf på brød, løg, rødbede, peberrod, kapers og rå æggeblomme	155,-
Tapasanretning med 1 slags fisk og 2 slags pølse, ost, pesto, oliven og frugt. Hertil kiks og hjemmebagt brød	180,-
Aalekroens specialitet. Stegte ål (350g) med stuede kartofler, citron, persille og hjemmelavet agurkesalat. Serveres på stegepande	385,-
Salat med årstidens grønt toppet med varmrøget laks. Pesto og hjemmebagt brød	110,-
Frokostplatte med Christians Ø marinerede sild med karrysalat og æg, lun rødspætte med remoulade og citron, lune frikadeller med hjemmelavet agurkesalat, pålæg samt ost med druer. Hertil hjemmebagt brød.	198,-
Wienerschnitzel (kalv) med smørkartofler, ærter og smørsauce	210,-

Hver lørdag:

Aalekroen's frokostbord fra kl. 12.00- 15.00, hvor der serveres kolde og lune retter.

Friske rustikke grønne salater.

Lækre oste med tilbehør af surt og sødt. Frisk frugt. Hjemmebagt brød og smør. 180,-

BEMÆRK VENLIGST:

Grupper på 10 personer eller derover kan maksimalt bestille 6 forskellige frokostretter

Afregning af grupper større end 10 personer kan kun foregå med en samlet regning.

Menu aften

Serveres fra kl. 17-22

Forretter hver dag:

Rejecocktail hertil hjemmelavet dressing og dagens brød	95,-
Røget laks med krydderdressing anrettet på spæde salater	75,-
Bresaola m. rucola, pesto, parmesan, cherrytomat, oliven og pinjekerner	99,-

Menukort onsdag aften

Serveres fra kl. 17-22

Stegt flæsk ad libitum:

Let saltet stegt flæsk ad libitum, hertil kartofler, persillesauce og hjemmesyltede rødbeder	175,-
Børn (3-12)	100,-

Øvrige menuer onsdag aften:

Stjernesked, stegt og kogt rødspætte, røget laks og rejer	170,-
Wienerschnitzel (kalv) med smørkartofler, ærter og smørsauce	210,-

Børnemenuer:

Fiskefilet med bådkartofler	85,-
Pasta og kødsovs hertil ketchup	70,-
2 røde pølser med hotdogbrød, remoulade og ketchup	60,-

BEMÆRK VENLIGST:

Afregning af grupper større end 10 personer kan kun foregå med en samlet regning.

Menu aften

gældende frem til den 31/8-2022

Serveres fra kl. 17-21 (22)

Hovedretter hver dag undtagen onsdage:

Wienerschnitzel (kalv) med smørkartofler, ærter og smørsauce	210,-
Stjernesked, stegt og kogt rødspætte, røget laks og rejer	170,-
Kikærtebøf med grøntsager, salat og pesto	145,-
Stegt sandart med dagens grøntsager, kartofler og hollandaisesauce	230,-
Stegt flæsk 10 skiver, hertil kartofler, persillesauce og hjemmesyltede rødbeder	160,-
Aalekroens specialitet. Stegte ål (350g) med stuede kartofler, citron, persille samt hjemmelavet agurkesalat. Serveres på panden	385,-
Penne Regatta m. oksemørbrad, champignon, cremet sennepssauce, frisk rucola og drys af parmesanost	190,-
Tournedos af oksemørbrad (230 g.) med bådkartofler, bearnaisesauce og blandet salat	290,-

Køkkenet lukker kl. 21.00

BEMÆRK VENLIGST:

Grupper på 10 personer eller derover kan maksimalt bestille 6 forskellige hovedretter. Afregning af grupper større end 10 personer kan kun foregå med en samlet regning.

Menu

Serveres fra kl. 12-22

Desserter hver dag:







Hjemmelavet æblekage med flødeskum	50,-
Trifli med dagens bær, flødecreme og makroner	50,-
Isdessert fra Kastberg is med 4 stk. kugler i alt. 1 stk. kugle af hver slags: hindbærsorbet, lakrids, bananasplit og eskimo is	60,-
2 stk. pandekager med vaniljeis	70,-
Hjemmebagte småkager	20,-
Dagens desserttallerken med kage, is og frugt	80,-
Dagens kage (varierende pris)	30,-/35,-
Okkels hjemmelavet italiensk is, serveres i bæger Vælg imellem 4 varianter: Ace (gulerod og fersken), After 8, Chokolade eller Jordbær.	
1 kugle	27,-
2 kugler	40,-
3 kugler	50,-

Børnemenuer hver dag:

Fiskefilet med bådkartofler	85,-
Pasta og kødsovs hertil ketchup	70,-
2 røde pølser med hotdogbrød, remoulade og ketchup	60,-

Drikkevarer

Kolde drikke uden alkohol:

Lille Cola, Cola Zero, Fanta, Schweppes Lemon eller Carlsberg Sport, 25cl.	35,-
Stor Cola, Cola Zero, Fanta, Schweppes Lemon eller Carlsberg Sport, 40cl.	45,-
Kurvand med brus og citrusmag, 50cl.	35,-
Dansk vand, 25cl./40 cl.	30,-/40,-
Hyldebrus fra Ørbæk, 25cl. 	30,-
Hindbærbrus fra Ørbæk, 25cl. 	30,-
Søbogård æblemost, 25cl. 	30,-
Solbær/æble saft, 25cl. 	30,-
Søbogård rabarbersaft, 25cl. 	30,-
Ingefær øl, 27,5cl., fra Naturfrisk af ingefær, lemon, lime og en smule chili. 	38,-
Cocio chokolademælk, 24cl.	25,-
Glas mælk	15,-
Glas isvand	15,-
1 Kande isvand, (uden følge af 1 flaske vin)	40,-

Øl:

Fadøl, lille, 25cl. Carlsberg Pilsner eller Tuborg Classic	38,-
Fadøl, stor, 40cl. Carlsberg Pilsner eller Tuborg Classic	55,-
Alkoholfri fadøl, Nordic, alkohol 0,0%, 25cl./40 cl.	38,-/55,-
Fadøl Grimbergen Double-Ambrée, 50cl.	60,-
Fadøl Kronenbourg 1664, Blanc, 50cl.	60,-
Flaskeøl Virklund øl, 50cl. (se alle varianter bagerst i menukortet)	75,-
Flaskeøl Fur øl, 50cl. (se alle varianter bagerst i menukortet)	75,-

Varme drikke:

1 kop kaffe	28,-
1 kande kaffe	100,-
1 kop te, Peter Larsen's Mormor's bær, grøn Sencha m/kvæde eller Earl Grey	25,-
1 kande te, Peter Larsen's Mormor's bær, grøn Sencha m/kvæde eller Earl Grey	80,-
1 kop varm kakao med flødeskum	35,-
1 kop espresso	35,-
1 kop cappuccino	35,-
1 kop cafe latte	35,-
1 kop Americano, et skud espresso, kogende vand.	35,-
Ekstra shot	15,-

Varme drikke med spiritus:

Irish coffee 3cl. (whisky, brun farin og flødeskum)	75,-
Baileys kaffe 3cl. (Baileys og flødeskum)	70,-
Kaffepunch 3cl. snaps	60,-
Kahlua kaffe 3cl. (Kahlua og flødeskum)	70,-

Snaps og bitter

Snaps 2cl:

Rød Aalborg	28,-
Aalborg Export	30,-
Aalborg Porse	30,-
Aalborg Dild	30,-
Aalborg Jubilæums Akvavit	30,-
Aalborg Brøndums snaps	30,-
Linie akvavit	30,-
Gudenå snaps (Silkeborg snaps)	38,-
Hjejlesnaps (Silkeborg snaps)	38,-

Bitter 2cl:

Doktor Nielsen	30,-
O.P. Anderson	30,-
Fernet Branca	35,-
Järgemeister	35,-
Fur halvbitter	35,-
Fur malt	35,-
Arn bitter	35,-
1-Enkelt	35,-
Gammel dansk	35,-

Snaps 1/1 flaske (70cl):

Aalborg, Rød, Export, Porse eller Dild	695,-
Brøndums snaps	695,-
Linie akvavit	720,-
Rød Aalborg ½ flaske (35cl)	359,-

Likør 3cl:

Baileys	35,-
Kahlua	35,-
A.H. Riise romcremelikør	35,-
A.H. Riise lakridsshot	35,-

Virklund bryghus:



Virklunds India Pale Ale. Brygget efter stolte engelske ale traditioner hvor der bruges mere humle og højere alkohol styrke for at kunne klare en sørejse til Indien. Denne lyse ravfarvede ale har en flot afbalanceret bitterhed, karakteristisk for Northern Brewer humlen, som ikke er overvældende men alligevel kraftig. Der er en tydelig maltsmag som afbalanceres af en lidt større restsødmeg og det højere alkohol indhold. En kraftig ale på alle måder der vinder ved kending.
Alkohol 6.5% vol.



Virklunds Brown Ale. En mørk ale inspireret af de historiske brown ales fra London. Denne brown ale har toner af chokolade og den ristede malt giver en fin let røget eftersmag. Den milde humledosering lader malten smage igennem og gør øllet særdeles velegnet til det store kolde bord eller som en afslutning på en lang dag.
Alkohol 5.2% vol.



Virklunds Dark Brown Ale. Nogle ville kalde den en porter eller stout, men vi kalder den Dark Brown Ale. Vi har udviklet vores Brown Ale til en mørkere mere fyldig øl der imødekommer sanserne med kraftige toner af mørk ristet malt og kaffe. Den er overraskende frisk på trods af den fyldige smag og mørke farve.
Alkohol 5.8% vol.



Virklunds Celebration Ale. Vi fejrer øllet, vores tiende øltype og den danske sommer. Inspireret af engelske bitters og den californiske sol. Vi har kombineret vienna-, munchener- og caramel-malt med amerikansk willamette humle og tjekkisk Saaz humle. Resultatet er en flot gylden ale med en afstemt bitterhed der efterlader en fin eftersmag.
Alkohol 4.1% vol.

Fur bryghus:



FUR Frokost er en overgæret øl af typen Bitter Pale Ale.

Rolig og klar øl med farve som rødgyldent rav. Småboblende med tæt cremefarvet skum, der giver fine blonder på glasset.

Fine humlenuancer med duft af karamelmalt, hyldeblomst og frisk citrusfrugt. Kraftig humleoplevelse, der fortsætter over i en fyldig krop af let sødlig karamelmalt og runder af i en bitterfrisk og fin sødlig og velafbalanceret øl-oplevelse.

Alc. 2,6% vol.



FUR Lager er en undergæret øl af typen Lager.

Rolig og klar øl med farve som dyb rødgyldent rav. Småboblende med tæt cremefarvet skum med lang holdbarhed, der giver fine blonder på glasset.

Frugtagtig duft med frisk tone af blomster.

Frisk, rund og med en karakterfuld velafbalanceret maltet smag.

Mellemeuropæisk inspireret Lager brygget på tre forskellige malttyper - bl.a. chokolademalt - samt bitterhumle og aromahumle, som tilsættes ad fire gange. Alc. 5,4 % vol.



FUR Steam Beer er en undergæret øl af typen Steam Beer. Klar øl med kraftig ravgylden farve.

Fyldigt cremefarvet skum med lang holdbarhed og fine blonder på glasset.

Varm vinøs aroma med fin oplevelse af humle.

Kraftig og varm smag af mørk malt med den fyldige harmoniske afslutning af humlen.

FUR Steam Beer er brygget på 3 forskellige malttyper, hvoraf den ene er en karamelmalt.

FUR Steam Beer indeholder både klassisk bitterhumle og aromahumle, som giver den fine duft og velafbalancerede afslutning på smagsoplevelsen.

FUR Steam Beer får en meget skånsom filtrering før tapning og pasteurisering, hvilket er en af de vigtige forudsætninger for at beholde de fine og komplekse aromabilleder i øllet.

Alc. 7,8% vol.



FUR Porter er en overgæret øl af typen Imperial Stout. Mørk, mahognifarvet med tæt

nøddebrunt skum, der har en lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset. Dejlig duft af røgmalt og engelsk lakrids. Fyldig maltet smag med en ekstra tone af røgmalt og engelsk lakrids, der afrundes i en for øltypen frisk afslutning. Engelsk inspireret porter brygget på fem forskellige malttyper - bl.a. røgmalt, karamelmalt og chokolademalt - samt to humletyper, hvoraf den ene er med til at give øllen et friskt pift. Humlen tilsættes ad to gange.

Alc. 6,5% vol.



FUR Hvede er en overgæret øl af typen Hvede.

Perlende og u-filtreret øl med farve som rødgyldent rav. Med tæt cremefarvet skum, der har lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset.

Kraftig, men velafbalanceret duft af frugt og banan.

Frisk aromatisk og frugtagtig smag med let syrlig afrunding.

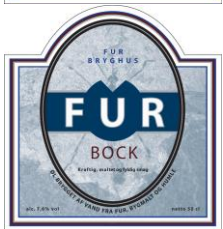
Tysk inspireret Hvede brygget på fire forskellige malttyper samt to humletyper, der tilsættes ad tre gange.

Alc. 5,6% vol.



FUR Renaissance er en overgæret øl af typen Brown Ale. Mørk og rødgylden øl med et tæt

cremefarvet skum, der har lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset. Duft af ristede malte og humleblomster. Rund og harmonisk smag af blandt andet røgmalt, der fortsætter i en afrunding af kraftige humlenuancer. Dansk inspireret Brown Ale brygget på fem forskellige malttyper - bl.a. røgmalt - samt fem humletyper - både bitterhumler og aromahumler - som tilsættes ad tre gange. Alc. 6,2% vol.



FUR Bock er en undergæret Lager af typen Bock.

Klar og dyb ravgylden øl med fyldig cremefarvet skum med lang holdbarhed og fine blonder på glasset. Dyb maltet duft med fine oplevelser af humle.

Kraftig, rund maltet smag med en fyldig harmonisk afslutning af humle.

Tysk inspireret Bock brygget på tre forskellige malttyper - bl.a. karamelmalt - samt klassisk bitterhumle og aromahumle. Alc. 7,6% vol.