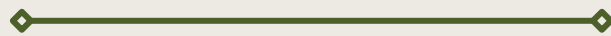


Onsdag og torsdag

MENU



17.00 - 21.00

AALKROEN



Kroens torsdagsmenu

Klassisk ret hver torsdag
225,- pr pers
17.00-20.30



D.22.10.2026	Paneret flæsk med løgsauce, kartofler og rødbeder
D.29.10.2026	Ølbraiseret svinekæber med kartoffelmos og hjemmesyltede agurker
D.05.11.2026	Tarteletter med høns i asparges og med skinke
D.12.11.2026	Bøfstroganoff med kartoffelmos
D.19.11.2026	Boller i karry
D.26.11.2026	Gryde kylling med hvide kartofler, sky sauce og rabarber kompot
D.03.12.2026	Dansk bøf med bløde løg, skysauce og hvide kartofler
D.10.12.2026	Forloren hare med hvide og brune kartofler, sky sauce og ribsgele
D.17.12.2026	Benløsefugle med hvide kartofler, flødesauce og kartoffelmos

Bestil bord online på [Aalekroen.dk](https://aalekroen.dk)

Tlf. +45 86 84 60 33

Mail: Restaurant@aalekroen.dk

Stegt flæsk **AD LIBITUM**

Sprødt stegt flæsk serveret med persillesovs, kartofler og rødbeder. Spis alt det du kan, vi sørger løbende for opfyldning.

HVER ONSDAG FRA KL. 17.00 - 21.00



TIL KUN 225,- PR. PERSON

Små serveringer FORRETTER



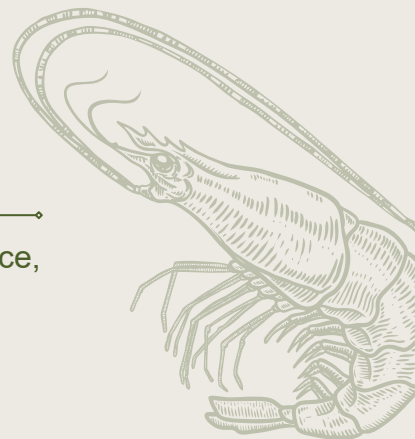
En let begyndelse på måltidet, hvor sæsonens råvarer og klassiske smage sætter tonen for resten af oplevelsen.



Rejecocktail

Håndpillede rejer serveret med hjemmelavet cocktailsauce, spæde salater og asparges. Hertil friskbagt brød.

149,-



Aalekroens Tunmousse

Let og cremet tunmousse med et strejf af citron. Serveres med friskbagt brød.

129,-



Lufttørret skinke

Lufttørret skinke med melonsalat, balsamicoglaze og friskbagt brød.

129,-



Køkkenets klassikere

HOVEDRETTER

En let begyndelse på måltidet, hvor sæsonens råvarer og klassiske smage sætter tonen for resten af oplevelsen.

Stjernes kud

Let paneret rødspætte og hvidvinsdampet fisk serveret med rejer, asparges, smørristet brød, husets cocktailsauce, røget laks og æg.

255,-



Stegte ål

400 g stegte ål serveret med stuede kartofler, citron, agurkesalat og persille.

395,-



Wienerschnitzel

Kalveinderlår serveret med pommes sauté, ærter, wienerdreng og skysauce.

265,-



Fra det grønne køkken **SALAT & GRØNT**

Dagens salat

Sprød salat med dagens udvalg af grøntsager og husets dressing. Serveres med friskbagt brød.

(Mulighed for tilkøb af rejer eller laks + 40,-)

139,-

Dagens vegetariske anretning

Bøf af kikærter og urter, serveret med salat samt dagens tilbehør

220,-



Den lille portion **BØRNEMENU**

Fiskefilet

Sprød fiskefilet serveret med pommes frites.

85,-



Nuggets

Kyllingenuggets serveret med pommes frites.

70,-



Pasta Bolognese

Den klassiske pasta kødsauce.

70,-



Pommes frites

Sprøde pommes frites med ketchup og remoulade.

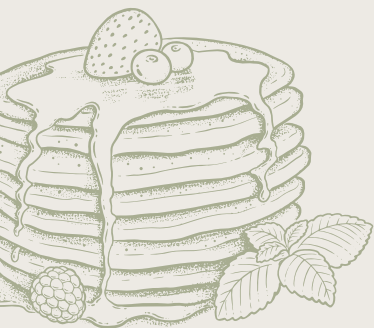
59,-



Den søde afslutning

DESSERTER

En rolig afrunding på måltidet med søde klassikere og velkendte smage.



Pandekager

Hjemmebagte pandekager serveret med vaniljeparfait, frugt og bærcoulis.

89,-

Gammeldags æblekage

Klassisk æblekage med æblekompot, smørristet rasp og flødeskum.

79,-



Kroens islagkage

Islagkage serveret med bærcoulis, frugt og chokolade.

89,-



Isanretning

Tre slags is serveret med flødeskum og frisk frugt.

79,-



Citronfromage

Luftig citronfromage toppet med letpisket fløde.

79,-

Dagens kage

Spørg serveringspersonalet om dagens hjemmebagte kage.

50,-



Småkager

Et udvalg af tre slags småkager.

30,-

