

ORØ KRO & HOTEL

SMØRREBRØD

Kl. 12:00-16:00

1 stk. 89,- / 2 stk. 164,- / 3 stk. 209,-

OBS: Tilbuddet er pr. person og kan derfor ikke deles

Hjemmelavet hønsesalat med stegte svampe & sprød bacon

Skaldyrssalat med rejer, caviart, asparges, mayonnaise & friske urter

Æg & håndpillede rejer med caviart, dildmayonnaise & citron

Ribbensteg med rødkål og surt

Hjemmepaneret rødspættefilet med remoulade & citron
(Pandestegt: +25,-)

Rejemad på lyst brød med citronmayonnaise, dild & citron

Hjemmelavet karrysild med æg, kaper, syltede rødløg & fedtegraver

Hjemmelavet pebersild med kapers, syltede rødløg, pisket creme fraiche & fedtegraver

Roastbeef med remoulade, peberrod, syltet agurk & hjemmelavet ristede løg
(spejlæg: +15,-)

Tatar med peberrodsmayo, kapers, syltede rødløg & æggeblomme

Gammel ost med rå løg, sky & rom



BØRNERETTER

kl. 12:00-16:00 & 17:30-21:00

Kyllinge nuggets med fritter & ketchup 99,-

Fiskefilet med fritter & remoulade 99,-



FORRETTER

Kl. 17:30-21:00

Græskarsuppe med chili, bagt græskar, græskarkerner & korianderolie 119,-

Tatar med peberrodsmayo, kapers, syltede rødløg & æggeblomme 104,-

Rejecocktail med håndpillede rejer, rød dressing & caviart 99,-

KONTAKT OS:

+45 32 200 300
Skal vi holde dit selskab?
Manager@orøkro.dk



ORØ KRO & HOTEL

VARME RETTER

kl.12:00-16:00 & 17:30-21:00

Stjernes kud med dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, caviart & dressing	194,-
Pariserbøf med æggeblomme, peberrod, kapers, rødløg, rødbede & pickles	189,-
Orø burgeren med ost, bacon, løgringe & fritter med chilimayonnaise (Vegetar: halloumi)	189,-

HOVEDRETTER

17:30-21:00

Wiener schnitzel med brun sovs, ærter, kapers, benfri sild, friskhøvlet peberrod & brasede kartofler	265,-
Peberbøf med fritter, asparges i bacon & pebersauce	245,-
Hakkebøf med bløde løg, spejlæg, surt, sovs & kogte kartofler	189,-
Dagens ret se tavlen eller spørg din tjener	119,-
Laks med rodfrugter, kartofler & brunet smør	235,-
Ribbensteg med kartofler, brun sovs, rødkål og surt	179,-

DESSERTER

kl.12:00-16:00 & 17:30-21:00

Pandekager med vaniljeis	89,-
Gammeldags æblekage med makroner & flødeskum	85,-
Risalamande med kirsebærsauce	95,-
Orø scoop med vaniljeis, chokoladeauce & vaffel	85,-
Kage & kaffe	75,-

KONTAKT OS:

+45 32 200 300
Skal vi holde dit selskab?!
Manager@orokro.dk



ORØ KRO & HOTEL

LÆSKEDRIKKE

Lille / Stor

Sodavand
*Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi /
Mirinda Orange / Mirinda Lemon*

39,- / 59,-

Limonade med passionsfrugt

62,-

Økologisk saft
Solbær / æblemost / hyldeblomst

45,-

BWT vand 75 cl
Med og uden brus (pr. person)

29,-

ØL

Lille / Stor

Odense Pilsner
Royal Unibrew

42,- / 68,-

Odense Classic
Royal Unibrew

42,- / 68,-

Rødhætte (juleøl)
Royal Unibrew

52,- / 77,-

Royal IPA
Royal Unibrew

44,- / 69,-

Mørk mumme
Schøitz

49,- / 74,-

Tuborg 33 cl

39,-

Tuborg Classic 33 cl

39,-

Heineken 0,0%

35,-



KAFFE & VARME DRIKKE

Iskaffe 0,25/0,40
Karamel / vanijesirup

59,-
(+5,-)

Espresso sgl/dbl

28,- / 40,-

Cafe americano

35,-

Filterkaffe

30,-

Cafe latte db.

49,-

Cafe cappuccino db.

49,-

Irish Coffee

79,-

Varm chokolade

44,-

Te
(spørg tjener for udvalg)

30,-

DRINKS & SPIRITUS

Gin & Tonic

95,-

Rom & Cola

95,-

Aperol Spritz

95,-

Gin hass

95,-

Sjusser 4 cl.

95,-

Snaps 2 cl. / 0,75 cl.

42,- / 975,-

Shots

1 stl. 25,- / 10 stk. 200,-

KONTAKT OS:

+45 32 200 300
Skal vi holde dit selskab?
Manager@orokro.dk



ORØ KRO & HOTEL

HVIDVIN

	12cl.	1/2	1/1
Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)	85,-	195,-	388,-
Stagård Riesling, Urban, Østrig (ØKO)			525,-
Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien	80,-	145,-	298,-

RØDVIN

Rooiberg, Shiraz, Sydafrika	85,-	190,-	368,-
Côtes-du-Rhône Rouge, Grenache Noir/Syrah, Frankrig (ØKO)			475,-
Duque de Sevilla, Tempranillo/Garnacha, Spanien	80,-	145,-	298,-

ROSÉVIN

Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien	80,-	175,-	298,-
-------------------------------------	------	-------	-------

MOUSSERENDE VIN

Spørg tjeneren for udvalg	80,-		358,-
---------------------------	------	--	-------

KONTAKT OS:

+45 32 200 300
Skal vi holde dit selskab?
Manager@orøkro.dk

