

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

Dild sild med æble og friske ærter

Rejesalat med asparges og urter

Hjemmepaneret rødspættefilet med remoulade & citron

(Pandestegt: +25,-)

(Med rejer & dildmayonnaise: 55,-)

Hjemmelavet hønsesalat med svampestøv og bacon

Æg & håndpillede rejer med dildmayonnaise, grillet citron og urter

Koldrøget laks med rygeost creme og radiser

Kartoffelmad med confiteret hvidløgsmayonnaise, gammel knas samt syltede løg

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,-



VARME RETTER

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

Stjernesnud med dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, caviart & dressing

199,-

Pariserbøf med æggeblomme, peberrod, kapers, rødløg, rødbede & pickles

194,-

Orø burgeren med ost, bacon, løgringe & fritter med chilimayonnaise
(Vegetar: halloumi)

189,-

Mørbradgryde med bløde løg, sky sovs og agurkesalat

189,-

KONTAKT OS:

+45 32 200 300

Skal vi holde dit selskab?!

Manager@orøkro.dk



ORØ KRO & HOTEL

FORRETTER

Kl. 17:30-21:00

Alle forretter serveres med brød

Klassisk rejecocktail	99,-
Koldrøget laks med rygeost og urter hertil rugbrødschips	99,-
Fransk løgsuppe med ostegratineret brød	99,-
Tarteletter med høns i asparges	89,-

HOVEDRETTER

17:30-21:00

Wienerschnitzel med brun sovs, ærter, kapers, benfri sild, friskhøvlet peberrod & brasede kartofler	275,-
Peberbøf af højreb med fritter, pebersauce samt bønner a la bonne femme	275,-
Hakkebøf med bløde løg, spejlæg, surt, sovs & kogte kartofler	189,-
Dagens ret se tavlen eller spørg din tjener	119,-
Fylde rødspætte med rejer og asparges hertil hummersauce, grillet citron samt dild	275,-

DESSERTER

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

Pandekager med vaniljeis og friske bær	89,-
Citronfromage	85,-
Trifli med hvid chokoladecreme, oreo og syltede skovbær	95,-
Orø scoop med vaniljeis, chokoladesauce & 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*

Limonade med passionsfrugt

Økologisk saft
Solbær / æblemost / hyldeblomst

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

39,- / 59,-

62,-

45,-

29,-

ØL

Lille / Stor

Odense Pilsner
Royal Unibrew

Odense Classic
Royal Unibrew

Blanche
Royal Unibrew

Royal IPA
Royal Unibrew

Mørk mumme
Schøitz

Tuborg 33 cl

Tuborg Classic 33 cl

Heineken 0,0%

46,- / 69,-

46,- / 69,-

52,- / 77,-

46,- / 69,-

49,- / 74,-

39,-

39,-

35,-



KAFFE & VARME DRIKKE

Iskaffe 0,25/0,40
Karamel / vanijesirup

Espresso sgl/dbl

Cafe americano

Filterkaffe

Cafe latte db.

Cafe cappuccino db.

Irish Coffee

Varm chokolade

Te
(spørg tjener for udvalg)

59,-
(+5,-)

28,- / 40,-

35,-

30,-

49,-

49,-

79,-

44,-

30,-

DRINKS & SPIRITUS

Gin & Tonic

Rom & Cola

Aperol Spritz

Gin hass

Sjusser 4 cl.

Snaps 2 cl. / 0,75 cl.

Shots

95,-

95,-

95,-

95,-

95,-

42,- / 975,-

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

