

Årslev Kro er et 3-stjernet hotel beliggende på Silkeborgvej i Brabrand bare 10 km fra Aarhus. Hotellet er en del af Danske Hoteller og byder på 78 værelser, 4-stjernede kursus- og konferencefaciliteter og restauranten som hedder, Restaurant Hjerterum. Kroen består af tre bygninger. Den første er opført i midten af 1800-tallet og er bevaringsværdig.

I 1974 kom de to øvrige bygninger til. Her er mulighed for intime ophold, men også firmafester eller runde fødselsdage.

Restauranten

Restaurant Hjerterum serverer mad fra mandag til lørdag. Søndag er der lukket. Maden er klassisk dansk kromad. Frokosterne byder på pariserbøf, stjerneskud, æggekage med flæsk, bøfsandwich, wienerschnitzel er med dreng, og så er der smørrebrød på hjemmebakket rugbrød. At maden er hjemmelavet er en selvfølge her, og råvarerne er velvalgte.

Klassiske retter

Aftenmenuen er overskuelig. Der er tre forretter som tatar og tre hovedretter som boeuf bearnaise med pommes og grønt. Alle hovedretterne serveres med økologisk grønt fra den lokale gård. Der er også de klassiske retter, der er en udvidelse af frokostkortet med kroens gryde og tapas.

Til dessert kan du sætte skeen i klassikeren Pære Belle Helene. Vegetarer kan vælge en rødbedetatar, risotto eller burger med vegetarbøf. For børnene er der burger, nuggets eller fiskefilet.

Stegt flæsk ad libitum

Er du vild med stegt flæsk, skal du kigge forbi Årslev Kro om torsdagen, hvor det er på menuen – endda ad libitum.

Takeaway

Er også en mulighed. De bringer ikke ud, men der kan hentes mad på kroen, og menukortet minder meget om frokostmenuen med stjerneskud, smørrebrød og pariserbøf.

Vin og drikke

Vinkortet er ikke stort, og der er kun få vine på glas. Af øl er der pilsner, classic og

Mumme på fad samt et mindre udvalg på flaske. Der er også de traditionelle sodavand som Faxe Kondi, Nikoline og Pepsi eller øko-saft. Kaffe er også en mulighed. Her er flere varianter.

Hvordan er stemningen her?

Et smukt bindingsværkshus danner rammen om Årslev Kro og restauranten. Indretningen er enkel, hyggelig og ensartet. Der er god plads ved og omkring bordene. De mange vinduer skaber et behageligt lys. Betjeningen er jordnær og venlig.

Prisniveau

Det er moderate og sympatiske priser de holder sig hos Restaurant Hjerterum. Et stykke smørrebrød koster 95 kr., pariserbøffen står til 179 kr., og den dyreste ret er wiener schnitzel med dreng, ærter, pommes sauté og klaret smør til 238 kr.. Tager du maden med hjem som takeaway fremfor at spise på kroen, er der penge at spare. Et stjernes kud koster 179 kr., hvilket er en rigtig god pris.

LÆS OGSÅ:

[Venge Kloster Kro](#)