



Suldrup kro Månedens menu.

Forret.

Den klassisk rejecocktail.
serveres med hjemmebagt brød og smør.

Eller

2 lækker smør bagte tarteletter med høns i asparges .
(Ekstra pris 20 kr. pr. pers for tarteletter).

Vi anbefaler

Riesling - rayon de lune Alsace. Frankrig.
flaske 378 kr. glas 68 kr.

Hovedret.

Peberbøf, skåret af okse højreb (160 g)
serveres med Torvegrønt, sprød salat
ristede kartofler samt madagasker pebersauce
100 g ekstra kød for 38 kr.

Vi anbefaler

Pete's pure. pinot Noir. Australian
pr. flaske 318 kr. pr. glas 68 kr.

Dessert.

2 stk. hjemmelavede pandekager serveres med is, samt friske bær

Eller

Oste tallerken med 3 slags økologiske oste fra Thise mejeri. hertil vores
hjemmelavede syltede produkter og kiks (ekstra pris pr. pers 20 kr.)

2 retter 228 kr.

3 retter 268 kr.

min 2 pers.