



# *Forkælelse og fornyelse*



Familien bag Suldrup kro byder dem velkommen.  
Vi har drevet kroen i mere end 41år, og det er vi stolte af.

Vi gør en ære i at få Dem til at føle,  
at netop De er noget særlig.

Intet selskab må nogensinde blive en rutine.  
Siden vi overtog kroen i 1982, har vi løbende renoveret og  
udbygget kroen. Og det agter vi at fortsætte med.

På det madmæssige, fornyer vi os hele tiden,  
men glemmer ikke de gamle dyder.

Til en hver tid er vi behjælpelige med gode råd og vejledning  
til netop Deres arrangement

Har De brug for et godt tilbud til Deres næste arrangement?

Salgsbetingelser og bordplaner findes på  
[www.suldrupkro.dk](http://www.suldrupkro.dk)

Med venlig hilsen  
Henrik og Helga  
Ejer, kok og tjener  
Find os på  
[www.suldrupkro.dk](http://www.suldrupkro.dk)



*Excellent Wine*



## FORRETTER

### Asparges suppe

*Bedstefars hvide asparges suppe m/kødboller*

65,-

### Løg suppe

*Den originale franske løg suppe m/ostebrod (min 2 pers.)*

78,-

### Stor rejecocktail

*Med overflod af rejer, rød dressing, citron, asparges og kaviar*

78,-

### Miniskud

*Med stegt fiskefilet, rejer og dressing*

78,-

### 2 usødede pandekager

*Med ristede skaldyr på bund af sprød salat (min 2 pers)*

88,-

### Suldrup Kros Stjernes kud

*Med kogt og stegt fiskefilet med overflod af rejer, asparges, citron og hertil hjemmerørt dressing.*

138,-

*Eller med 2 stegte fiskefileter.*

148,-

### Indbagte rejer

*med salat, dressing og brød*

78,-

### 2 stk. gammeldags tarteletter

*med høns i asparges*

68,-

### 4 stk. gammeldags tarteletter

*med høns i asparges*

98,-

Alle forretter serveres med brød

*Excellent Wine*



## STEGERETTER

Alle steaks er af 200 gr oksefilet. Medium stegt.

Ekstra filet: kr. 38,- pr. 100 gr.

- Altid rigeligt med tilbehør.

<b>Jætte steak</b>	248,-
<i>300 gr. grillet filet m. brasede kartofler, persille smør og sprød salat</i>	
<b>Den originale Engelske Beauf</b>	218,-
<i>Med gyldne løg hvidekartofler, surt og smør sauce</i>	
<b>Klassisk Peber Beauf</b>	228,-
<i>Med peber sauce, grønsager, dagens kartoffel</i>	
<b>Hav Beauf (specialitet)</b>	228,-
<i>Grillet oksefilet serveret med ristede skaldyr, kartoffelmos og champion. (min 2 pers.)</i>	
<b>Super lækker Beauf Stroganoff</b>	199,-
<i>Oksefilet i strimler serveret i let krydderet paprika sauce Med svampe her til kartoffel mos. (min 2 pers.)</i>	
<b>God solid Beauf Bearnaise</b>	248,-
<i>Saftig Beauf med gammeldags bearnaise sauce, pommes frites, sprød salat og grønsager (min 2 pers.)</i>	
<b>Husets steaks</b>	198,-
<i>Steak med pommes frites, sprødsalat og bearnaise sauce</i>	

*Jo flere forskelligt retter, et bord bestiller. jo længere ventetid skal man på beregne.*

## Vores berømte Wienerschnitzel

Lille Wienerschnitzel	185,-
Stor Wienerschnitzel ( normal )	198,-
Større	218,-
<i>Serveres med brasede kartofler, grønsager og smør sovs.</i>	

*Excellent Wine*



## Paprika schnitzel

*Hertil krydret paprika sauce, brasede kartofler og grøntsager*

208,-

## Go' hjemmelavet dansk bøf

*200 gr. hakkebøf med bløde løg, hvide kartofler, brun sauce og syltede rødbeder*

1 bøf

128,-

2 bøffer

145,-

## Den danske mørbradbøf

*Bøf af svinemørbrad, hertil gyldne løg, ristede championer, hvide kartofler, smørsauce og surt*

178,-

## Helstegt tårnmørbrad

*I cognac- og pebersovs. Dagens kartoffel, sprødsalat, ærter Francaise (min. 2 pers.)*

218,-

## Suldrup Kros mørbrad gryde

*Små bøffer af svinemørbrad i flødesauce eller karry sauce, med cocktail pølser, champignon, peberfrugt.*

*Hertil ris eller pommes frites. (min. 2 pers.)*

185,-

## Mørbrad Gorden Bleau

*Svinemørbrad med skinke og ost, kartofler og ostesovs (min. 2 pers.)*

218,-

## Mørbrad medaljon

*Baconsvøbt mørbradbøf med Choronsovs, grøntsager og kartofler*

198,-

## 2 Quinoa bøffer (vegetar)

*Baconsvøbt mørbradbøf med persille pesto, grøntsager og kartofler*

188,-

**Jo flere forskelligt retter, et bord bestiller,  
jo længere ventetid skal man på beregne.**

*Excellent Wine*



## FISK

Den klassiske fransk Fisk Murat 188,-  
*3 stk. melvendte, smørstegte fiskefileter med terningskårede ristede kartofler, løg og rejer*

Pande stegte fiskefilet 188,-  
*Med hvide kartofler og persille sauce*

*Med hvide kartofler og hjemmelavet Hollandaise sovs* 198,-

Krokonens stjernesked 138,-  
*Med kogt og stegt fiskefilet med overflod af rejer og pynt. Hertil hjemmerørt dressing*

*Med 2 stegte fiskefileter* 148,-

## KYLLING

Kylling Sal Picone 168,-  
*Kyllingestykker i champignonsauce med grøntsager og kartofler*

Kylling India 168,-  
*½ kylling med carry sauce og løse ris*

Kylling American 168,-  
*½ kylling med paprika sovs og kartofler*

½ gl. dags kylling 148,-  
*Med kartofler og brun sovs og agurkesalat eller med sprød grønsalat og hjemmebagt brød.*

½ kylling 108,-  
*Med pomes frites og agurkesalat*

***Jo flere forskelligt retter, et bord bestiller,  
jo længere ventetid skal man på beregne.***

*Excellent Wine*





## DESSERTER

Kromandens hjemmelavede pandekager <i>Hertil vaniljeis</i>	88,-
Is cocktail	75,-
Friske frugter <i>Med råcreme (min 2 pers)</i>	78,-
Irsk kaffe	65,-
Dobbelt letfrossen chokoladekage <i>med vaniljeis samt fisk frugt</i>	88,-

## DEN LETTE SULT

Gammeldags æggekage <i>Med masser af bacon</i>	118,-
H.C. Andersens livret, brændende kærlighed <i>Kartoffelmos med bacon og løg</i>	115,-
Pariser bøf <i>med hele tilbehøret</i>	118,-
Biksemad <i>med 2 æg og rugbrød</i>	118,-

*Excellent Wine*



## FAST FOOD

Bøf burger	88,-
<i>Med det hele. (200 gr oksebøf)</i>	
Planke bøf	128,-
<i>Hakke bøf med pommes frites og bearnaisesovs.</i>	
Bøfsandwich	98,-
<i>Med sauce</i>	
½ kylling	108,-
<i>Med pommes frites og agurkesalat</i>	
Pommes frites (nok til 2)	48,-
Pommes frites med fiskefilet og remoulade	108,-
Pommes frites med 2 røde pølser	98,-
Tomat salat	28,-
Bearnaisesovs	20,-
Hjemmelavet Bearnaisesovs (min 3 pers.)	35,-

*Excellent Wine*



## VELKOMST DRINK

<b>Classick kirr</b>	38,-
kølig hvidvin, blandet med cassis (solbær sirup)	
<b>Gin &amp; Lemon &amp; Vodka</b>	65,-
<b>Kølig hvidvin med hyldeblomst</b>	38,-

## ANDRE DRIKKEVARE

<b>Sodavand 25 cl.</b>	33,-	
Cocacola/zero, Sprite, Fanta, Danskvand/citrus, Lemon, Citonvand,		
<b>Søbogaard safter 25 cl.</b>		
Solbær, Hyldeblomst, rabarber, citron lemonade, æble, appelsin		36,-
<b>Cocio classic 270 ml.</b>	36,-	
<b>Øl 25 cl.</b>		
Tuborg, Carlsberg, Tuborg classic, Rød tuborg, Alkohol fri øl, Carlsberg porter.		36,-
<b>Mokai</b>	48,-	
<b>6 forskellige</b>	35,-	
<b>#!\$%&amp;'()*</b>	250,-	
<b>kaffe/te ad libitum</b>	35,-	
<b>Kandevand 1 l.</b>	20,-	

*Excellent Wine*