



Forkælelse og fornyelse



Familien bag Suldrupkro byder dem velkommen.
Vi har drevet kroen i mere end 43 år, 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

Med venlig hilsen
Henrik og Helga
Ejer, kok og tjener
Find os på
www.suldrupkro.dk




KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR & SOMMERFELDT



FORRETTER

Asparges suppe <i>Bedstefars hvide asparges suppe m/kødboller</i>	65,-
Løg suppe <i>Den originale franske løg suppe m/ostebrod (min 2 pers.)</i>	78,-
Stor rejecocktail <i>Med overflod af rejer, rød dressing, citron, asparges og kaviar</i>	78,-
Miniskud <i>Med stegt fiskefilet, rejer og dressing</i>	78,-
2 usødede pandekager <i>Med ristede skaldyr på bund af sprød salat (min 2 pers)</i>	88,-
Suldrup Kros Stjernes kud <i>Med kogt og stegt fiskefilet med overflod af rejer, asparges, citron og hertil hjemmerørt dressing.</i>	138,-
<i>Eller med 2 stegte fiskefileter.</i>	148,-
Indbagte rejer <i>med salat, dressing og brød</i>	78,-
2 stk. gammeldags tarteletter <i>med høns i asparges</i>	68,-
4 stk. gammeldags tarteletter <i>med høns i asparges</i>	98,-

Alle forretter serveres med brød

Vi laver kun samlede regning på bordet



STEGERETTER

Alle steaks er af 200 gr oksefilet. Medium stegt.

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

- Altid rigeligt med tilbehør.

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

Jo flere forskelligt retter, et bord bestiller. jo længer 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>	



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 hjemmesyltede 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, tomatsalat, ærter Francaise (min. 2 pers.)

228,-

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 (vegatar)

Serveres med persille pesto, dagens grøntsager samt kartofler

188,-

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

Vi laver kun samlede regning på bordet



FISK

Den klassiske fransk Fisk Murat	188,-
<i>3 stk. melvendte, smørstegte fiskefileter med terningskårede ristede kartofler, løg og rejer</i>	
Pande stegte fiskefilet	188,-
<i>Med hvide kartofler og persille sauce</i>	
<i>Med hvide kartofler og hjemmelavet Hollandaise sovs</i>	198,-
Krokonens stjernesked	138,-
<i>Med kogt og stegt fiskefilet med overflod af rejer og pynt. Hertil hjemmerørt dressing</i>	
<i>Med 2 stegte fiskefileter</i>	148,-

KYLLING

Kylling Sal Picone	168,-
<i>Kyllingestykker i champignonsauce med grøntsager og kartofler</i>	
Kylling India	168,-
<i>½ kylling med carry sauce og løse ris</i>	
Kylling American	168,-
<i>½ kylling med paprika sovs og kartofler</i>	
½ gl. dags kylling	148,-
<i>Med kartofler og brun sovs og agurkesalat</i>	
½ kylling	108,-
<i>Med pommes frites og agurkesalat</i>	

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



DESSERTER

Kromandens hjemmelavede pandekager 88,-

Hertil vaniljeis

Is cocktail 75,-

Friske frugter 78,-

Med råcreme (min 2 pers)

Irsk kaffe 65,-

Dobbelt letfrossen chokoladekage 88,-

med vaniljeis samt fisk frugt

DEN LETTE SULT

Gammeldags æggekage 118,-
Med masser af bacon

H.C. Andersens livret, brændende
kærlighed 115,-
Kartoffelmos med bacon og løg

Pariser bøf 118,-
med hele tilbehøret

Biksemad 118,-
med 2 æg og rugbrød



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,-

SALATER

Tomat salat	28,-
Bearnaisesovs	20,-
Hjemmelavet Bearnaisesovs (min 3 pers.)	35,-



VELKOMST DRINK

Classick kirr	38,-
kølig hvidvin, blandet med cassis (solbær sirup)	
Gin & Lemon	65,-
Kølig hvidvin med hyldeblomst	38,-

ANDRE DRIKKEVARE

Sodavand 25 cl.	33,-
Cocacola/zero, Sprite, Fanta, Danskvand/citrus, Lemon, Citonvand.	
Søbogaard saft 25 cl.	
Appelsin juice, æblemost, cacao Solbær, lemonade, rabarber saft, hyldeblomst saft	36,-
Øl 25 cl.	
Tuborg, Carlsberg, Tuborg classic, Rød tuborg, Alkohol fri øl, Carlsberg porter.	36,-
Mokai	48,-
6 kaffe/te ad libitum	250,-
Kandevand 1 l.	35,-
	20,-