



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

Bedstefars hvide asparges suppe m/kødboller

69,-

Løg suppe

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

69,-

Stor rejecocktail

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

88,-

Miniskud

Med stegt fiskefilet, rejer og dressing

88,-

2 usødede pandekager

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

108,-

Suldrup Kros Stjerneskud

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

158,-

Eller med 2 stegte fiskefileter.

178,-

Indbagte rejer

med salat, dressing og brød

88,-

2 stk. gammeldags tarteletter

med høns i asparges

78,-

4 stk. gammeldags tarteletter

med høns i asparges

108,-

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. 40,- pr. 100 gr.

- Altid rigeligt med tilbehør.

Jætte steak <i>300 gr. grillet filet m. pommes saute, persille smør og sprød salat</i>	268,-
Den originale Engelske Beauf <i>Med gyldne løg hvidekartofler, surt og smør sauce</i>	228,-
Klassisk Peber Beauf <i>Med peber sauce, grønsager, dagens kartoffel</i>	238,-
Hav Beauf (specialitet) <i>Grillet oksefilet serveret med ristede skaldyr, kartoffelmos og champion. (min 2 pers.)</i>	240,-
Super lækker Beauf Stroganoff <i>Oksefilet i strimler serveret i let krydderet paprika sauce Med svampe her til kartoffel mos. (min 2 pers.)</i>	199,-
God solid Beauf Bearnaise <i>Saftig Beauf med gammeldags bearnaise sauce, pommes frites, sprød salat og grønsager (min 2 pers.)</i>	258,-
Husets steaks <i>Steak med pommes frites, tomatsalat og bearnaise sauce</i>	218,-

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

Vores berømte Wienerschnitzel

<i>Lille Wienerschnitzel</i>	195,-
<i>Stor Wienerschnitzel (normal)</i>	208,-
<i>Større</i>	228,-
<i>Serveres med brasede kartofler, grønsager og smør sovs.</i>	



Paprika schnitzel 228,-
Hertil krydret paprika sauce, brasede kartofler og grøntsager

Go' hjemmelavet dansk bøf
200 gr. hakkebøf med bløde løg, hvide kartofler, brun sauce og hjemmesyltede rødbeder

1 bøf 148,-

2 bøffer 185,-

Den danske mørbradbøf 188,-
Bøf af svinemørbrad, hertil gyldne løg, ristede championer, hvide kartofler, smørsauce og surt

Helstegt tårnmørbrad 238,-
I cognac- og pebersovs. Dagens kartoffel, tomatsalat, ærter Francaise (min. 2 pers.)

Suldrup Kros mørbrad gryde 195,-
Små bøffer af svinemørbrad i flødesauce eller karry sauce, med cocktail pølser, champignon, peberfrugt. Hertil ris eller pommes frites. (min. 2 pers.)

Mørbrad Gorden Bleau 238,-
Svinemørbrad med skinke og ost, kartofler og ostesovs (min. 2 pers.)

Mørbrad medaljon 208,-
Baconsvøbt mørbradbøf med Choronsovs, grøntsager og kartofler

2 Quinoa bøffer (vegatar) 188,-
Serveres med persille pesto, dagens grøntsager samt kartofler

**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	198,-
<i>3 stk. melvendte, smørstegte fiskefileter med terningskårede ristede kartofler, løg og rejer</i>	
Pande stegte fiskefilet	198,-
<i>Med hvide kartofler og persille sauce</i>	
<i>Med hvide kartofler og hjemmelavet Hollandaise sovs</i>	208,-
Krokonens stjernesked	158,-
<i>Med kogt og stegt fiskefilet med overflod af rejer og pynt. Hertil hjemmerørt dressing</i>	
<i>Med 2 stegte fiskefileter</i>	178,-

KYLLING

Kylling Sal Picone	188,-
<i>Kyllingestykker i champignonsauce med grøntsager og kartofler</i>	
Kylling India	188,-
<i>½ kylling med carry sauce og løse ris</i>	
Kylling American	188,-
<i>½ kylling med paprika sovs og kartofler</i>	
½ gl. dags kylling	168,-
<i>Med kartofler og brun sovs og agurkesalat</i>	
½ kylling	128,-
<i>Med pommes frites og agurkesalat</i>	

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



DESSERTER

Kromandens hjemmelavede pandekager <i>Hertil vaniljeis</i>	88,-
Is cocktail	75,-
Friske frugter <i>Med råcreme (min 2 pers)</i>	88,-
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>	128,-
H.C. Andersens livret, brændende kærlighed <i>Kartoffelmos med bacon og løg</i>	125,-
Pariser bøf <i>med hele tilbehøret</i>	128,-
Biksemad <i>med 2 æg og rugbrød</i>	128,-



FAST FOOD

Bøf burger	98,-
<i>Med det hele. (200 gr oksebøf)</i>	
Planke bøf	138,-
<i>Hakke bøf med pommes frites og bearnaisesovs.</i>	
Bøfsandwich	98,-
<i>Med sauce</i>	
½ kylling	128,-
<i>Med pommes frites og agurkesalat</i>	
Pommes frites	48,-
Pommes frites med fiskefilet og remoulade	118,-
Pommes frites med 2 røde pølser	98,-

SALATER

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



VELKOMST DRINK

Classick kirr	39,-
kølig hvidvin, blandet med cassis (solbær sirup)	
Gin og lemon sodavand	65,-
Kølig hvidvin med hyldeblomst	65,-

ANDRE DRIKKEVARE

Sodavand 25 cl.	35,-
Cocacola/zero, Sprite, Fanta, Danskvand/citrus, Lemon, Citonvand.	
Søbogaard saft 25 cl.	
Appelsin juice, æblemost, cacao	
Solbær, lemonade, rabarber saft,	36,-
hyldeblomst saft	
Øl 33 cl.	
Tuborg, Carlsberg, Tuborg classic,	37,-
Rød tuborg, Alkoholhold fri øl, Carlsberg porter.	
Mokai	58,-
Div. Spiritus 2 cl.	260,-
1/2 fl. snaps	37,-
kaffe/te ad libitum	37,-
Kandevand 1 l.	22,-