

KYLLING

Kylling Sal Picone Kyllingestykker i champignonsauce med grøntsager og kartofler	138.-
Kylling India ½ kylling med carrysauce og løse ris	138.-
Kylling American ½ kylling med paprikasovs og kartofler	138.-
½ gl. dags kylling med kartofler og brun sovs og agurkesalat	138.-
½ kylling med pommes frites og agurkesalat	98.-

DESSERTER

Kromanden's hjemmelavede pandekager med vaniljeis	88.-
Iscocktail med chokoladesauce	68.-
Friske frugter med råcreme	78.-
Irsk kaffe	55.-
Kaffe/te	30.-

DEN LETTE SULT

Omelet med grøntsager	98.-
Gammeldags æggekage med masser af bacon	98.-
H.C. Andersens livret, brændende kærlighed Kartoffelmos med bacon og løg	95.-
Pariserbøf med hele tilbehøret	98.-
Biksemad med 2 æg og rugbrød	88.-

FAST FOOD

Bøfburger med det hele (200gr oksebøf)	88.-
Bøfsandwich med sauce	88.-
Plankebøf bøf 200 g hakkebøf m. pommes frites og bearnaisesovs	118.-
½ kylling med pommes frites og agurkesalat	98.-
Pommes frites (nok til 2 pers.)	39.-
Pommes frites med fiskefilet og remoulade	98.-
Pommes frites med 2 røde pølser	88.-
Bearnaise sovs	12.-
Ægte bearnaise sovs (min. 2 pers.)	20.-

SALATER

Grøn salat med brød og dressing	38.-
Grøn salat som hovedret med brød og dressing	98.-
¼ kylling med salat	88.-
Skinke med salat	78.-
Tomatsalat	28.-

MÅNEDENS MENU

2 RETTER	198.-
3 RETTER	238.-
HUSETS VINE SE VINREOL FOR ANDRE VINE.	228.-



VELKOMMEN

Forkælelse og fornyelse. Familien bag Suldrup kro byder Dem velkommen. Vi har drevet kroen i mere end 30 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 Jeres arrangement. Har De brug for et godt tilbud til Deres næste arrangement? Vi er der for dig.

Med venlig hilsen Henrik og Helga

EJER, KOK OG TJENER



FORRETTER

Alle forretter servers med brød.

Dagens suppe (spørg tjenerne)	58.-
Bedstefars hvide aspargessuppe m/kødboller	58.-
Den originale franske løgsuppe m/ostebrød (min. 2 pers.)	68.-
Stor rejecocktail med overflod af rejer, rød dressing, citron, asparges og kaviar	78.-
Miniskud med stegt fiskefilet, rejer og dressing	65.-
Indbagt rejer med salat, dressing og brød	78.-
Gammeldags tarteletter med høns i asparges. 2 stk.	58.-
..... 4 stk.	88.-
2 usødede pandekager med ristede skaldyr på bund af sprød salat	88.-
Suldrup kro's Stjernesud med kogt og steget fiskefilet med overflod af rejer, asparges, citron og hertil hjemmerørt dressing	118.-
eller med 2 stegte fiskefileter	128.-



STEGERETTER

Alle steaks er af 200 gr. oksefilet medium stegt.
Pr. 100 gr. ekstra filet 38.- Altid rigelig med tilbehør.

Jætte steak 300 gr. grillet filet med pommes saute, persille smør og sprød salat	235.-
Den originale Engelske Beauf med gyldne løg, hvide kartofler, surt og smør sauce	199.-
Klassisk Peber Beauf Med pebersauce, grøntsager, dagens kartoffel.	199.-
Hav Beauf (specialitet) Grillet oksefilet serveret med ristede skaldyr, kartoffelmos og champignonsauce ... (min. 2 pers)	208.-
Super lækker Beauf Stroganoff Oksefilet i strimler serveret i let krydret paprikasauce med svampe hertil kartoffelmos	175.-
God solid gammeldags Beauf Bearnaise med bearnaise sauce, pommes frites, sprød salat og grøntsager	238.-
Husets steaks med pommes frites, tomat salat og bearnaise sauce	188.-

VORES BERØMTE WIENERSCHNITZEL

Lille Wienerschnitzel Serveres med brasede kartofler, grøntsager og smørsovs.	175.-
Mellem (normal) Wienerschnitzel Serveres med brasede kartofler, grøntsager og smørsovs.	188.-
Stor Wienerschnitzel Serveres med brasede kartofler, grøntsager og smørsovs.	208.-
Paprika schnitzel Hertil krydret paprikasauce, brasede kartofler og grøntsager	198.-

HOVEDRET

Plankebøf 200 g hakkebøf med pommes frites og bearnaise sauce.	118.-
God hjemmelavet 200 gr. dansk bøf med bløde løg, hvide kartofler, brun sauce og hjemmesyltede rødbeder 1 stk.	118.-
..... 2 stk.	125.-
Den danske Mørbradbøf Bøf af svinemørbrad, hertil gyldne løg, ristede champignoner, hvide kartofler, smørsauce og surt	168.-
Helstegt Tårnmørbrad I cognac- og pebersovs, med Dagens kartoffel, tomatsalat og ærter Francaise	198.-
Suldrup Kro's mørbradgryde Små bøffer af svinemørbrad i flødesauce eller karrysauce med cocktailpølser, champignons, peberfrugt. Hertil ris eller pommes frites. (min. 2 pers)	175.-
Mørbrad Gorden Bleau Svinemørbrad med skinke og ost, med kartofler og ostesovs.	188.-
Mørbrad medaljon Baconsvøbt mørbrad bøf med choronsovs, grøntsager og kartofler	198.-

FISK

Den klassiske franske Fisk Murat Melvendte, smørstegte fiskefileter med terningskårede ristede kartofler, løg og rejer	158.-
Pandestegte fiskefileter med hvide kartofler og persillesauce	158.-
Med hvide kartofler og hjemmelavet Hollandaisesovs	168.-
Krokonens stjernesud med kogt og steget fiskefilet med overflod af rejer og pynt, hertil hjemmerørt dressing	118.-
med 2 stegte fiskefileter	128.-