



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.

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

Vi anbefaler

Pete's pure. Pinot Noir. Australien
pr. flaske 318 kr. pr. glas 68 kr.

Dessert.

iskold rabarber suppe serveres med vaniljeis, 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 238 kr.

3 retter 278 kr.

min 2 pers.



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT