Uldum kro
Uge 45.

Cafeén har åben tirsdag til fredag fra 8-13.
Mandag holder vi lukket.

Du kan altid bestille smørrebrød, sandwich, stjerneskud til frokost.
Hvis du mangler varm mad , bestil i god tid.

På fredag er vores fredags menu

Fredag den 6. november. Wienerschnitzel (225g) stegte kartofler, smørsauce, ærter. **(Merpris 10 kr.)**

Maden er klar til afhentning mellem kl. 17-18.

1 portion 110,00 kr.

Maden skal bestilles senest dagen før.

På telefon 28266068 eller mail uldumkro@fibermail.dk

Følg os på facebook.

Fredags menu for oktober og november.

Fredag den 2. oktober. Stegt flæsk, kartofler, persillesovs, rødbeder. (flæsket er færdigstegt, som man selv varmer.)
Fredag den 9. oktober. Indbagt mørbrad, kartofler, champignonsauce, salat.
Fredag den 16. oktober. Ferielukket.
Fredag den 23. oktober. BBQ ben, stegte kartofler, coleslaw, BBQ sauce.
Fredag den 30. oktober. Kogt kalvesteg, kartofler, sur/sød sovs grønt.
Fredag den 6. november. Wienerschnitzel (225g) stegte kartofler, smørsauce, ærter. **(Merpris 10 kr.)**
Fredag den 13. november. Paneret kylling filet, kartoffeltårn, paprika sauce, salat.
Fredag den 20. november. Mørbrad gryde, kartofler, salat.
Fredag den 27. november. Flæskesteg, kartofler, rødkål, sovs.

Vi har ikke fredagsmenu i december.

Maden er klar til afhentning mellem kl. 17-18.
1 portion 110,00 kr.
Maden skal bestilles senest dagen før.
På telefon 28266068 eller mail uldumkro@fibermail.dk

Kommende arrangementer på Uldum kro.

Mortens aften.

10. november på Uldum kro/ mad ud af huset.

Vi holder lukket

fra den 24. december 2026 – 4. januar 2027.

Begge dage inkl.

Hvis spørgsmål er jeg at træffe på Uldum kro

Tirsdag – fredag mellem kl. 8.00 – 13.00

Telefon 28266068.

Julen 2026.



Uldum kro

Jane Thomsen

Søndergade 19, 7171 Uldum.

Tlf. 28266068.

www.uldum-kro.dk

JULEFROKOST
ULDUM KRO
ud af huset

Julefrokost

- Håndflåede hvide sild med hjemmerørt æble/karrysalat.
- Stegt fiskefilet med grov remoulade.
- Julekål med stegt julemedister.
- Flæskesteg med knasende svær og rødkål.
- 1 tartelet med høns i asparges.
- Ris a la´mande med kirsebærsauce.

245.- Pr. Person

brød. og smør **15,00.-/Pr. Person**

Tilkøb til julefrokost

Krydder sild	25,-
Æg og rejer	25,-
Sylte eller flæsk	20,-
Leverpostej med svampe og stegt bacon	20,-
Vertikalskåret laks med rødbede. Citron og timian	35,-
Varmrøget laks med sød chili sauce.	35,-
Mørbradbøf a la creme med champignon.	35,-

I stedet for ris ala´mande kan der leveres.

3 oste med tilbehør.

Frugt salat i fløde.

Ostekage med mango og persionsfrugt.

.

Jule tapas.

- Minitartelet med laksecreme.
- Mini croissant med tunsalat.
- Kartoffel rösti med roastbeef og tomatsalsa.
- Andeburger med senneps mayo. spidskål og syltet rødløg.
- Salat med grønne bønner, savojkål og appelsin.
- Ostekage med mango og persionsfrugt.
- Flutes.

200,- pr. person