

Nilles Kro er beliggende i Sabro blot 16 km fra Aarhus C. Her finder du en ægte krostemning i naturskønne omgivelser. Historien om Nilles Kro går tilbage til 1800-tallet, og i 1954 fik den navnet Nilles Kro efter gæstgiveren Niels Christian Andersen.

Kroen er samlingspunkt for gæster, der kommer efter et ophold eller bare et måltid mad. Men også til større selskaber og fester.

Maden

Hos Nilles Kro er der kromad med traditionelle danske retter på menuen. Menukortet er overskueligt. Der er tre forretter, tre hovedretter og tre desserter at vælge mellem.

Menukortet

Alle forretterne serveres med hjemmebakket brød og kunne bestå af en klassisk rejecocktail med rejer, asparges og salat. Du kan også vælge røget laks med asparges.

Hovedretterne består fx af wienerschnitzel af kalv med brasede kartofler, ærter og dreng eller en steak af oksemørbrad med timian skysovs. Til hovedretterne følger sæsonens tilpassede garniture og kartoffel. Af desserter er der pandekager med is og coulis eller hjemmelavet is med frisk frugt.

Stegt flæsk om torsdagen

Hver dag er der dagens hovedret eller en 3-retters menu efter kokkens valg. Der er også tænkt på vegetarianer, veganere og børnene. Hver torsdag er der hjemmelavet kartoffelsuppe og stegt flæsk med persillesovs.

Hvordan er stemningen her?

Når man træder indenfor hos Nilles Kro, mærker man den hyggelige stemning, og i lobbyen kan man tage plads i Chesterfieldmøblerne. I forbindelse med lobbyen er også en lille bar. Betjeningen i restauranten er venlig og imødekommende, og her er en afslappende atmosfære. Bordene er dækket med hvide duge og levende lys.

I skoven findes vandrestier, der fører til slotte og herregårde. Har du brug for et møde- og konferencelokale, har Nilles Kro også det. Ligesom de kan holde selskaber som konfirmationer og julefrokoster.

Prisniveau

Det er moderate priser hos Nilles Kro. Portionerne er store, så du får noget for pengene. Forretter koster 99 kr., og en hovedret som wienerschnitzel med tilbehør koster 225 kr.. Kokkens 3-retters menu står til 299 kr., og torsdagens suppe samt stegt flæsk med persillesovs koster 199 kr..

LÆS OGSÅ:

[Restaurant Moment på Mols:](#)

[Guiden til mad ud af huset i Aarhus](#)

[Anker Gourmet på Havnen i Aarhus:](#)