



Kære gæst

Det glæder os at byde Dem velkommen her på Montra Hotel Sabro Kro. Kroens historie går tilbage til 1855, og vi er stolte over nu at kunne sige at vi er "Danmarks nyeste kro", der trods omfangsrige ændringer og tilbygninger alligevel tager udgangspunkt i stor respekt for stedets historie. Det er vores mål at bevare vores afslappede atmosfære og personlige betjening, og vi håber at De vil synes om vores hyggelige omgivelser.

Gastronomien på kroen udspringer af det klassiske danske køkken mikset med moderne tilføjelser. Respekten for råvarerne er i højsædet, og vi stræber efter de ypperste ingredienser året rundt, med mange lokale leverandører.

Vi håber at De her i kortet vil kunne finde lige det, De har lyst til. Er De vegetar eller har særlige behov, kontakt endelig vores tjenere herom, og vi vil gøre vores bedste for at imødekomme det.

Velbekomme.

På egne og vore medarbejderes vegne.

Jakob og Britt Wätjen
Montra Hotel Sabro Kro

Februar Måned's menu

Gulerodssuppe

Med spidskommen, bagt gulerodsflan, gulerod i sesamolie samt urtesalat

Rimmet torsk i baconrasp

Serveret med citrusgelé, røget kammusling, frissé & dildolie

Skindstegt sandart

Serveret med tre slags løg & cremet sauce af muslinger

Nøddefragilité

Med citrussalat & citronsorbet

3 retter kr. 348,- inkl. en lille overraskelse

4 retter kr. 398,- inkl. en lille overraskelse

Ovenstående menu skal bestilles senest kl. 20.30, og det er nødvendigt at alle ved bordet bestiller menuen.

Bemærk venligst at ved betaling med kreditkort beregnes et gebyr svarende til vores omkostninger.



Forretter

Vi serverer middag fra kl. 17.00 – 21.30

Kalveskank-terrinen med risotto

Med råsyltede rødløg & persille

78,-

Rimmet torsk i baconrasp

Med citrusgelé, røget kammusling, frissé & dildolie

88,-

Gulerodssuppe med spidskommen

Serveres med gulerodsflan, gulerod i sesamolie samt urtesalat

82,-

Klassisk forret

Rejecocktails

"back to the 80'ies"

72,-



Hovedretter

T- bone steak – 400 g.

248,-

Med ristede portobello-svampe, bagt pastinak & kryddersmør

Duet af kanin

218,-

Lår & filet, serveres med auberginepuré, syltede gulerødder & glacé

Skindstegt sandart

218,-

Serveres med tre slags løg & cremet sauce af muslinger

Alle hovedretter serveres med dagens kartoffel

Klassiske hovedretter

Klassisk wienerschnitzel

185,-

Af kalveinderlår, serveret med brasede kartofler, ærter og smørsauce.

Kogt oksebryst med gulerødder

175,-

Hertil serveres peberrodssovs, persillekartofler & surt

Dagens ret

168,-

Serveres mandag-torsdag aften. Spørg venligst betjeningen



Desserter

Chokolademuffin

Med indre af toffee, brombærsorbet & puré

85,-

Nøddefragilité

Med citrussalat & citronsorbet

82,-

Tarte tatin

Med kaneliscreme, karamelsauce & sprødt sukkersejl

88,-

Kroens klassiske dessert

Cheese Cake

Tilsmagt med appelsin

Med solbærpuré, marineret appelsinskal og sprød tuille

72,-