



**Kære gæst**

## **Velkommen i vores restaurant**

Det glæder os at byde Dem velkommen her på Montra Hotel Sabro Kro. Vi har efter en større udvidelse, taget vores nye lokaler i brug i foråret 2009, og har glædet os til at vise dem frem. De er velkommen til at kigge Dem omkring i vores hus.

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.

Vores køkken lægger vægt på tradition, men er også moderne, og vi gør vores ypperste for at bruge gode danske råvarer – og især så lokale som muligt. Vi har samarbejde med lokale leverandører af grøntsager, æg og meget mere. Vi bager vores eget brød, sylter og henkoger samt kold- og varmryger fisk, kød og ost i egen rygeovn. Således opnår vi høj kvalitet i både råvarer og tilberedning.

## **Velbekomme**

**Vi serverer fra vores Frokostkort kl. 11.30 – 17.00**

På egne og vores medarbejderes vegne.

Jakob og Britt Wätjen  
Montra Hotel Sabro Kro

*Vi gør opmærksom på, at vi i forbindelse med afregning med udenlandsk kreditkort, opkræver et gebyr, svarende til omkostningerne ved brug af kortet.*





## Smørrebrød

Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt remoulade & citron	75,-
Æg & rejer med hjemmepisket mayonnaise, asparges & citron	75,-
Roastbeef med remoulade, peberrod, surt og ristede løg	75,-
Mørbradbøf & svampe a la creme med bacon & surt	75,-
Mellemlagret ost med sennep, peberfrugt & oliven	75,-

Vi gør opmærksom på, at alle smørrebrød udgør et lille måltid.





## Lune retter

### Pariserbøf

Med pasteuriseret æggeblomme, kapers, peberrod, løg & hjemmesyltede rødbeder

138,-

### Stjerneskud

med stegt, dampet og røget fisk samt rejer, asparges og dressing

138,-

### Spinat-tagliatelle

Med laks, muslinger og grønsager i cremet flødesauce

138,-

### Sandwich

Med kylling & bacon, røget laks eller Skagenskinke/ost

95,-

Alle sandwich serveres i durumbrød med tomat, agurk, løg, dressing & salat

### Klassisk wienerschnitzel

Af Jerseykalvekød fra Leif Bærentsen ved Hørning

168,-

Foreningen Dansk Jerseykalv har til formål at opdrætte tyrekalve som tidligere blev slået ned straks efter fødslen. Jersey er en lille race med mælkeproduktion for øje og racen sætter ikke stor muskulatur, men ikke desto mindre er kødet mere velsmagende. Det er kortfibret og dermed supermørt.

### Frokoststeak af oksefilet

Med hvidløgsdressing, ristede kartofler & salat

168,-





## Drikkevarer

Sodavand	30,-
Thorrisgaard	32,-
Ceres Royal pilsner eller classic	38,-
Wintercoat ½ L.	70,-
Wintercoat 1/1 pint	70,-
Wintercoat ½ pint	38,-
Stor fadøl pilsner/Stor fadøl classic	50,-/55,-
Lille fadøl pilsner/ Lille fadøl classic	30,-/32,-
Snaps, 2 cl.	35,-
Kaffe eller te	35,-
	<i>1/1 flaske</i>
Husets Hvidvin	250,-
Husets Rødvin	250,-

