



HOTEL SABRO KRO



Menukort

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 mine medarbejderes vegne.

Jakob Beck Wätjen

Montra Hotel Sabro Kro



Aperitif

Crème De Mûre,

Brombærlikør med hvidvin
Glas. 45.-

Kir,

Crème De Cassis med hvidvin
Glas. 45.-

Pimm's No 1,

Frisk agurk og ginger ale.
Glas. 45.-

Italien

Moscato d'Asti Fiocco di Vite.

Let mousserende og sødmefyldt.
Glas. 55.- 1/1 fl. 298.-

Spanien

Nitus Cava Brut Reserve.

Velafbalancet med en
tør eftersmag.
Glas. 60.- 1/1 fl. 330.-

Champagne

Frankrig – Champagne

Deutz Brut Classic,

Champagne Deutz Non Vintage.
1/1 fl. 720.-

2007 Deutz Blanc de Blancs,

Champagne Deutz Vintage. Chardonnay.
1/1 fl. 995.-



HOTEL SABRO KRO
★★★★

April

Gældende fra 1. april - 30. april

Røget torskebukser

syltet blegselleri, sennepscreme, maltflager & urter

Vin: Chardonnay-Abbotts&Delaunay-Frankrig 2015

Lufttørret skinke fra OMHU

marineret melon, balsamicocreme, rucola, valnød

Vin: Autumn Riesling-Penfolds-Australien 2016

Skindstegt multe

Bønnepuré, marineret rucola, gulerod & dagens kartoffel

Vin: Valpolicella Ripasso-G. Rizzardi-Italien 2014

Chokoladetærte

Sprød marengs, rabarberkompot, vaniljeis, nødder

Vin: Banyuls Rouge-Gerard Bertrand-Frankrig 2013

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

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

Vinmenu til månedsmenuen, hvor vi har udvalgt et perfekt glas til hver ret

Vinmenu til 3 retter: kr. 348,- pr. person

Vinmenu til 4 retter: kr. 398,- pr. person

Ovenstående menu bedes bestilt senest kl. 20.30

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



HOTEL SABRO KRO



Forretter

Vi serverer middag fra kl. 17.00 – 21.30

Røget torskebukser

syltet blegselleri, sennepscreme, maltflager & urter

98,-

Bresaola

Havgus, urtepesto, grissini, frisé

88,-

Lufttørret skinke fra OMHU

marineret melon, balsamicocreme, rucola, valnød

78,-

Klassisk forret

Peberrøget laksesnitte

Salat, urtedressing, langtidsbagt tomat

78,-



HOTEL SABRO KRO

★★★★

Hovedretter

Skindstegt multe

Bønnepuré, marineret rucola, gulerod & dagens kartoffel

198,-

Langtidsstegt kalv

glaseret skalotteløg, persillepuré, rodfrugtschips,
sennepssky & dagens kartoffel

218,-

Krydderstegt sprængt svinebryst

Ratatouille, sprød rødbede, glaseret æble,
salviesauce & dagens kartoffel

208,-



HOTEL SABRO KRO

★★★★

Klassiske hovedretter

Wienerschnitzel

Pommes Sauté, ærter, ”dreng” & smørsauce

195,-

Coq au vin

Rødvins braiseret unghane, bacon, perleløg, champignon,
kartoffelkompot & skysauce

198,-

Dagens ret

Serveres mandag-torsdag aften
Spørg venligst betjeningen

Kr. 168,-



HOTEL SABRO KRO
★★★★

Desserter

Hindbær cheesecake

Bærkompot & citronmelissesukker

88,-

Chokoladetærte

Sprød marengs, rabarberkompot, rabarber sorbet, nødder

98,-

5 oste fra Arla unika

Med tilbehør

98,-

Kroens klassiske dessert

Gl. daws æblekage

makrondrys, flødeskum, ribsgele

78,-



HOTEL SABRO KRO

★★★★

Kaffe- og te-kort

Friskmalet stempelkaffe

pr. person 35,-

Cappuccino

pr. kop 35,-

Cafe latte

pr. kop 35,-

Espresso

pr. kop 25,-

Dobbelt Espresso

pr. kop 35,-

Varm chokolade med flødeskum

pr. person 35,-

Udvalg af løs te

Earl gray, Lakrids, Baileys, Mango, Grøn te med lemon, kvæde.

pr. person 35,-



HOTEL SABRO KRO
★★★★