



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 medarbejders 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. 45.- 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
★★★★

Maj

Gældende fra 1. maj - 31. maj

Rørt stenbiderrogn

syrnet fløde, blinis, hvid asparges, løg & saltet citron

Vin: *Sancerre Les Bouffants, Frankrig 2015*

Røget svinemørbrad

Persillecreme, sprøde løgringe & spire

Vin: *Pinot Gris, Kuhlmann-Platz, Frankrig 2015*

Sprængt lammeskank

Hvidløgsuré, Saute af bønner, rodfrugtskompot & mynteglacé

Vin: *Chateau Pierrail Rouge, Frankrig 2014*

Pæretærte

Vaniljeis, pærechips & sprød karamel

Vin: *Chateau Piaut, Bordeaux, Sauternes/Barsac, Frankrig 2014*

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



HOTEL SABRO KRO



Forretter

Vi serverer middag fra kl. 17.00 – 21.30

Krydret fiskesuppe

Blåmuslinger & urter

108,-

Røget svinemørbrad

Persillecreme, sprøde løgringe & spire

88,-

”Cæsarsalat”

Sprængt øko kylling, grillet hjertesalat, sennepsfrø,
vinaigrette, peberbacon & sprød filodej

98,-

Klassisk forret

Rørt stenbiderrogn

syrnet fløde, blinis, hvid asparges & saltet citron

88,-



HOTEL SABRO KRO

★★★★

Hovedretter

Mørksej

Ærte francaise, glaseret fennikel & polenta

198,-

Sprængt lammeskank

Hvidløgsuré, Saute af bønner, rodfrugtskompot & mynteglacé

218,-

Okse steak 220g

Bearnaise, kartoffel fritter, syltet løg & bagt tomat

268,-



HOTEL SABRO KRO

★★★★

Klassiske hovedretter

Wienerschnitzel

Pommes Sauté, ærter, ”dreng” & smørsauce

195,-

Kalv i frikasse

Persillekartofler, asparges & surt

188,-

Dagens ret

Serveres mandag-torsdag aften

Spørg venligst betjeningen

Kr. 168,-



HOTEL SABRO KRO
★★★★

Desserter

Variation af chokolade

Mousse, dehydreret, krystalliseret, sorbet & sauce

98,-

Pæretærte

Vaniljeis, pærechips & sprød karamel

88,-

5 oste fra Arla unika

Med tilbehør

98,-

Kroens klassiske dessert

Appelsin pandekager

Hjemmelavet is & bærkompot

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
★★★★