



Det glæder os at byde Dem velkommen her på Montra Hotel Sabro Kro.

Kroens historie går tilbage til 1855, og vi er stolte over at kunne sige, at vi er "Danmarks nyeste kro", der trods store ændringer og nye bygninger stadig tager udgangspunkt i respekt for stedets historie.

Vi håber, at De vil nyde vores atmosfære og personlig service i de hyggelige omgivelser.

Er De vegetar eller har særlige behov, kontakt endelig vores tjenere herom, og vi vil gøre vores bedste for at imødekomme det.

## MÅNEDENS MENU

### Lavbagt torsk

Syltede rønne æbler, søl tang, variation af dild & sprød rugbrød

Vin:

### Glaseret svinebryst

Ingefærcreme, korianderstøv, rød karry tuille & urtesalat

Vin:

### Rosmarin stegt unghane

Sommerløg, smørstegte gulerødder, persillepure, persillekartofler & hønsesky tilsmagt sennep

Vin:

### Ristet sandkage

Basilikum/limesorbet, friske bær, sauce sabayonne

Vin:

## HOVEDRETTER

### Miso glaseret mørksej

Stegt palmekål, springløg, citronpure, sprød rispapir & persillekartofler

Kr. 198,-

### Rosmarin stegt unghane

Sommerløg, smørstegte gulerødder, persillepure, persillekartofler & hønsesky tilsmagt sennep

Kr. 218,-

### Greater Omaha steak

220g steak af angus kvæg  
Bagte tomater, rustikke fritter, bearnaise, syltede rødløg

Kr. 268,-

## KLASSISKE HOVEDRETTER

### Wienerschnitzel

Med Pommes Sauté, ærter, "dreng" & smørsauce

Kr. 195,-

### Moules frites

Dampede blåmuslinger i cremet sauce hertil rustikke fritter & aioli

Kr. 168,-

### Dagens ret

Serveres mandag-torsdag aften  
Spørg venligst betjeningen

Kr. 168,-

## APERITIF

### Crème De Mûre

Brombærlikør med hvidvin  
Glas kr. 45.-

### Pimm's No 1

Frisk agurk og ginger ale.  
Glas kr. 45.-

### Bobler fra Italien

Moscato d'Asti Fiocco di Vite  
Let mousserende og sødmefyldt  
Glas kr. 45.- 1/1 fl. kr. 298.-

### Bobler fra Spanien

Nitus Cava Brut Reserve  
Velaftbalancet med en  
tør eftersmag.  
Glas kr. 60.- 1/1 fl. kr. 330.-

## FORRETTER

### Lavbagt torsk

Syltede rønne æbler, søl tang,  
variation af dild & sprød rugbrød  
Kr. 98,-

### Glaseret svinebryst

Ingefærcreme, korianderstøv, rød karry  
tuille & urtesalat  
Kr. 88,-

### Sommergravad kalvefilet

Havtornpure, lotus chips, rucola  
Kr. 88,-

## KLASSISK FORRET

### Svamperisotto

Svampechips, parmesan, urter  
Kr. 78,-

## DESSERTER

### Avocado chokolade mousse

Brændte mandler, jordbærgele og  
skovsyre  
Kr. 78,-

### Ristet sandkage

Basilikum/limesorbet, friske bær,  
sauce sabayonne  
Kr. 88,-

### 5 oste fra Arla unika

Med tilbehør  
Kr. 98.-

### Crepes suzette

Flamberet pandekager i  
appelsinsauce med ristet mandler og  
vanilje is  
Kr. 88,-

## KAFFE- OG TE-KORT

### Friskmalet stempelkaffe

pr. person kr. 35,-

### Cappuccino & Cafe latte

pr. kop kr. 35,-

### Espresso

pr. kop kr. 25,-

### Dobbelt Espresso

pr. kop kr. 35,-

### Varm chokolade med flødeskum

pr. person kr. 35,-

### Udvalg af løs te

Earl gray, Lakrids, Baileys, Mango,  
Grøn te med lemon, kvæde.  
pr. person kr. 35,-

## BAR

I baren serveres blandt andet:  
Wintercoat øl fra Sabro  
Mojito  
Special Gin