



HOTEL SABRO KRO ★★☆☆

Det glæder os at byde jer 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.

SØNDAGSMENU APRIL MÅNED

Krydret carpaccio af oksemørbrad

Syltede cherrytomater, svampe-mayonnaise, ristede pinjekerner, parmesan-chips & rucolasalat
Vin: Abbotts & Delaunay Chardonnay, Frankrig – 2017

Lufttørret skinke fra OMHU

Brændt perleløg, rygeost-creme, syltede skalotteløg, grønne asparges & frisée salat
Vin: Koonunga Hill Autumn Riesling, Australien – 2016

Sprængt unghane

Bagt gulerod, gulerodspuré, springløg, syltede skalotteløg, kartoffel og senneps-sauce
Vin: Wild Ferment Pinot Noir, Errazuriz, Chile – 2014

Vaniljefromage

Jordbærkompot, friske bær, passionsfrugt-sirup, mysli & hvid chokolade
Vin: Chateau Piaux, Bordeaux, Sauternes/Barsac, Frankrig – 2014

SØNDAGSTILBUD

Menuen kan bestilles fra kl. 12 til 20.30

2 retter kr. 225,-

3 retter kr. 275,-

4 retter kr. 325,-

Vinmenu med et perfekt glas til hver ret

- som beskrevet ovenfor

Vinmenu til 2 retter kr. 225,-

Vinmenu til 3 retter kr. 275,-

Vinmenu til 4 retter kr. 325,-

Vinmenu med husets vine

2 glas husets vin kr. 110,-

3 glas husets vin: kr. 165,-

4 glas husets vin: kr. 220,-

ØVRIGE HOVEDRETTER

Dagens steak

Hør tjeneren, hvad køkkenet tryller frem i dag.

Kr. 238,-

Wienerschnitzel

Med Pommes Sauté, ærter, "dreng" & smørsauce

Kr. 208,-

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