



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.

## AUGUST & SEPTEMBER MÅNEDS MENU

### Jordskokkesuppe

Ristet kammusling, saltede hasselnødder & urter  
Vin: 2016 50<sup>o</sup> Riesling Trocken – Tyskland

### Røget andebryst

Rødbedepure, syltet æbler, spidskål & friteret grønkål  
Vin: 2016 Fleurie Beaujolais – Frankrig

### Sprængt gris

Kartoffel kompot, kålrabipuré, bagte jordskokker, syltet mini majs, svampesauce  
Vin: 2014 Pinot Noir, Wild Ferment, Errazuriz – Chile

### Brombærtærte

Nøddeknas, friske brombær & brombørsorbet  
Vin: Buller Fine Old Muscat – Australien

### Menuen kan bestilles indtil kl. 20.30

3 retter kr. 348,- inkl. en lille overraskelse  
4 retter kr. 398,- inkl. en lille overraskelse

### Vinmenu med et perfekt glas til hver ret

Vinmenu til 3 retter: kr. 348,-  
Vinmenu til 4 retter: kr. 398,-

## HOVEDRETTER

### Omaha steak

Pommes frites, syltede løg, bagte tomater & bearnaise sauce  
Kr. 268,-

### Sprængt gris

Kartoffel kompot, kålrabipuré, bagte jordskokker, syltet mini majs, svampesauce  
Kr. 208,-

### Skindstegt mørksej

Stegte svampe, gulerodspuré, bagte gulerødder, gulerodschips, safransauce  
Kr. 208,-

## KLASSISKE HOVEDRETTER

### Wienerschnitzel

Pommes sauté, ærter, "dreng" & smørsauce  
Kr. 208,-

### Dansk Bøf

Bløde løg, persille kartofler & tyttebær  
Kr. 188,-

### 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. 60.-

### Bobler fra Italien

Moscato d'Asti Fiocco di Vite  
Let mousserende og sødmefyldt  
Glas kr. 55.- 1/1 fl. kr. 298.-

### Bobler fra Spanien

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

## FORRETTER

### Jordskokkesuppe

Ristet kammusling, saltede hasselnødder & urter  
Kr. 88,-

### Røget andebryst

Rødbedepure, syltet æbler, spidskål & friteret  
grønkål  
Kr. 98,-

### Lufttørret skinke af Dansk frilandsgris

Persillepesto, syltet figner, malt & frisee  
Kr. 88,-

## KLASSISK FORRET

### Høns i asparges

I hjemmelavet tartelet med cherry tomat &  
persille  
Kr. 78,-

## DESSERTER

### Portvinsbagte blommer

Arla unikas Sirius, ristede nødder & vaniljeis  
Kr. 88,-

### Chokolade fondant

Syrlig æblekompot, æblechips & æblesorbet  
Kr. 98,-

### Brombærtærte

Nøddeknas, friske brombær & brombørsorbet  
Kr. 88.-

### Crepes Suzette

Flamberet pandekager med appelsinsauce &  
mandler  
Kr. 88,-

## KAFFE- OG TE-KORT

### Friskmalet stempelkaffe

pr. person kr. 45,-

### 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 grey, Lakrids, Baileys, Mango,  
Grøn te med lemon eller Kvæde  
pr. person kr. 35,-

## BAR

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