



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.

FEBRUAR SØNDAGSMENU

Svampesuppe

Sprød pancetta, balsamicosirup & saltede valnødder
Vin: Riesling-Kuhlmann Platz-Alsace 2016

Røget torskebukser

Rødbede-relish, langtidsbagt tomat & maltflager
Vin: Albarino-Benito Santos-Spanien 2017

Brystfilet af dansk gårdkylling

Portvinsbagte blommer, kastanjepuré,
syltet skalotteløg, kartoffel & kraftig appelsin-glacé
Vin: Pinot Noir-Parker Station-USA 2016

Æbletærte

Vaniljeis, tørret æble & æble-sirup
Vin: Sauternes-Chateau Piaut-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. 195,-

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