



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.

JUNI MÅNEDS MENU

Dampede hvide asparges

Rejer, crudité af grønne asparges & sauce hollandaise

Vin: 2016 Chablis Reserve de Vaudon, Bourgogne – Frankrig

Gravad okseinderlår

Persillepesto, syltede skalotteløg, Vesterhavsost, persille-sne & frissé-salat

Vin: 2016 Pinot Noir "Estate" Errazuriz – Chile

Filet af Duroc gris

Variation af gulerod, dampet forårsløg & glace tilsmagt estragon

Vin: 2014 Abadia San Quirce Crianza, Ribera del Duero – Spanien

Rom-braiseret ananas

Karamelsauce, ristet kokos & vaniljeis

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

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,-

Filet af Duroc gris

Variation af gulerod, dampet forårsløg & glace tilsmagt estragon

Kr. 218,-

Pocheret mørksej

Stegt palmekål, friteret palmekål, syltet blomkål, dampet majroe & citron sauce

Kr. 208,-

KLASSISKE HOVEDRETTER

Wienerschnitzel

Pommes sauté, ærter, "dreng" & smørsauce

Kr. 208,-

Kylling i frikassé

Asparges, gulerødder, selleri & persille-kartofler

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

Dampede hvide asparges

Rejer, crudité af grønne asparges &
sauce hollandaise
Kr. 98,-

Gravad okseinderlår

Persillepesto, syltede skalotteløg, Vesterhavsost,
persille-sne & frissé-salat
Kr. 98,-

Rosmarin grillet skinke

Aioli, julesalat, syltet fennikel & sprød malt
Kr. 88,-

KLASSISK FORRET

Varmrøget laks

Dild-mayonnaise, syltede rødløg,
urtesalat & sprødt rugbrød
Kr. 98,-

DESSERTER / OST

Hvid chokolade-brownie

Jordbær-mousse, friske jordbær,
krystalliseret hvid chokolade & kørvel
Kr. 98,-

Rom-braiseret ananas

Karamelsauce, ristet kokos & vaniljeis
Kr. 88,-

Klassisk cheesecake

Rabarber-gelé, rabarber-kompot & sprødt
Kr. 88,-

Gammel Knas fra Arla Unika

Sprød tærte, tomat-kompot & valnødder
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