



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 JUNI MÅNED

Dampede hvide asparges

Rejer, crudité af grønne asparges & sauce hollandaise
Vin: 2016 Chablis Reserve de Vaudon, Bourgogne – Frankrig

Gravad okseinderlår

Persillepesto, syltede skalotteløg, Vesterhavssost,
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

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

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.