



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 MAJ MÅNED

Røgede torskebukser

Dild-mayonnaise, rugbrødschips, syltet fennikel, karse
Vin: 2017 Chardonnay, Abbotts & Delaunay, Sydfrankrig

Dampede hvide asparges

Hr. Nielsen skinke, hollandaise sauce, citronpuré, frisk kværnet sort peber, bronze fennikel
Vin: 2016 Koonunga Hill Autumn Riesling, Penfolds, Australien

Sprængt nakkekam

Variation af løg, nye gulerødder med top, trøffelsauce
Vin: 2014 Les Terrasses, Alvaro Palacio, Priorat, Spanien

Crème brûlée

Brændt marengs, vaniljeis
Vin: 2012 Les Pins, Ch. Treuil La Gravière, Monbazillac, 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.