



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.

## LØRDAGS MENU MARTS MÅNED

### Letrøget torsk

Syltet agurker, lime emulsion, dildolie & stegt hjertesalat  
*Vin: Pinot Blanc – Kuhlmann Platz – Alsace 2015*

### Gravad okseinderlår

Urtesalat, lakrids, gulerodscrudité & ristet malt  
*Vin: Godello – Benito Santos – Spanien 2017*

### Braiseret grillkølle af gris

Rodfrugtspuré, bagte æbler & selleri, kartoffel samt glace  
*Vin: Pinot Noir – Parker Station – USA 2016*

### Choko/karamelkage

Appelsinsorbet, nøddekrokant, citruscreme & skovsyre  
*Vin: Colheita Hutcheson – Portugal 2004*

### Menuen kan bestilles fra kl. 18 til 20.30

2 retter kr. 298,- inkl. en lille overraskelse  
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 2 retter kr. 298,-  
Vinmenu til 3 retter kr. 348,-  
Vinmenu til 4 retter kr. 398,-

## ØVRIGE HOVEDRETTER

### Dagens steak

Hør tjeneren, hvad køkkenet  
tryller frem i dag.  
Kr. 238,-

### Wienerschnitzel

Med 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.