



**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.

## SØNDAGS 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*

## 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. 208,-

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