



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.

JANUAR MÅNEDS MENU

Enebær-røget laks,

marineret rosenkål, sprød båndpasta, broken solbær-gelé & urtesalat

Vin: Macon-Uchizy - Domaine Talmard, Frankrig 2016

Kyllingeterrin

Rødbederelish, maltflager, persillecreme & frise

Vin: Pinot Noir – Parker Station, USA 2016

Braiseret griseskank

Saltbagt pastinakker, pastinakpuré, kartoffel, rodfrugtschips

Vin: Abadia San Quirce Crianza, Spanien 2014

Appelsin/chokokage

Appelsinkompot, appelsinsorbet & lakridscreme

Vin: Chambers Old Hayshed VP, Australien 2016

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

Sprængt andebryst

Portvinsbagte blommer, kastanjeuré,
syltet skalotteløg, kartoffel &
kraftig appelsin glace

Kr. 208,-

Braiseret griseskank

Saltbagt pastinakker, pastinakpuré, kartoffel,
rodfrugtschips

Kr. 208,-

Greater Omaha steak

220g steak af Angus kvæg
Langtidsbagte tomater, rustikke fritter,
bearnaise, syltet rødøløg

Kr. 268,-

KLASSISKE HOVEDRETTER

Wiener schnitzel

Med Pommes Sauté, ærter,
"dreng" & smørsauce

Kr. 195,-

Coq au vin

Rødvinsbraiseret unghane med champignon,
bacon & perleløg hertil kartoffelkompot

Kr. 198,-

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. 45.-

Bobler fra Italien

Moscato d'Asti Fiocco di Vite
Let mousserende og sødmefyldt
Glas kr. 45.- 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

Enebær-røget laks,

marineret rosenkål, sprød båndpasta,
broken solbær-gelé & urtesalat
Kr. 98,-

Confiteret svinebryst

Tranebær syltet rødkål, henkogt appelsin, saltet
valnødder & sprød grønkål
Kr. 88,-

Kyllingeterrin

Rødbede relish, maltflager, persillecreme & frise
Kr. 88,-

KLASSISK FORRET

Gravad laks

Rævesovs, sprød toast, syltet skorzonerrødder &
urtesalat
Kr. 78,-

DESSERTER

Appelsin/chokokage

Appelsinkompot, appelsinsorbet & lakridscreme
Kr. 88,-

Crème fraiche parfait

Ristet sandkage, karamel, havtorn & sprødt
Kr. 78,-

5 oste fra Naturmælk

Med tilbehør
Kr. 98.-

Æbletærte

Vaniljeis, tørret æble & æble sirup
Kr. 78,-

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 gray, 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