



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.

OKTOBER MÅNEDS MENU

Lavbagt laks

Peberrodscreme, selleri, æbler, grønlolie & frisesalat

Vin: 2016 Koonunga Hill Autumn Riesling, Penfolds, Australien

Svampe ragout

Ristet toast, tørret skinke, syltet svampe, urte mayonnaise, salat & urtestøv

Vin: 2014 Beaujolais Village, Joseph Drouhin, Frankrig

Braiseret grisekæber

Rodfrugtskompot, bagte rødbeder, rodfrugtschips & salvieglace

Vin: 2014 Abadia San Quirce Crianza, Bodegas Imperiales, Spanien

Nougatparfait

Marineret bær, nøddekrokant, citron verbena & karamel tuille

Vin: 2012 Les Pins, Ch. Tirecul la Graviere, Monbazillac, Frankrig

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

Meunière stegt torsk

Skalotteløg, spinat croquette, citrus beurre blanc & syltet æble

Kr. 218,-

Braiseret grisekæber

Rodfrugtskompot, bagte rødbeder, rodfrugtschips & salvieglace

Kr. 208,-

Greater Omaha steak

220g steak af Angus kvæg
Svampe, rustikke fritter, bearnaise, syltede rødløg

Kr. 268,-

KLASSISKE HOVEDRETTER

Wienerschnitzel

Med Pommes Sauté, ærter, "dreng" & smørsauce

Kr. 195,-

Stegt flæsk

Persillesovs, syltet rødbeder, persillekartofler

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

Lavbagt laks

Peberrodscreme, selleri, æbler,
grønolie & frissée.salat
Kr. 98,-

Hokkaido/ sød kartoffelsuppe

Syrnet fløde, persille & sprød bacon
Kr. 88,-

Svampe ragout

Ristet toast, tørret skinke, syltede svampe,
urtemayonnaise, salat & urtestøv
Kr. 88,-

KLASSISK FORRET

Terrin af oksehaler

Sennepskorn, syltet løgringe, ravigottecreme
maltflager & karse
Kr. 78,-

DESSERTER

Appelsin mazarin

Hvidchokolade ganache, havtornsorbet,
brændt chokolade & marineret havtorn
Kr. 88,-

Nougatparfait

Marineret bær, nøddekrokant,
citron verbena & karamel tuille
Kr. 88,-

5 oste fra Naturmælk

Med tilbehør
Kr. 98.-

Pære Belle Helene

Vaniljeis, chokoladesovs & ristet nødder
Kr. 88,-

KAFFE- OG TE-KORT

Friskmalet stempelkaffe

pr. person kr. 35,-

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