



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.

SEPTEMBER MÅNEDS MENU

Jordskokke suppe

Malt grissini, persille/citronolie og plukket svineskank

Stegt kammusling

Blomkålspure, brunet smør, nødder, croutons og kapers

Glaseret spoleben

Saltbagt selleri, bagte rødbeder, flødeost/hasselnød creme og timian glace

Blomme consommé

Portvinsbagte blommer, vaniljeis, hasselnød krokant og sprød tuille

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

Skindstegt sandart

Braiseret spidskål, ærtepure, Pommes croquette, skilt sauce
Kr. 198,-

Glaseret spoleben

Saltbagt selleri, bagte rødbeder, flødeost/hasselnød creme, timian glace
Kr. 218,-

Greater Omaha steak

220g steak af Angus kvæg
kantareller, rustikke fritter, bearnaise, syltede skalotteløg
Kr. 268,-

KLASSISKE HOVEDRETTER

Wienerschnitzel

Med Pommes Sauté, ærter, "dreng" & smørsauce
Kr. 195,-

Braiseret oksebryst

Rodfrugtpure, bagte nødder, peberrodssauce, rodfrugtschips og tyttebær
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
Velafbalancet med en
tør eftersmag.
Glas kr. 60.- 1/1 fl. kr. 330.-

FORRETTER

Stegt kammusling

Blomkålspure, brunet smør, nødder, croutons
og kapers
Kr. 98,-

Jordskokke suppe

Malt grissini, persille/citronolie og plukket
svineskank
Kr. 88,-

Carpaccio

Vesterhavsost, saltede nødder, tørret tomat,
olivenolie og rucola
Kr. 88,-

KLASSISK FORRET

Klassisk hønsesalat

Henkogt ananas, rugbrødschips og persille
Kr. 78,-

DESSERTER

Æble Tarte Tatin

Æblesorbet med calvados, tørret æble og
æblegele
Kr. 78,-

Blomme consommé

Portvinsbagte blommer, vaniljeis, hasselnød
krokant og sprød tuille
Kr. 88,-

5 oste fra Arla unika

Med tilbehør
Kr. 98.-

Chokoladefondant

Havtornsorbet, havtorn broken gel og
krystalliseret hvid chokolade
Kr. 98,-

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, Kvæde.
pr. person kr. 35,-

BAR

I baren serveres blandt andet:
Wintercoat øl fra Sabro
Mojito
Special Gin