



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.

NOVEMBER MÅNEDS MENU

Røget andebryst

Syltet figner, rødkåls chifonade, appelsinvinaigrette & saltet mandler
Vin: 2015 Pinot Gris, Alsace - Frankrig

Svamperisotto

Årstidens svampe, parmesan & trøffelolie
Vin: 2016 Rully, Joseph Drouhin, Bourgogne - Frankrig

Rødvinsglaseret spoleben

Variation af jordskokker, rødvinsauce & brombær
Vin: 2015 Vacqueyras, Delas Freres, Rhône - Frankrig

Lakridskonfektkage

Saltet karamel, havtornsbet & ristede hasselnødder
Vin: 2017 Epsilon Fortified Shiraz - Australien

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

Stegt laks med urtecrust

Glaseret majroer, crudite af majroer, grønkålssaute & sauce hollandaise
Kr. 208,-

Rødvinsglaseret spoleben

Variation af jordskokker, rødvinsauce & brombær
Kr. 208,-

Greater Omaha steak

220g steak af Angus kvæg
Svampe, rustikke fritter, bearnaise, syltede rødløg
Kr. 268,-

KLASSISKE HOVEDRETTER

Wiener Schnitzel

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

Coq au vin

Braiseret unghanebryst i rødvinsauce med champignon, perleløg, bacon
Kr. 188,-

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

Pandestegt torsk,

Italiensk lardo, syltet græskar,
hokkaidopuré & skorzonerrods chips
Kr. 98,-

Jordskokke/bønnesuppe

Røget svineskank, purløgssolie, timian krydret
croutons & spire
Kr. 88,-

Røget andebryst

Syltet figner, rødkåls chifonade,
appelsinvinagrette & saltet mandler
Kr. 88,-

KLASSISK FORRET

Svamperisotto

Årstidens svampe, parmesan & trøffelolie
Kr. 78,-

DESSERTER

Chokoladecake på nøddebund

Vaniljeis, amarena kirsebær & malt tuille
Kr. 88,-

Lakridskonfektkage

Saltet karamel, havtornsorbet & ristede
hasselnødder
Kr. 78,-

5 oste fra Naturmælk

Med tilbehør
Kr. 98.-

Klassisk creme brulee

Kr. 68,-

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