



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.

APRIL MÅNEDS MENU

Krydret carpaccio af oksemørbrad

*Syltede cherrytomat, svampe mayonnaise, ristede pinjekerner, parmesan chips & rucolasalat
Vin: Abbotts & Delaunay Chardonnay, Frankrig – 2017*

Lufttørret skinke fra OMHU

*Brændt perleløg, rygeost creme, syltede skalotteløg, grønne asparges & frisee salat
Vin: Koonunga Hill Autumn Riesling, Australien – 2016*

Sprængt unghane

*Bagt gulerod, gulerods pure, springløg, syltede skalotteløg, kartoffel og senneps sauce
Vin: Wild Ferment Pinot Noir, Errazuriz, Chile – 2014*

Vaniljefromage

*jordbærkompot, friske bær, pationsfrugt sirup, mysli & hvid chokolade
Vin: Chateau Plaut, Bordeaux, Sauternes/Barsac, Frankrig – 2014*

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 unghane

Bagt gulerod, gulerods pure, springløg, syltede skalotteløg, kartoffel og senneps sauce
Kr. 208,-

Lammeculotte

Selleri, bagt skalotteløg, ramsløg pesto, kartoffel samt salvie glace
Kr. 218,-

Greater Omaha steak

220g steak af Angus kvæg
Langtidsbagte tomater, rustikke fritter, bearnaise, syltet rødløg
Kr. 268,-

KLASSISKE HOVEDRETTER

Wienerschnitzel

Med Pommes Sauté, ærter, "dreng" & smørsauce
Kr. 208,-

Meunierestegt rødspætte

Citron, ribs, hvide asparges, persillesovs & persille kartofler
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

Letrøget torsk

Variation af agurk, dild mayonnaise,
saltet mandler, & stegt hjertesalat
Kr. 98,-

Lufttørret skinke fra OMHU

Brændt perleløg, rygeost creme, syltede
skalotteløg, grønne asparges & frisee salat
Kr. 88,-

Krydret carpaccio af oksemørbrad

Syltede cherrytomat, svampe mayonnaise,
ristede pinjekerner, parmesan chips &
rucolasalat
Kr. 88,-

KLASSISK FORRET

Rørt stenbiderrogn

Blinis, syrnet fløde, grillet citron,
kartoffel chips & urtesalat
Kr. 98,-

DESSERTER

Choko/karamelkage

Appelsinsorbet, marineret brombær, honning
ristede nødder, chokolade
& skovsyre
Kr. 88,-

Vaniljefromage

jordbærkompot, bær, passionsfrugt sirup, mysli
& hvid chokolade
Kr. 78,-

5 oste fra Naturmælk

Med tilbehør
Kr. 98.-

Rabarbertrifli

Fløde fraiche, brændt hvid chokolade &
ristet mandler
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