



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.

FEBUAR MÅNEDS MENU

Svampesuppe

Sprød pancetta, balsamicosirup & saltede valnødder
Vin: Riesling-Kuhlmann Platz-Alsace 2016

Røget torskebukser

Rødbede-relish, langtidsbagt tomat & maltflager
Vin: Albarino-Benito Santos-Spanien 2017

Brystfilet af dansk gårdkylling

Portvinsbagte blommer, kastanjepuré,
syltet skalotteløg, kartoffel & kraftig appelsin-glance
Vin: Pinot Noir-Parker Station-USA 2016

Æbletærte

Vaniljeis, tørret æble & æble-sirup
Vin: Sauternes-Chateau Piaut-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

Brystfilet af dansk gårdkylling

Portvinsbagte blommer, kastanjepuré,
syltet skalotteløg, kartoffel & kraftig appelsin
glance
Kr. 208,-

Urtebagt lange

Pastinakupuré, ristet rosenkål, kartoffel,
dildsauce & ribs
Kr. 208,-

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,-

Dansk bøf

Bløde løg, agurkesalat, skysovs, surt &
persillekartofler
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

Enebær-røget laks,

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

Confiteret gris

Urtecreme, syltet selleri,
ristede hasselnødder & salat

Kr. 88,-

Svampesuppe

Sprød pancetta, balsamicosirup & saltede
valnødder
Kr. 88,-

KLASSISK FORRET

Røget torskébukser

Rødbede-relish, langtidsbagt tomat & maltflager
Kr. 88,-

DESSERTER

Chokoladebrownie

Havtornsorbet, lakridsristede nødder
& havtorn gelé
Kr. 98,-

Ristet sandkage

Appelsinsorbet, karamel & knas
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