



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.

MAJ MÅNEDS MENU

Røgede torskebukser

Dild-mayonnaise, rugbrødschips, syltet fennikel, karse
Vin: 2017 Chardonnay, Abbotts & Delaunay, Sydfrankrig

Dampede hvide asparges

Hr. Nielsen skinke, hollandaise sauce, citronpuré, frisk kværnet sort peber, bronze fennikel
Vin: 2016 Koonunga Hill Autumn Riesling, Penfolds, Australien

Sprængt nakkekam

Variation af løg, nye gulerødder med top, trøffelsauce
Vin: 2014 Les Terrasses, Alvaro Palacio, Priorat, Spanien

Creme brulée

Brændt marengs, vaniljeis
Vin: 2012 Les Pins, Ch. Trecul 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

Omaha steak

Pommes frites, små løg med top, bearnaise, bagte tomater
Kr. 268,-

Meuniere stegt sandart

Blomkål-/ærtepure, dampede grønne asparges, friske radiser, sauce nage
Kr. 198,-

Sprængt nakkekam

Variation af løg, nye gulerødder med top, trøffelsauce
Kr. 218,-

KLASSISKE HOVEDRETTER

Wienerschnitzel

Pommes sauté, ærter, "dreng" & smørsauce
Kr. 208,-

Kylling Danoise

Rabarberkompot, syltede agurke-chunks, skysauce, nye 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. 60.-

Bobler fra Italien

Moscato d'Asti Fiocco di Vite
Let mousserende og sødmefyldt
Glas kr. 55.- 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

Dampede hvide asparges

Hr. Nielsen skinke, hollandaise sauce,
citronpuré, frisk kværnet sort peber,
bronze fennikel
Kr. 88,-

Cremet fiskesuppe

Rødfisk, ramsløgsolie, ristede hasselnødder,
havesyre
Kr. 98,-

Klassisk rørt tatar

Estragon-mayonnaise, æggeblomme,
små salater, pommes gaufrette
Kr. 98,-

KLASSISK FORRET

Røgede torskebukser

Dild-mayonnaise, rugbrødschips, syltet fennikel,
karse
Kr. 88,-

DESSERTER

Mørk chokolademousse

Hvid chokolade ganache, rabarber-gelé,
krystalliseret chokolade, frossen Arla Unika
Sirius ost
Kr. 98,-

Variation af passionsfrugt

Kage, sorbet, mousse, gelé, hvid chokolade
Kr. 98,-

Pistacie-tærte med lime og basilikum

Jordbær-sorbet med sort peber, ristet pistacie,
lime broken gel
Kr. 98.-

Klassisk creme brûlée

Brændt marengs, vaniljeis
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 grey, 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