



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.

MARTS MÅNEDS MENU

Letrøget torsk

Syltet agurker, lime emulsion, dildolie & stegt hjertesalat
Vin: Pinot Blanc – Kuhlmann Platz – Alsace 2015

Gravad okseinderlår

Urtesalat, lakrids, gulerodscrudité & ristet malt
Vin: Godello – Benito Santos – Spanien 2017

Braiseret grillkølle af gris

Rodfrugtspuré, bagte æbler & selleri, kartoffel samt glace
Vin: Pinot Noir – Parker Station – USA 2016

Choko/karamelkage

Appelsinsorbet, nøddekrokant, citruscreme & skovsyre
Vin: Colheita Hutcheson – Portugal 2004

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

Syltet blomkål, ristet blomkål, springløg,
kartoffel & kraftig hønsesky
Kr. 208,-

Braiseret grillkølle af gris

Rodfrugtspuré, bagte æbler & selleri,
kartoffel samt glace
Kr. 208,-

Greater Omaha steak

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

KLASSISKE HOVEDRETTER

Wienerschnitzel

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

Stegt kalvelever

Bløde løg, skysovs, persillekartofler, tyttebær
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

Letrøget torsk

Syltet agurker, lime emulsion,
dildolie & stegt hjertesalat
Kr. 98,-

Lufttørret skinke fra OMHU

syltet figner, friskost creme, persillepesto & spire
Kr. 88,-

Gravad okseinderlår

Urtesalat, lakrids, gulerodscrudité & ristet malt
Kr. 88,-

KLASSISK FORRET

Varm røget laks

Luftig urtecreme, langtidsbagte tomater &
ristet kerner
Kr. 88,-

DESSERTER

Choko/karamelkage

Appelsinsorbet, nøddekrokant,
citruscreme & skovsyre
Kr. 88,-

Rabarbermousse

Portvinsbagte rabarber,
hvid chokolade & lakridsgele
Kr. 78,-

5 oste fra Naturmælk

Med tilbehør
Kr. 98.-

Bagt Æblekage

Vaniljeis & 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