



Det glæder os at byde jer 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.

JANUAR WEEKEND MENU

Enebær-røget laks

marineret rosenkål, sprød båndpasta, broken solbær-gelé & urtesalat
Vin: Macon-Uchizy - Domaine Talmard, Frankrig 2016

Kyllingeterrin

Rødbederelish, maltflager, persillecreme & frisée
Vin: Pinot Noir – Parker Station, USA 2016

Braiseret griseskank

Saltbagt pastinakker, pastinakpuré, kartoffel, rodfrugtschips
Vin: Abadia San Quirce Crianza, Spanien 2014

Appelsin-/chokoladekage

Appelsinkompot, appelsinsorbet & lakridscreme
Vin: Chambers Old Hayshed VP, Australien 2016

LØRDAGE

Menuen kan bestilles fra kl. 18 til 20.30

2 retter kr. 298,- inkl. en lille overraskelse
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 2 retter kr. 298,-
Vinmenu til 3 retter kr. 348,-
Vinmenu til 4 retter kr. 398,-

SØNDAGSTILBUD

Menuen kan bestilles fra kl. 12 til 20.30

2 retter kr. 225,-
3 retter kr. 275,-
4 retter kr. 325,-

Vinmenu

2 glas husets vin kr. 110,-
3 glas husets vin: kr. 165,-
4 glas husets vin: kr. 220,-

ØVRIGE HOVEDRETTER

Dagens steak

Hør tjeneren, hvad køkkenet
tryller frem i dag.
Kr. 238,-

Wienerschnitzel

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

Er De vegetar eller har særlige behov, kontakt endelig tjeneren herom, og vi vil gøre vores bedste for at imødekomme det.