



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.

## **AUGUST & SEPTEMBER MÅNEDS MENU**

### **Varmrøget laks**

med Raita, syltet pære, feldsalat & ristede kikærter

Vin: 2017 Riesling, Alsace - Frankrig

### **Andelevermousse**

med balsamicoglaze, grillet pok choy & syltede figner

Vin: 2017 Macon Bussieres les Clos, Bourgogne - Frankrig

### **Braiseret griseskank**

med grillet løg, bagte gulerødder, trøffelsauce, kartoffel & tranebær

Vin: 2015 Abadia San Quirce Crianza - Spanien

### **Chokolade-konfektkage**

med solbærmousse, ristede pistacienødder & syltede solbær

Vin: 2013 Banyuls Rouge – 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

### **Braiseret griseskank**

med grillet løg, bagte gulerødder, trøffelsauce,  
kartoffel & tranebær

Kr. 208,-

### **Urtebagt kulmule**

med sellericreme, squash, safransyltede  
æbler, kartoffel & hvidvinsreduktion

Kr. 208,-

### **Ribeye af dansk okse fra Himmerland**

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,-

### **Unghane Danoise**

med persillekartofler, skysauce, råsyltede  
agurker & rabarberkompot

Kr. 178,-

### **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  
Velaftbalanceret med en  
tør eftersmag.

Glas kr. 60.- 1/1 fl. kr. 330.-

## FORRETTER

### Italiensk lufttørret skinke

med marineret melon, friskostcreme,

basilikumolie & spirer

Kr. 98,-

### Varmrøget laks

med Raita, syltet pære,  
feldsalat & ristede kikærter

Kr. 88,-

### Andelevermousse

med balsamicoglaze,  
grillet pok choy & syltede figer

Kr. 88,-

## DESSERTER

### Chokolade-konfektkage

med solbærmousse, ristet pistacienødder &

syltede solbær

Kr. 88,-

### Is lagkage

med rabarberparfait & fragilitebund

Hertil portvinssirup & vaniljesyltede rabarber

Kr. 88,-

### Arla unika's Karamelsten

med vanilje panna cotta, brombær &

hasselnødder

Kr. 88,-

### Rødgrød

med frossen fløde & knas

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,-

## **KLASSISK FORRET**

### **Høns i asparges**

I tartelet, tomat & persille

Kr. 88,-

### **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