

# À La Carte Menu

## Hovedretter



### Braiserede grisekæber

Med ristede svampe, brombær kompot, honningbagte persillerødder, sauce chasseur & kartoffel/persillerods kompot med friskost & hasselnødder

**208,-**

### Wienerschnitzel

Med ærter, pommes saute, smør sauce & wienerdreng.

**208,-**

### Meunierestegt torsk

Med rødbede/peberrods pure, bagte rødbeder, sennepssauce tilsmagt safran, friterede kapers & bolsjebede crudité.

Hertil dagens kartoffel.

**218,-**



### Salat

Med romaine salat, rucula, agurk, syltede fennikel, sorte bønner, cherrytoma, ristede nøddert & hindbærvinaigrette. Vælg mellem: kylling, laks eller rejer.

**168,-**



### Marineret andebryst

Med braiseret rød spidskål, panko paneret saltbagt selleri tranebær & sauce bigarade.

Hertil dagens kartoffel.

**228,-**



### Ribeye af dansk okse

Med stegt hjertesalat, syltede tomater, pommes frites & bearnaise sauce.

**268,-**



HOTEL SABRO KRO



## Foretter

### Røget laksetatar

*Rørt med frisk æble, dild, kapers & ravigotte, serveret på sprødt brød, med citron mayonnaise, partinak chips & bronze fennikel.*

**98,-**

### Hokkaido suppe

*Med sprød pancetta, syltede hokkaido, grøn olie & urter.*

**88,-**

### Røget grisemørbrad

*Med grøn urte mayonnaise, syltede rødøg, sennepsvinaigrette, frisésalat, bladselleri & maltjord*

**98,-**

### Svampe risotto

*Med Vesterhavs ost, ricotta, citron olie, parmesan chips, persille & brøndkarse.*

**98,-**

## Desserter

### Chokolade fondant

*Krystalliseret mørk chokolade vaniljeis & appelsin coulis med varme krydderier.*

**98,-**

*Ventetid ca. 15 min*

### Kanelkage

*Hvidvins pocherede æblebåde, ristede mandler, karamel sejl, hvid chokolade ganache & æble/citron sorbet.*

**98,-**

### Indbagt brie

*Med abrikos/timian kompot, karamelliserede nødder & skovsyre.*

**98,-**

### Citron tærte

*Med brændt marengs, brændt hvid chokolade, hvid chokolade is & citron melisse.*

**88,-**