

A La Carte Menu

Hovedretter



Medaljon af kalvemørbrad

Selleripuré, saltbagt selleri, syltede hyben, trøffelsauce & brøndkarse.

Hertil dagens kartoffel.

238,-

Wienerschnitzel

Med ærter, pommes sauté, smørsauce & wienerdreng.

208,-

Meunierestegt torsk

Ristet blomkålspuré, bagt blomkål, rødbedesauce med brunet smør, syltet blomkål, ristede nødder & karse.

Hertil dagens kartoffel.

228,-



Salat

Edamamebønner, agurk, cherrytomater, syltede rødløg, pinjekerner & grillede squash.

Vælg mellem: kylling, laks eller rejer.

168,-



Braiseret spoleben

Grillede persillerødder, knust kartoffel med kryddersmør, tyttebær, puffedesvær & sauce med svineskank.

218,-



Ribeye af dansk okse

Fyldt portobello, pommes frites & bearnaisesauce.

268,-



HOTEL SABRO KRO



Foretter

Hummerbisque

Jomfruhummerhaler, ristede hasselnødder, grøn olie, syltet fennikel & bronzefennikel.

118,-

Røget hellefisk

Citronmayonnaise, friterede kapers, rødbedecrudité, dild & frisésalat.

98,-

Sprødt grisebryst

Syltede tranebær, jordskokkepuré, sprød grønkål, sauce gastrik & tallerkensmækker.

88,-

Rørt tatar

Cornichoner, skalotteløg, grillet peber, ristet tomatpuré, kapers, confiteret æggeblomme, koraltuille & spæde salater.

108,-

Desserter

Klassisk tiramisu

Brændt hvid chokolade.

78,-

Rombraiseret ananas

Ristet kokosis, kondenseret kokosmælk & tuille.

88,-

Kraftig chokoladebrownie

Cognacmarinerede blommer, krystalliseret hvid chokolade, blommesirup med vanilje & skovsyre.

98,-

Voksen mælkesnitte

Pain d'épices, gammel knas creme, kandiserede klementiner, klementinkompot & hornviol.

98,-