



A' LA CARTE

Forretter

Hvide asparges - citron puré - håndpillede rejer - frisée - hollandaise sifon

Rimmet laks - agurk - sprød salat - blomster - aioli

Rørt tatar - sprød kartoffel - syrlig salat - eggeblomme

Kr. 98,-

Hovedretter

300 g grillet kalvefilet med fedtkant - grillet peber - årstidens grønt - fritter - tomatiseret bearnaise

Kr. 298,-

Dagens fisk - sprødt brød - grønne asparges - årstidens urter - nye kartofler - sauce blanquette

Kr. 268,-

Svampe bygotto - ristede bøgehatte - trøffel - parmesan - sprøde rodfrugter

Kr. 218,-

Wienerschnitzel - klassisk garniture - brasede kartofler - smørsauce

Kr. 218,-

Desserter

Panna cotta - kys - bagte rabarber - brændt hvid chokolade

Dekonstrueret jordbærtærte - chokolade - vingummi

Kr. 88,-

Ost

3 slags Arla Unika oste - hjemmelavet garniture - kiks - druer

Kr. 138,-

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO



FROKOST A' LA CARTE

Forretter

Hvide asparges - citron puré - håndpillede rejer - frisée - hollandaise sifon

Rimmet laks - agurk - sprød salat - blomster - aioli

Kr. 88,-

Hovedretter

Klassisk Pariserbøf - peberrod - rødbede - capers - løg - æggeblomme

Kr. 158,-

Wienerschnitzel - klassisk tilbehør - ærter - råstegte kartofler

Kr. 198,-

Salat - kylling - bacon - parmesandressing - urter - sprødt

Kr. 98,-

Desserter

Pandekager - hjemmelavet is - ristede mandler - chokoladesauce

Panna cotta - kys - bagte rabarber - brændt hvid chokolade

Kr. 78,-

Valgfri

2 retter kr. 250,- / 3 retter kr. 320,-

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO