



Stedet vi mødes

A' LA CARTE

Forretter

Kroens charcuteri - lufttørret skinke - fennikel salami - chorizo - manchego - taleggio - røgede mandler - syltede løg - oliven - tomat/peberfrugt tapenade - aioli - hjemmebakket brød
Kr. 88,-

Carpaccio af rimmet torskefilet vendt i urter - citronpuré - friske danske ærter vendt i skalotteløg, frisk dild og citronvinaigrette - sprøde kapers - frisée
Kr. 98,-

Klassisk rejecocktail - rød dressing - sommergrønt - frisk citron
Kr. 98,-

Hovedretter

300 g Entrecote - bearnaise - krydderfritter - bagt bøftomat - mozzarella - balsamico
Kr. 320,-

Wienerschnitzel - klassisk garniture - brasede kartofler - smørsauce
Kr. 228,-

Meunierestegt rødspætte - hvide asparges - persillesauce - tyttebær - kartofler med persille - grillet citron
Kr. 278,-

Kroens salat - agurk - tomater - sorte bønner - grillede artiskokker - syltede rødløg - feta - citronvinaigrette - vælg mellem kylling, rejer eller laks
Kr. 148,-

Desserter

Klassisk Tiramisu
Kr. 88,-

Eton mess - flødeskum - jordbærcoulis - friske jordbær - chokolade - marengs
Kr. 88,-

Bisquitbund - hvid chokoladeganache - hyldeblomst broken gelé - hyldeblomst sorbet - friske blåbær - tuille
Kr. 88,-

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO



A' LA CARTE

Starters

The Hotels charcuterie - air-dried ham - fennel salami - chorizo - manchego - taleggio - smoked almonds - pickled onions - olives - tomato/pepper tapenade - aioli - homebaked bread
Kr. 88,-

Carpaccio of rimmed cod rolled in herbs - lemon purée - fresh Danish peas turned in shallots, fresh dill and lemon vinaigrette - crispy caper - frisée
Kr. 98,-

Classic shrimp cocktail - red dressing - summer vegetables - fresh lemon
Kr. 98,-

Main Courses

300 g Entrecote - bearnaise - french fries - baked beef tomato - mozzarella - balsamic vinegar
Kr. 320,-

Wiener Schnitzel - classic garnish - fried potatoes - butter sauce
Kr. 228,-

Meuniere fried plaice - asparagus - parsley sauce - cranberries - potatoes with parsley - grilled lemon
Kr. 278,-

The Hotels salat - cucumber - tomatoes - black beans - grilled artichokes - pickled red onion - feta - citrus vinaigrette - choose between chicken, shrimps or salmon
Kr. 148,-

Desserts

Classic tiramisu
Kr. 88,-

Eton mess - whipped cream - strawberry coulis - fresh strawberries - chokolade - meringue
Kr. 88,-

Biscuit cake - white chokolade ganache - elder flower broken gel - elder flower sorbet - fresh blueberries - tuille
Kr. 88,-

Ask our staff about allergens

MONTRA HOTEL SABRO KRO