



À LA CARTE

Forretter

Sortfodsskinke med ricottacreme, grillede artiskokker, pesto, saltede mandler og rucola
Kr. 138,-

Klassisk, fransk løgsuppe med ostecroutoner
Kr. 98,-

Vitello tonnato med tuncreme og pecorino med mizunasalat
Kr. 118,-

Smørfisk med rygeostcreme, radiser, syltet fennikel, sennepskorn og tallerkensmækker
Kr. 108,-

Hovedretter

300g grillet ribeye, grove fritter, langtidsbagte cherrytomater og hjertesalat med vinaigrette á part
Vælg mellem bearnaise- eller pebersauce
Kr. 339,-

Pandestegt helleflynder, nye gulerødder & løg, sauce hollandaise med estragonstøv, panini og urtevendte kartofler
Kr. 310,-

Kylling danoise, frisk agurkesalat, rabarberkompot, flødeskysauce og urtevendte kartofler
Kr. 258,-

Salat med perlebyg, cherrytomat, agurk, fennikel og grønne asparges samt røget laks og citronvinaigrette
Kr. 158,-

Wienerschnitzel, klassisk garniture, brasede kartofler og smørsauce
Kr. 248,-

Desserter

Panna cotta med variation af rabarber, kys, hvid chokolade og citronmelisse
Kr. 98,-

Klassisk crepes suzette med hjemmelavet vaniljeis
Kr. 108,-

3 slags Arla Unika oste, hjemmelavet garniture, kiks og druer
Kr. 148,-

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale



À LA CARTE

Starters

Black-footed ham with ricotta cream, grilled artichokes, pesto, salted almonds and rucola
Kr. 138,-

Classic french onionsoup with cheese croutons
Kr. 98,-

Vitello tonnato with tuna cream and pecorino with mizuna salad
Kr. 118,-

Butterfish with smoked cream cheese, radishes, pickled fennel, mustard seeds and nasturtium
Kr. 108,-

Main Courses

300g grilled ribeye, farmer fries, long-baked cherry tomatoes and heart salad with vinaigrette à part
Choose between bearnaise or pepper sauce
Kr. 339,-

Pan-fried halibut, new carrots & onions, sauce hollandaise with estragon, panini and herbed potatoes
Kr. 310,-

Chicken danoise, fresh cucumber salad, rhubarb compote, cream gravy and herbed potatoes
Kr. 258,-

Salad with pearl barley, cherry tomatoes, cucumber, fennel, green asparagus and smoked salmon with lemon vinaigrette
Kr. 158,-

Wienerschitzel, classic garnish, fried potatoes and butter sauce
Kr. 248,-

Desserts

Panna cotta with rhubarbs, meringues kisses, white chocolate and lemon balm
Kr. 98,-

Classic crepes suzette and homemade vanilla ice cream
Kr. 108,-

3 types of Arla Unika cheese, homemade garnish, biscuits and grapes
Kr. 148,-

For allergen information please ask our staff

MONTRA HOTEL SABRO KRO