



HOTEL SABRO KRO



AFTENMENU À LA CARTE

Forretter

Jamón Ibérico - friske brombær - frisésalat - balsamico glace
Kr. 138,-

Grillet tun - mangosalsa - syltet ingefær - wasabi-knas - grøn mayo - koriander
Kr. 138,-

Hjertesalat med frisk grapefrugt, paprikamandler, rødøg & croutoner
Kr. 108,-
+45 kr. for falafler

Svampesuppe med ristet pancetta, syltede bøgehatte, croutoner & grøn olie
Kr. 108,-

Hovedretter

300g grillet ribeye - fritter - bearnaise - syltede løg - bagte tomater
Kr. 349,-

Dagens fisk på bund af løgpure, linstegt palmekål & grønkål, friterede grønkålschips
Serveres med blanquette sauce
Kr. 298,-

Rødvinsbraiserede svinekøber i cremet sauce med pasta - parmesan & persille
Kr. 238,-

Frisk pasta med salvie - hvidøg - parmesan & trøffel
Kr. 258,-

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

Få revet sort efterårstrøffel (Tuber Uncinatum) over din mad – spørg din tjener for dagsprisen!

Desserter

Panna cotta med friske brombær, kys & tuiles
Kr. 78,-

Bagt æblecrumble med vaniljeis
Kr. 78,-

3 slags Arla Unika oste - hjemmelavet garniture - kiks
Kr. 138,-

Hjemmebagte småkager
Kr. 35,-

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale



HOTEL SABRO KRO



À LA CARTE

Appetizers

Jamón Ibérico - fresh bramble-berries - frisé salad - balsamic glaze
Kr. 138,-

Grilled tuna - mango salsa - pickled ginger - wasabi crunch - green mayo - coriander
Kr. 138,-

Romaince lettuce with fresh grapefruits, paprika almonds, julienned red onions & croutons
Kr. 108,-
+45 kr. for falafels

Mushroom soup with pan-fried pancetta, pickled beech mushrooms, croutons & green oil
Kr. 108,-

Main courses

300g grilled ribeye - fries - bearnaise sauce - pickled onions - roasted tomatoes
Kr. 349,-

Fish of the day on onion purée, stir-fried palm cabbage & green cabbage, fried cabbage chips
Served with blanquette sauce
Kr. 298,-

Pasta with pork cheeks braised in red wine - creamy sauce - parmesan cheese & parsley
Kr. 238,-

Fresh pasta with salvia - garlic - parmesan cheese & truffle
Kr. 258,-

Wiener schnitzel - classic garnish - braised potatoes - butter sauce
Kr. 248,-

Would you like grated truffle (Tuber Uncinatum) on your dish? Ask the waiter for our daily price!

Desserts

Panna cotta with fresh bramble-berries, kisses & tuiles
Kr. 78,-

Baked apple crumble with vanilla ice cream
Kr. 78,-

3 Arla Unika cheeses - homemade garnish - crackers
Kr. 138,-

Homemade cookies
Kr. 35,-

Ask our staff about allergens
