



## HOTEL SABRO KRO

★★★★

# AFTENMENU - À LA CARTE

### Forret

*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,-

### Hovedret

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

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

*Rødvinsbraiserede svinekøber med cremet sauce, gulerodspuré, honningbagte rødbeder & kartoffelmos*  
Kr. 268,-

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

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

### Dessert

*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**

**MONTRA HOTEL SABRO KRO**

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · [sabrokro@sabrokro.dk](mailto:sabrokro@sabrokro.dk) · Tel.: +45 8694 8922



# HOTEL SABRO KRO



## EVENING MENU - À LA CARTE

---

### Appetizer

*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 course

*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,-

*Pork cheeks braised in red wine, creamy sauce, carrot puree, honey-baked beetroot & mashed potatoes*  
Kr. 268,-

*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!***

### Dessert

*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**

---

**MONTRA HOTEL SABRO KRO**

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · [sabrokro@sabrokro.dk](mailto:sabrokro@sabrokro.dk) · Tel.: +45 8694 8922