



HOTEL SABRO KRO



AFTENMENU - À LA CARTE

Forret

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

Hvide asparges, rejer, frisésalat & hollandaisesauce
Kr. 148,-

Laksetatar med dildmayo, skalotteløg, rugbrødscROUTONER & urtesalat
Kr. 128,-

Oksecarpaccio med rucola, parmesan & pesto
Kr. 138,-

Hovedret

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

Dagens fisk, arter, puré, spidskål, nye kartofler & sauce vin blanc
Kr. 310,-

220g oksemørbrad, fritter, bearnaisesauce, syltede løg & bagte tomater
Kr. 280,-

Sprængt svinekotelet, forårsgrønt, pommés duchesse & tomatiseret sauce
Kr. 268,-

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

Spørg tjeneren for dagens ret
Kr. 225,-

*Tilkøb til alle forretter og hovedretter:
Grøn salat med grønne asparges, grillet peber, olie eddike dressing og hjemmelavede croutons*
Kr. 55,-

Dessert

Jordbær Panna cotta med friske jordbær, marengs & chokolade
Kr. 78,-

Bagt rabarbercrumble med vaniljeis
Kr. 78,-

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

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · sabrokro@sabrokro.dk · Tel.: +45 8694 8922



HOTEL SABRO KRO



EVENING MENU - À LA CARTE

Appetizer

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

White asparagus, shrimps, fresh salad & hollandaise sauce
Kr. 148,-

Salmon tartare with dill mayo, scallions, rye bread croutons & salad with herbs
Kr. 128,-

Beef carpaccio, arugula, parmesan & pesto
Kr. 138,-

Main course

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

Fish of the day, peas, purée, pointed cabbage, new potatoes & sauce vin blanc
Kr. 310,-

220g beef tenderloin, fries, bearnaise sauce, pickled onions & baked tomatoes
Kr. 280,-

Salted pork chop, seasonal vegetables, pommes duchesse & tomato-based sauce
Kr. 268,-

Wienerschnitzel, classic garnish, braised potatoes & butter sauce
Kr. 248,-

Ask your waiter for today's special
Kr. 225,-

*Add-ons for all appetizers and main courses:
Green salad with green asparagus, grilled pepper, oil and vinegar dressing, and homemade croutons*
Kr. 55,-

Dessert

Strawberry Panna cotta with fresh strawberries, meringue & chocolate
Kr. 78,-

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

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

Ask our staff about allergens

MONTRA HOTEL SABRO KRO

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · sabrokro@sabrokro.dk · Tel.: +45 8694 8922