



HOTEL SABRO KRO



AFTENMENU - À LA CARTE

Forret

Stegte kammuslinger med variation af blomkål og brunet smør
Kr. 148,-

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

Oksecarpaccio med rucola, syltede svampe parmesan & trøffelmayo
Kr. 138,-

Svampesuppe med syltede bøgehatte & pancetta
Kr. 128,-

Hovedret

300g grillet Ribeye, fritter, bearnaisesauce, syltede løg & bagte tomater
Kr. 359,-

Dagens urtebagte fisk, artepuré, grønne asparges, nye gulerødder, syltede hvideasparges, dildcreme & nye kartofler
Kr. 310,-

220g oksemørbrad med svampe, grønne asparges, rødvinssauce & pommes duchesse
Kr. 285,-

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 & hjemmelavede croutoner
Kr. 55,-

Dessert

Panna cotta med hyldeblomst-spejl friske bær, brændt hvid chokolade & karamelliseret popcorn
Kr. 88,-

Eton mess med friske jordbær, chokolade, flødeskum, jordbærcoulis & marengs
Kr. 78,-

Friskbagt chokoladefondant med vaniljeis, guld, hindbærpuré og ristede nødder
Kr. 88,-

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

Panfries scallops with variation of cauliflower and a browned butter
Kr. 148,-

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

Beef carpaccio with arugula, pickled mushrooms, parmesan & truffle mayo
Kr. 138,-

Mushroom soup with pickled mushrooms & pancetta
Kr. 128,-

Main course

300g grilled Riebeeye, fries, bearnaise sauce, pickled onions & baked tomatos
Kr. 359,-

*Today's herb-baked fish, pea purée, green asparagus, new carrots,
pickled white asparagus, dill cream & new potatoes*
Kr. 310,-

220g beef tenderloin, with mushrooms, green asparagus, red wine sauce & pommes duchess
Kr. 285,-

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

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

Side dish for all appetizers and main courses

Green salad with green asparagus, grilled pepper, oil and vinegar dressing and homemade croutons
Kr. 55,-

Dessert

Panna cotta with elderflower mirror, fresh berries, white chocolate & caramelized popcorn
Kr. 88,-

Eton mess with fresh strawberries, chocolate, whipped cream, strawberry coulis & meringue
Kr. 78,-

Freshly baked chocolate fondant with vanilla ice cream, gold, raspberry purée, and roasted nuts
Kr. 88,-

Ask our staff about allergens

MONTRA HOTEL SABRO KRO

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