



HOTEL SABRO KRO



AFTENMENU - À LA CARTE

Forret

Andelevermousse med tyttebær, balsamicoglance og tallerkensmækkere
Kr. 128,-

Carpaccio af røget hjorteinderlår, trøffel creme, tranebær, frisesalat og ristede hasselnødder
Kr. 138,-

Indbagt fisk med sauteret spinat og hummer bisque
Kr. 138,-

Hovedret

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

Dagens fisk med variation af blomkål, sprøde chips, hollandaisesauce, persille kartofler
Kr. 310,-

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

Wienerschnitzel, klassisk garniture, brasede kartofler & smør sòus
Kr. 258,-

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

Fragilite is roulade af vaniljeis og solbørsorbet med portvins marinerede brombær
Kr. 88,-

Lun åbletærte med vanilje is
Kr. 78,-

Citron fromage med flødeskum, marengs og chokolade
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

Mosaic of cod with herb mayo, pickled kohlrabi, rye bread chips, and herb salad
Kr. 128,-

Carpaccio of smoked venison tenderloin, truffle cream, cranberries, frisée salad, and roasted hazelnuts
Kr. 138,-

Jerusalem artichoke soup with young cockerel terrine, green oil, and crispy chips
Kr. 128,-

Main course

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

Today's fish with a variety of cauliflower, crispy chips, hollandaise sauce, and parsley potatoes
Kr. 310,-

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

Wienerschnitzel, classic garnish, braised potatoes & pan-sauce
Kr. 258,-

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

Fragilité ice cream roulade with vanilla ice cream and blackcurrant sorbet, served with port wine-marinated blackberries
Kr. 88,-

Warm pear tart with crème fraîche parfait
Kr. 78,-

Rum mousse with Amarena cherries, caramel glaze and choux pastry
Kr. 88,-

Ask our staff about allergens

MONTRA HOTEL SABRO KRO

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