



Roomservice

Serveres søndag-torsdag kl. 14.00-23.30 samt fredag-lørdag kl. 14.00-01.00. Ring venligst efter roomservice på tlf. 8542 – efter kl. 21.00 på tlf. 8586. Vi tager et tillæg på 100,- for roomservice. For Treetopværelser tages intet tillæg.

Served Sunday-Thursday from 2 p.m. to 11:30 p.m.
Friday-Saturday from 2 p.m. to 01 a.m.
Please press 8542 – after 9 p.m. press 8586 for room service. We charge 100,- | € 14 for room service.
Room service for Treetop rooms is free of charge.

**ROOMSERVICEMENU
ROOM SERVICE MENU**



Menu

Klassisk stjernesked af stegt, dampet, kogt og røget fisk og skaldyr, dressinger og citron

Classic Shooting Star Of Fried, Steamed, Boiled, And Smoked Fish And Shellfish, Dressings, And Lemon

245,- | € 34

Munkebjerg Bacon Cheese Burger, briochebolle fra eget bageri, hakkebøf, sennepsmayonnaise, syltede løg, salat og pommes frites

Munkebjerg Bacon Cheese Burger, Brioche Roll From Munkebjerg's Bakery, Minced Beef Steak, Mustard Mayonnaise, Pickled Onions, Lettuce, And French Fries

245,- | € 34

Pariserbøf med pickles, kapers, løg, rødbeder og æggeblomme

Fried Beef Tartare With Pickles, Capers, Onions, Beetroots, And Egg Yolk

225,- | € 31

Hjertesalat og kål, sennepsmayonnaise, puffedede græskarkerner, olivenolie, parmesan, urtemix og croutoner

Cos Lettuce And Cabbage, Mustard Mayonnaise, Puffed Pumpkin Seeds, Olive Oil, Parmesan, Herb Mix, And Croutons

155,- | € 22

OSTE & DESSERT

Cheese & Dessert

Ostetallerken med danske Unikaoste, syltede nødder, kvædeflæsk og hjemmebagte kiks

Plate Of Danish Unika Cheeses, Pickled Nuts, Quince Jelly, And Home-Baked Crackers

158,- | € 22

Munkebjerg islagkage med chokoladesauce og æblekompot

Munkebjerg Ice Cream Cake With Chocolate Sauce, And Apple Compote

145,- | € 20

MOUSSERENDE

Sparkling

Crémant d'Alsace, Domaine Claude et Christophe Bléger

Blød med en meget fin fylde. Munkebjerg Hotel importerer selv vinen.

Glas | Glass 85,- | € 12

Flaske | Bottle 475,- | € 66

2006 Cuvée Charles Gardet, Brut

En dyb fylde og en let elegant mousse kendetegner denne årgangschampagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.

Glas | Glass 145,- | € 20

½ flaske | ½ Bottle 470,- | € 65

Flaske | Bottle 880,- | € 122

2010 Dom Pérignon, Moët & Chandon, Brut

Opkaldt efter en af Champagnes store personligheder.

3.400,- | € 472

2013 | 2014 Cristal, Louis Roederer

Topcuvé fra Roederer. Produceres kun i de bedste år.



2.750,- | € 382

HVIDVINE & ROSÉ

White Wines & Rosé

2021 Riesling, Réserve, F. E. Trimbach

En ren, frisk og elegant vin med masser af frugt og finesse og en lang eftersmag.

½ flaske | ½ Bottle 410,- | € 57

2022 Château de Cassaigne, Labyrinthe, Côtes de Gascogne

En frisk og indbydende hvidvin med en livlig og meget aromatisk duft og smag.

360,- | € 50

2021 Riesling, Réserve, F. E. Trimbach

En ren, frisk og elegant vin med masser af frugt og finesse og en lang eftersmag.

685,- | € 95

2022 The Applicant Chardonnay, Chile

Noter af eksotisk frugt i både duft og smag.

385,- | € 53

2022 Sauvignon Blanc, Saint Clair Winery, Marlborough

Flot duft af hyld og solbærblade kombineret med en lækker cremet og frisk smag.

435,- | € 60

2020 Château Canadel, Bandol, Rosé

Dejlig frisk rosévin med fin syre og frugt og god dybde.



660,- | € 92

RØDVINE

Red Wines

- 2020 Bourgogne Laforet, Pinot Noir, Joseph Drouhin** ½ flaske | ½ Bottle 465,- | € 65
En dejlig let, elegant og imødekommende vin med en ren og finesserig smag af moden frugt. En ung og charmerende vin.
- 2019 | 2020 Syrah-Grenache, Domaine Laurent Miquel** 360,- | € 50
Mørk, saftig vin; smag og duft af mørke bær og et godt lille bid på tungen.
- 2016 Château le Castelot Saint-Émilion, Grand Cru**  785,- | € 109
En dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed.
- 2020 Château l'Escart Eden**  545,- | € 76
Dejlig saftig, moderne stil med let tørhed i slutningen. Traditionelt Bordeaux-blend.
- 2020 Valpolicella Ripasso, Begali Lorenzo** 495,- | € 69
Frisk og dog frugtmættet med masser af kirsebær og mørkere stenfrugter.
- 2017 | 2018 Amarone della Valpolicella Classico, Begali Lorenzo** 795,- | € 110
Flot fyldig og mørk Amarone med sorte kirsebær og stor intensitet.
- 2021 Castello di Monsanto, Chianti Classico** 630,- | € 88
Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let kryddring og fadpræg.
- 2019 Spätburgunder Alte Reben, Endinger Engelsberg, Weingut Knab, Kaiserstuhl** 595,- | € 83
Blød, saftig og fyldig vin på Pinot Noir fra det sydlige Tyskland.

Der tages forbehold for udsolgte årgange.

Reservations are made for sold-out vintages.



Fremstillet efter økologiske principper

Produced according to organic principles

MUNKEBJERGVEJ 125, 7100 VEJLE
76 42 85 00, INFO@MUNKEBJERG.DK
MUNKEBJERG.DK



MUNKEBJERG
HOTEL