



Panorama

Restaurants

A LA CARTE

Forretter | Starters

Dildgravet laks – sennepsdressing – surbrød

Dill Salt And Sugar Cured Salmon –

Mustard Dressing – Sourdough Bread 238,- | € 33

Cremet hummersuppe – hummerhaler –

cognac – rodfrugter – urtemix

Creamy Lobster Soup – Lobster Tails –

Cognac – Root Vegetables – Herbs 258,- | € 36

Tartar af kalveinderlår – syltede svampe –

peberrodsmayonnaise – karse – chips

Tartare Of Veal Top Round – Pickled Mushrooms –

Horseradish Mayonnaise – Cress – Crisps 248,- | € 34



Kompot af bagte græskar –

stegt blomkål – rapsolie & lime emulsion

Compote Of Baked Pumpkin – Roasted Cauliflower –

Emulsion Of Rapeseed Oil And Lime 215,- | € 30

Hovedretter | Main Courses

Flamberet peberbøf – grove pommes frites –

pebersauce – salat à part (min. 2 kuverter)

Pepper Beef Flambé – Giant Chips – Pepper Sauce –

Salad à Part (Min. 2 persons) 465,- | € 65

Oksemørbrad – hvidløgskartofler – garniture –

hvidløgssmør (min. 2 kuverter)

Beef Tenderloin – Garlic Potatoes – Garnish – Garlic

Butter (Min. 2 persons) 485,- | € 67

Grillet Sashi-bøf – grove pommes frites –

bearnaisesauce – salat à part

Grilled Sashi Steak – Giant Chips –

Bearnaise Sauce – Salad à Part

300 g Sashi-bøf 485,- | € 67

200 g Sashi-bøf 345,- | € 48

Braiseret lammeskank – knuste kartofler –

svamperagout – rosmaringlace

Braised Lamb Shank – Crushed Potatoes –

Mushroom Ragout – Rosemary Glaze 355,- | € 49

Pandestegt rødtunge – skilt persillecreme –

hvide kartofler – grønkål

Roasted Lemon Sole – Split Parsley Cream –

White Potatoes – Kale 375,- | € 52

Svampebygotto – syltede bøgehatte – pak choi

Barley Risotto – Pickled Mushrooms –

Pak Choi 229,- | € 32



Desserter & Ost | Desserts & Cheese

**Munkebjerg islagkage – chokoladesauce –
chokoladeganache – æblekompot**
Munkebjerg Ice Cream Cake – Chocolate Sauce –
Chocolate Ganache – Apple Compote **145,- | € 20**

**Vaffel af sød kartoffel – tahiti vanilje –
æblecoulis – sorbet**
Waffle Of Sweet Potato – Tahiti Vanilla –
Apple Coulis – Sorbet **150,- | € 21**



**Brombærtærte – kærnemælksis –
brombær “romtopf”**
Blackberry Pie – Buttermilk Ice Cream –
Blackberry “Rum Topf” **155,- | € 22**

**Danske Oste – hybenkompot – syltede nødder –
oliven – hjemmebagt knækbrød**
Danish Cheeses – Rose Hip Compote – Pickled Nuts –
Olives – Home Baked Crisp Bread **155,- | € 22**



**Munkebjerg Hotel har egen vandkilde, som sikrer
naturligt mineralvand af højeste kvalitet. Kilden har
sit udspring i et skovområde, hvor jorden aldrig har
været opdyrket. Den årlige kvalitetskontrol udføres
af Eurofins.**

Munkebjerg Hotel has its own water source, which
ensures naturally mineralized water of the highest
quality. The spring originates in a forest area where
the soil has never been cultivated. The annual quality
control is carried out by Eurofins.

Munkebjerg kildevand ad libitum med/uden brus
Munkebjerg Mineral Water Ad Libitum Still/Sparkling
Per person/per person **25,- | € 3**

Panorama-menu | Panorama Menu

**Skindstegt rødfisk – surkål –
riesling beurre blanc**
Redfish Roasted On The Skin – Sauerkraut –
Riesling Beurre Blanc **145,- | € 20**

**Stegt kalvebrissel – svampecreme –
revet trøffel – lys trøffelsauce**
Fried Sweetbreads – Mushroom Cream –
Grated Truffle – Light Truffle Sauce **210,- | € 29**

**Krondyrfilet – artiskokpuré –
grønkål – rosmarin jus**
Roe Deer Fillet – Artichoke Puree –
Kale – Rosemary Sauce **355,- | € 49**

**Havgus Arla Unika – hybenkompot –
hjemmebagt knækbrød**
Havgus Arla Unika – Rose Hip Compote –
Homebaked Crisp Bread **130,- | € 18**

**Italiensk chokoladedessert Tartufo –
kerne med æblefyld – abrikossauce**
Italian Chocolate Dessert Tartufo –
Apple Filling – Apricot Sauce **145,- | € 20**

To retter	Two Courses	445,- € 62
Tre retter	Three Courses	535,- € 74
Fire retter	Four Courses	615,- € 85
Fem retter	Five Courses	695,- € 97

Vinmenu | Wine Menu

To retter	Two Courses	300,- € 42
Tre retter	Three Courses	375,- € 52
Fire retter	Four Courses	450,- € 63
Fem retter	Five Courses	525,- € 73

FORKÆLELSE MED FORMAT Siden 1967

Siden 1880 har Munkebjerg Hotel været et sted, hvor gæster
kan nyde velvære, kvalitet og naturskønne omgivelser.

Den uovertrufne beliggenhed midt i Munkebjergskoven
med udsigt over Vejle Fjord danner en fantastisk ramme om hotellet,
som tilbyder tre restauranter, bar, vinkælder, kasino samt wellness-, pool og fitnessområde.

Vi er stolte af vores egenproduktion i bageri, slagteri og røgeri,
som sikrer råvarer og smagsoplevelser af højeste kvalitet til dit måltid.

Du kan kombinere afslapning og aktivitet med faciliteter som
pool, spabade, sauna, krolf, tennis, løb eller cykling i Munkebjergskoven.
Besøg også Lobbybaren for hygge og afslapning
eller oplev spændingen på Casino Munkebjerg.

Munkebjerg Hotel er også et 5-stjernet konferencehotel med 20 moderne og
fleksible mødelokaler, som alle er udstyret med avanceret AV-udstyr.
Kapaciteten dækker alt fra 2 til 720 deltagere.

Vores opmærksomhed og omhu gælder ikke kun hotellets gæster men også
naturen, der omgiver os. Vi arbejder kontinuerligt på at optimere og minimere
påvirkningen af miljøet og verden omkring os.
Du kan læse mere om indsatserne i vores ESG rapporter på munkebjerg.dk.

Velkommen til Munkebjerg Hotel – et sted, hvor
service, detaljer og oplevelser går hånd i hånd.

