



Panorama

Restaurants

A LA CARTE

Panorama-menu | Panorama Menu

Rimmet kammusling – ramsløg – saltet agurk – selleri
Rimmed Scallop – Spring Onions – Salted Cucumber – Celery 145,- | € 20

Kroket af brissel og foiegras – jordskokpuré – trøffelsky
Sweetbread And Foie Gras Croquette – Jerusalem Artichokes Puree – Truffle Gravy 175,- | € 24

Kylling fra Hopballe Mølle – morkelsauce – hvide asparges
Chicken From Hopballe Mølle – Morel Sauce – White Asparagus 330,- | € 46

Femme Fatale hvidskimmel – chutney – hvedeflager
Femme Fatale Soft Cheese – Chutney – Wheat Flakes 130,- | € 18

Pandekager – abrikos – sauce suzette – vaniljeiscreme
Pancakes – Apricot – Sauce Suzette – Vanilla Ice Cream 150,- | € 21

To retter | Two Courses 445,- | € 62
Tre retter | Three Courses 535,- | € 74
Fire retter | Four Courses 615,- | € 85
Fem retter | Five Courses 675,- | € 94

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

Vegetarmenu | Vegetarian Menu



Let grønsags consommé – fyldt pasta – persille
Vegetable Consommé – Filled Pasta – Parsley 130,- | € 18

Farseret morkel – emulsion – “skovbund”
Stuffed Morel – Emulsion – “Forrest Floor” 145,- | € 20

Hvide asparges – polenta – glasklare løg –
White Asparagus – Polenta – Clear Onions 230,- | € 32

Grønsagstærte – havesyre – kørvelpesto
Vegetable Pie – Sorrel – Chervil Pesto 175,- | € 24

Rababerclafoutis – sprød havre – frisk yzusbet
Rhubarb Clafoutis – Crispy Oat – Fresh Yuzu Sorbet 145,- | € 20

To retter | Two Courses 300,- | € 42
Tre retter | Three Courses 450,- | € 63
Fire retter | Four Courses 525,- | € 73
Fem retter | Five Courses 595,- | € 83

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

Forretter | Starters

Dildgravet laks – sennepsdressing – surbrød
Dill Salt And Sugar Cured Salmon –
Mustard Dressing – Sourdough Bread 225,- | € 31

Cremet hummersuppe – jomfruhummer – cognac – urter
Creamy Lobster Soup – Norway Lobster –
Cognac – Herbs 249,- | € 35

Tatar af kalveinderlår – cornichoner – sennep – urteemulsion – urter
Tatare Of Veal Top Round – Cornichons –
Mustard – Herb Emulsion – Herbs 220,- | € 31

Ceviche af Vejle Ådal-ørred – lime – grønne asparges
Ceviche From Vejle Ådal-Trout – Lime –
Green Asparagus 195,- | € 27

Hovedretter | Main Courses

Cognacflamberet Sashi-peberbøf – store pommes frites – pebersauce – salat (min. 2 kuverter)
Sashi Pepper Beef Flambé – Large Chips –
Pepper Sauce – Salad (Min. 2 persons) 450,- | € 63

Helstegt Sashi-oksemørbrad – hvidløgstegte kartofler – hvidløgssmør – salat (min. 2 kuverter)
Roast Beef Tenderloin – Garlic Fried Potatoes –
Garlic Butter – Salad (Min. 2 persons) 465,- | € 65

Grillet Sashi-bøf – store pommes frites – bearnaisesauce – salat
Grilled Sashi Steak – Large Chips –
Bearnaise Sauce – Salad 300 g Sashi-bøf 485,- | € 67
200 g Sashi-bøf 345,- | € 48

Pandestegt rødspætte – persillekartofler – kaperssmør – grillet citron
Roasted Whole Plaice – Parsley Potatoes –
Caper Butter – Grilled Lemon 300,- | € 42

Wienerschnitzel – pommes sauté – ærter – wienerdreng – smørsauce
Wiener Schnitzel – Pommes Sauté –
Peas – Garnish – Melted Butter 285,- | € 40

Fettucine – trøffelcreme – grønne asparges – comté
Fettucine – Truffle Cream –
Green Asparagus – Comté 235,- | € 33



Desserter | Desserts

4 Arla Unika-oste – oliven – syltede nødder – hjemmebagt knækbrød
4 Arla Unika Cheeses – Olives –
Pickled Nuts – Homebaked Crisp Bread 155,- | € 22

Chokoladekage – rababerttrøffel – hvid chokolademousse – rababersorbet – sirup
Chocolate Cake – Rhubarb Truffle – White Chocolate
Mousse – Rhubarb Sorbet – Syrup 150,- | € 21

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

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.