

PANORAMA RESTAURANTEN

A LA CARTE



MUNKEBJERG
HOTEL

FORKÆLELSE MED FORMAT SIDEN 1967



APERITIFFER | APERITIFS

Crémant d'Alsace 65,- | € 9,-

2004 Champagne Gardet 100,- | € 14,-

FORRETTER | STARTERS

Klassisk fiskesuppe med croutoner, revet gruyere og aioli

Classic fish soup with croutons, grated Gruyère and aioli

160,- | € 22,-

Stegt jomfruummer med ærter française, kartoffelskum og brunet smør

Fried Norway lobster with peas française, potato foam and browned butter

160,- | € 22,-

Moules frites med håndskårne pommes frites og aioli

Moules frites with hand-cut French fries and aioli

Som forret | As Starter 125,- | € 17,-

XL-portion som hovedret | XL Portion As Main Course

235,- | € 33,-

Kyllingeterrine med fermenteret hvidløg, syltede løgskaller, sennepsmayonnaise og havreflager

Chicken terrine with fermented garlic, pickled onions, mustard mayonnaise and oat flakes

135,- | € 19,-

VEGETAR

(Laktosefri - fortæl os, hvis du ønsker glutenfri)

Kold tomatconsommé med marinerede tomater, basilikum, syltede løg og sprøde kerner

VEGETARIAN

(Lactose free - Please let us know, if you need gluten free)

Cold tomato consommé with marinated tomatoes, basil, pickled onions and crispy seeds

125,- | € 17,-

HOVEDRETTER | MAIN COURSES

Grillet tournedos af oksemørbrad med stegte kantareller, majs, pommes rissollées og rødvinssauce

Grilled tournedos of beef tenderloin with fried chanterelles, maize, pommes rissollées and red wine sauce

365,- | € 51,-

Steak af oksehøjreb med håndskårne pommes frites, bearnaisesauce og tomatsalat

Steak of prime rib with hand-cut French fries, bearnaise sauce and tomato salad

225 g steak 345,- | € 48,-

300 g steak 395,- | € 55,-

Unghanebryst med variation af løg, stegte morkler og luftig morkelskum

Cockerel breast with variation of onions, fried morels and airy morel foam

255,- | € 35,-

FISK | FISH

Stegt rødspætte med nye persillekartofler, brunet smør og grillet citron

Roasted plaice with new parsley potatoes, browned butter and grilled lemon

275,- | € 38,-

Moules frites som hovedret - se under FORRETTER

Moules frites as main course - please see under STARTERS

VEGETAR | VEGATARIAN

Gluten- og laktosefri | Gluten and Lactose Free

Cremet perlebyg med blomkålspuré, stegt hjertesalat og urteolie

Creamy pearl barley with cauliflower purée, fried romaine lettuce and herb oil

225,- | € 31,-

OSTE | CHEESE

Ostebræt med fire unikke oste fra Arla Unika med rabarber, blommer og hyben

Four kinds of unique Arla Unika Cheese served with rhubarbs, plums and rosehip

135,- | € 19,-

DESSERTER | DESSERTS

Karamelsifon med havtornsorbet, syltet havtorn og karameltuille

Caramel siphon with sea buckthorn sorbet, pickled sea buckthorn and caramel tuille

115,- | € 16,-

Creme brulé med hindbær, vaniljeiscreme og lakridsflager

Creme brûlée with raspberry, vanilla ice cream and liquorice flakes

115,- | € 16,-

Fødevareallergi og -intolerance. Spørg os gerne til råds om indhold af allergener i vores menu.
Food allergy and food intolerance. Please ask us for advice about the content of allergens in our menus.



MUNKEBJERG
HOTEL

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