

PANORAMA RESTAURANTEN

A LA CARTE



MUNKEBJERG
HOTEL

FORKÆLELSE MED FORMAT SIDEN 1967

Nyd
smagen af
Munkebjergs
klassikere gennem
tiden og vores
livretter

Munkebjerg Klassikere
Munkebjerg Classic

FORRETTER
STARTERS

**Cremet hummersuppe med skaldyrsterrine,
karljohansvampe og strandurter**
Creamy Lobster Soup with Shellfish Terrine,
Penny Buns and Beach Herbs
160,- | € 22

Klassisk gravet laks med sennepsdressing og surbrød
Classic Dry-Cured Salmon with Mustard
Dressing and Sourdough Bread
160,- | € 22

HOVEDRETTER
MAIN COURSES

**Flamberet peberbøf med håndskårne friter
og sæsonens salat (min. 2 kuverter)**
Pepper Steak Flambé with Hand Cut French Fries and
Lettuce of the Season (min. 2 persons)
345,- | € 48

**Helstegt oksemørbrad med hvidløgskartofler, hvidløgs-
smør og sæsonens salat (min. 2 kuverter)**
Roast Beef Tenderloin with Garlic Potatoes, Garlic Butter and
Lettuce of the Season (min. 2 persons)
365,- | € 48

**Steak af oksehøjreb (225 g) med håndskårne friter,
sæsonens salat og bearnaisesauce**
Steak of Prime Rib (225 g) with Hand Cut French Fries,
Lettuce of the Season and Bearnaise Sauce
345,- | € 48

**Helstegt rødspætte med persillekartofler,
brunet smør og grillet citron**
Roasted Plaice with Parsley Potatoes, Browned Butter and
Grilled Lemon
275,- | € 38

DESSERT | OST
DESSERT | CHEESE

**Ostebræt med unikke oste fra Arla Unika
med sæsonens tilbehør og smørstegt brød**
Plate with Various Kinds of Unique Cheese from Arla Unika
with Garniture of the Season and Butter Toasted Bread
135,- | € 19

**Munkebjerg islagkage med bær, knas
og lun chokoladesauce**
Munkebjerg Ice Cream Cake with Berries, Crunch and
Warm Chocolate Sauce
115,- | € 16

Munkebjerg Livretter

Munkebjerg Favourite Dishes

FORRETTER

STARTERS

Carpaccio med trøffelcreme, syltede stikkelsbær og confiterede karljohansvampe

Carpaccio with Truffle Cream, Pickled

Gooseberries and Penny Bun Confit

135,- | € 19

Tartelet med confiteret unghane, sprøde grønsager og sprødt kyllingeskind

Patty Shells with Cockerel Confit, Crispy Vegetables and

Crispy Chicken Skin

135,- | € 19

Dampet søtunge med sprød, syltet fennikel og sauce blanquette

Steamed Dover Sole with Crispy Pickled Fennel

and Sauce Blanquette

195,- | € 27

Vegansk | Vegan

Gluten- og laktosefri | Gluten and Lactose Free

Grydestegt blomkål med saltet mandel, syrnede mandelmælk og granatæbler

Pot Roasted Cauliflower with Salted Almond, Soured

Almond Milk and Pomegranates

125,- | € 17

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Sikahjort med rødbede, nye gulerødder, friske hvidløg og sauce på fermenteret hvidløg

Sika Deer with Beetroot, New Carrots, Fresh Garlic and

Sauce of Fermented Garlic

345,- | € 48

Unghanebryst med stegte majs, svampe, jordskokker og trøffelsauce

Cockerel Breast with Fried Sweet Corn, Mushrooms, Jerusalem Artichokes and Truffle Sauce

255,- | € 35

Bagt makrel med broccoli, syltede majroer, peberrodsskum og røgede kartofler

Baked Mackerel with Broccoli, Pickled Turnips,

Horseradish Foam and Smoked Potatoes

275,- | € 38

Vegansk / Vegan

Gluten- og laktosefri | Gluten and Lactose Free

Cremeret perlespelt med selleri, squash og krydret pesto

Creamy Pearled Spelt with Celeriac, Squash and

Seasoned Pesto

225,- | € 31

DESSERT | OST

DESSERT | CHEESE

Osteret med ekstralagret Havgus, stikkelsbær, grødflager og malt

Cheese Dish with Extra Strong Havgus, Gooseberries,

Porridge Flakes and Malt

135,- | € 19

Kærnemælkssorbet med passionsganache, crumble på kammerjunkere og bagt, hvid chokolade

Butter Milk Sorbet with Passion Ganache, Small Sweet

Rusk Crumble and Baked White Chocolate

115,- | € 16

Cremeret brulé med brombær, vaniljeiscreme og maltflager

Crème Brûlée with Blackberries, Vanilla Ice Cream

and Malt 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