



FORÅR & SOMMER

3-RETTERSMENU

FORRET

Røget skinke med syltede rødløg, artiskokmayonnaise, melon og crumble
Koldrøget laks fra egen rygeovn med syrnede urtecreme, hytteost, dildolie og rogn
Stegt rødtunge med blomkålspuré, rødbede, safran og saltede mandler

HOVEDRET

Krydderurtefyldt unghanebryst med ratatouille, nye gulerødder og estragon-hønsesky
Helstegt lammeculotte med grillede forårsløg, sauce med ramsløg og syltet majroe
Indbagt kalvemørbrad med frikassé af forårsgrønt, grønne asparges og aromatisk kalvesauce

DESSERT

Mazarinkage, bagt, hvid chokolade og karamelis
Hvid chokolade-panna cotta, blandede friske bær, myntesabayonne og citronmelisse
Chokoladetærte med vaniljesyltede rabarber, rabarbergelé og iscreme med vanilje

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Suppe med friskbagte boller fra Munkebjergs egen bager
Biksemad med hjemmesyltede rødbeder, spejlæg og sauce bearnaise



MUNKEBJERG
HOTEL

PLATIN | MIN. 25 KVERTER

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

EFTERÅR

3-RETTERSMENU

FORRET

Bagt torskeryg med blomkålspuré, kørvel, croutoner, ærter og syrnede fløde
Stegt filet af mulde med gulerodscrudité, sauterede porrer og purøgssauce
Enebærgravad kronstyr med råsyltede tyttebær, trøffelmayonnaise og sprødt maltbrød

HOVEDRET

Urtesprængt perlehønebryst med confiteret lår, peberrodscreme og gulerødder
Stegt oksefilet med jordskokker i hasselnøddeolie, bagte skalotteløg og sauce med grøn peber
Indbagt kronstyrfilet med rosmarin. Hertil saltbagte persillerødder og gorgonzolasauce med syltede bær

DESSERT

Nyfortolkning af gammeldags æblekage med kaneliscreme, sprøde makroner og vaniljefløde
Honningpocheret pære med intens chokoladesauce, honningkageiscreme og chokoknas
Lemon Curd Pie med brændt marengs, blåbærparfait, friske blåbær og blåbærcoulis

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Suppe med friskbagte boller fra Munkebjergs egen bager
Biksemad med hjemmesyltede rødbeder, spejlæg og sauce bearnaise



MUNKEBJERG
HOTEL

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



PLATIN | MIN. 25 KVERTER



PLATIN | MIN. 25 KVERTER

VINTER

3-RETTERSMENU

FORRET

Stegt oksecarpaccio, trøffelcreme, semi-dried tomater og frisésalat
Cremet jordskokkesuppe med æble, karryolie, jordskokkechips og bagt æggeblomme
Ovnstegt kulmule med urtesmør, fennikelcrudité og grøn olie

HOVEDRET

Rødvinsglaseret, sprængt and, skorzonerødder, syltede tyttebær samt rødvin- og flødepeberrodssauce
Langtidsstegt tykstegsfilet af kalv med glaserede beder, jordskokker og rødvinssauce
Velhængt oksefilet og braiseret kæbe med saltbagt løg og sennepscreme

DESSERT

Syrnet kærnemælks-panna cotta med citronperler, hasselnøddeis og urt
Chokoladebrownie, rommarineret ananas og lakridsis
Arme riddere af krydderkage med syltede kirsebær, sorbetis og krystaliseret, hvid chokolade

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Suppe med friskbagte boller fra Munkebjergs egen bager
Biksemad med hjemmesyltede rødbeder, spejlæg og sauce bearnaise



MUNKEBJERG
HOTEL

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