



# Velbekomme

Gå om bord i vores klassiske frokostkort lavet af sæsonens friske råvarer. Vores eksperter i bageri, konditori, charcuteri, røgeri og køkken sætter en ære i at tilberede maden helt fra bunden. Derfor er al vores mad hjemmelavet.

**FROKOSTRESTAURANTEN  
LUNCH RESTAURANT**

## **SMØRREBRØD**

Open Sandwiches

**Sildetallerken med to slags sild, æggeblomme, kapers, løg og hjemmelavet karrysalat**

Plate with Two Kinds of Herring, Egg Yolk, Capers, Onion and Homemade Curry Salad  
125,- | € 17

**Fiskefad med sild, laks, rejer og fiskefilet, 2 kuverter**

Fish Platter with Herring, Salmon, Prawns and Fish Filet, 2 Persons  
225,- pr. person | € 31 per Person

**Æg Benedict med spinat, spejlæg, røget laks og hollandaise**  
Eggs Benedict with Spinach, Fried Egg, Smoked Salmon and Hollandaise

145,- | € 20

**Hjemmerøget laks med avokado, citroncreme og bitter salat**

Home-Smoked Salmon with Avocado, Lemon Cream and Bitter Lettuce

145,- | € 20

**Pandestegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og persille frit**

Pan-Fried Fish Fillet with Homemade Remoulade and Parsley Frit  
110,- | € 15

**Smørrebrød med roastbeef, pickles, sprøde løg og peberrod**

Rye Bread with Roast Beef, Pickles, Crispy Fried Onions and Horseradish

95,- | € 13

*Moderne*  
**smørrebrød på  
hjemmebagt rugbrød  
fra Munkebjerg Hotels  
bageri**

Modern open sandwiches on  
home-baked rye bread from  
Munkebjerg's bakery

## **KLASSISK MUNKEBJERGFROKOST**

Classic Munkebjerg Lunch

### **Rørt tatar med håndskårne pommes frites og aioli**

Stirred Scraped Raw Beef with Hand-Cut French Fries and Aioli

165,- | € 23

### **Salade Gourmandise med udvalgte franske specialiteter**

Salade Gourmandise with Selected French Specialities

165,- | € 23

### **Kyllingesandwich med stenalderbrød,**

**kyllingesalat, tomatsalsa og frisésalat**

Chicken Sandwich with Wholemeal Bread, Chicken

Salad, Tomato Salsa and Lettuce

155,- | € 22

### **Klassisk stjernesked med stegt og dampet**

**fiskefilet, rejer og laks**

Classic Shooting Star with Fried and Steamed

Fish Fillet, Prawns and Salmon

175,- | € 24

### **Pariserbøf med hjemmesyltede rødbeder, pickles, peberrod og æggeblomme**

Pan-Fried Beef Tartare with Home-Pickled

Beetroot, Pickles, Horseradish and Egg Yolk

165,- | € 23

## **OSTE & DESSERTER**

Cheese & Desserts

### **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

### **Islagkage med karamelliseret pærekompot og timian**

Ice Cream Cake with Caramelised Pear Compote and Thyme

115,- | € 16

### **Hjemmelavede petitfours, 2 stk.**

Home-Made Petitfours, 2 pcs.

45,- | € 6

*Enjoy*

**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.

**UDEN ALKOHOL, 25 CL**

Without Alcohol, 25 cl

**Sodavand** 37,- | € 5

Soft Drinks

**Most fra Østergaard Frugtplantage** 50,- | € 7

Æble-hyldeblomst | Æble-kirsebær | Æble-solbær

Apple-Elder Flower | Apple-Cherry | Apple-Blackcurrant

**PILSNER, 33 CL**

Lager Beer, 33 cl

**Grøn Tuborg** 40,- | € 5**Tuborg Classic** 45,- | € 6**Carlsberg Pilsner** 40,- | € 5**MUNKEBJERG-ØL, 50 CL**

Munkebjerg Beer, 50 cl

**Øl fra Munkebjergs Bryghus, frit valg** 87,- | € 12

Local beer from Munkebjerg Brewhouse, Free Choice

**Murermesteren**, Brown Ale**Skovhuggeren**, Belgisk Ale**Jubilæumsbryg**, klassisk landøl | Classic Land Beer**Skovtrolden**, hvedeøl | Wheat Beer**HUSET'S VINE**

House Wines

**2017 Domaine de Bazin, Côtes de Gascogne**

Glas | Glass 80,- | € 11

½ flaske | ½ Bottle 180,- | € 25

Flaske | Bottle 315,- | € 44

**2017 Moines de Montagne de Santa Duc**

Glas | Glass 80,- | € 11

½ flaske | ½ Bottle 180,- | € 25

Flaske | Bottle 315,- | € 44

**AKVAVIT, 2 CL**

Aquavit, 2 cl

**Rød Aalborg** 40,- | € 5**Harald Jensen** 40,- | € 5**Krone** 40,- | € 5**Dild Akvavit** 40,- | € 5**Brøndums** 40,- | € 5**Export Akvavit** 40,- | € 5**Porse Akvavit** 40,- | € 5**Linie Akvavit** 45,- | € 6**Aalborg Ekstra Akvavit** 45,- | € 6**Jubilæums Akvavit** 45,- | € 6