



# Roomservice

**Serveres søndag-torsdag kl. 07.00-23.30 samt fredag-lørdag kl. 07.00-01.30. Ring venligst efter roomservice på tlf. 8542 – efter kl. 21.00 på tlf. 8586.**

**Vi tager et tillæg på 50,- for roomservice.**

**For Treetopværelser tages intet tillæg.**

Served Sunday-Thursday from 7 a.m. to 11.30 p.m.

Friday-Saturday from 7 a.m. to 01.30 a.m.

Please dial 8542 – after 9 p.m. dial 8586 for room service. We charge 50,- | € 7 for room service.

Room service for Treetop rooms is free of charge.

**ROOMSERVICEMENU  
ROOM SERVICE MENU**

CHAMPAGNE  
MADE IN FRANCE  
1743  
CHANDON  
PÉRIAL

PRODUCT OF FRANCE  
FRANCE - NM-549-002 750 ml  
3117880



# Menu

**3 små stykker smørrebrød, uspecificeret**

3 Small Open Sandwiches of Rye Bread, Unspecified

95,- | € 13

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

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

145,- | € 20

**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

**Munkebjergburger med bøf af hakket oksekød, serveret med sprøde**

salater, løgkompot, tomatrelish og sprøde pommes frites med aioli

Munkebjerg Burger with Minced Beef Steak, Served with Crispy Lettuce,

Onion Compote, Tomato Relish and Crispy French Fries with Aioli

185,- | € 26

**Salade Gourmandise med udvalgte franske specialiteter**

Salade Gourmandise with Selected French Specialities

165,- | € 24

## **OSTE & DESSERTER**

Cheese & Desserts

**Ostebræt med unikke oste fra Arla Unika serveret 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

**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.

## MOUSSERENDE

### Sparkling

#### **Crémant d'Alsace, Domaine Claude et Christophe Bléger**

Blød med en meget fin fylde. Munkebjerg Hotel importerer selv vinen.

Glas | Glass 70,- | € 10

Flaske | Bottle 395,- | € 55

#### **2004 Cuvée Charles Gardet, Brut**

En dyb fylde og en let elegant mousse kendetegner denne årgangschampagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.

Glas | Glass 110,- | € 15

½ flaske | ½ Bottle 390,- | € 54

Flaske | Bottle 680,- | € 94

#### **2009 Dom Pérignon, Moët & Chandon, Brut**

Opkaldt efter en af Champagnes store personligheder.

2.395,- | € 333

#### **2004 Bollinger La Grande Année**

Bollinger fremstiller kun Champagne Grande Année i de helt exceptionelle år. Vinens første gæring foregår på egetræsfade, og den efterfølgende flaskelagring foregår på flaske med korkprop. 70 % af druerne stammer fra Grand Cru-marker og 30 % fra 1. Cru-marker.

2.000,- | € 278

## HVIDVINE & ROSÉ

### White Wines & Rosé

#### **2018 Domaine de Bazin, Côtes de Gascogne**

En frisk og indbydende hvidvin med en livlig og meget aromatisk duft og smag.

315,- | € 44

#### **2017 Riesling, Réserve, F. E. Trimbach**

En ren, frisk og elegant vin med masser af frugt og finesse og en lang eftersmag.

510,- | € 71

#### **2018 Keystone Chardonnay, California**

Dejlig vin med noter af eksotisk frugt i både duft og smag. Fin balance mellem syre, friskhed og fylde

350,- | € 49

#### **2018 Sauvignon Blanc, Saint Clair Winery, Marlborough**

Flot duft af hylde og solbærblade kombineret med en lækker cremet og frisk smag.

395,- | € 55

#### **2017 Château Canadel, Bandol**

Dejlig frisk rosévin med fin syre og frugt og god dybde.

490,- | € 68

## RØDVINE

### Red Wines

- 2016 Moines de Montagne de Santa Duc** 315,- | € 44  
Duft og smag er mættet med røde, sødmefulde bær og let peber.  
Et behageligt lille bid på tungen gør kun vinen endnu mere indsmigrende.
- 2014 | 16 Château le Castelot Saint-Émilion Grand Cru** ½ flaske | ½ Bottle 490,- | € 68  
Flot Saint-Émilion med en dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed. Det gode indtryk bekræftes af den rige, næsten silkeagtige smag. Flaske | Bottle 750,- | € 104
- 2016 Château l'Escart Eden, biodynamisk** 460,- | € 64  
Dejlig saftig, moderne stil med let tørhed i slutningen.  
Traditionelt Bordeaux-blend.
- 2017 Valpolicella Ripasso, Begali Lorenzo** 405,- | € 56  
Frisk og dog frugtmættet med masser af kirsebær og mørkere stenfrugter.
- 2014 Amarone della Valpolicella Classico, Begali Lorenzo** 640,- | € 89  
Flot fyldig og mørk Amarone med sorte kirsebær og stor intensitet.
- 2017 Il Piccolo, Montecarrubo IGT, biodynamisk og økologisk** 585,- | € 81  
Danske Peter Vinding-Diers laver denne mørke, saftige Syrahvin på Sicilien.
- 2016 Castello di Monsanto, Chianti Classico** 480,- | € 67  
Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let krydring og fadpræg.
- 2016 Cabernet Sauvignon, Granite Hill Cellars, Californien** 395,- | € 55  
Mørk, saftig vin med masser af modne solbær og kirsebær.
- 2015 Filius Cabernet Sauvignon, Vasse Felix, Margaret River, W.A.** 440,- | € 61  
Stor duft af solbær kombineret med let, ny eg. Fyldig og lang eftersmag.

