



Nyd
smagen af
**Munkebjergs
klassikere og
alle vores livretter
gennem tiden**

**A LA CARTE
PANORAMA RESTAURANTEN**

Munkebjerg Klassikere

Munkebjerg Classics

FORRETTER

Starters

Cremet hummersuppe med saltet jomfruummer, braiseret fennikel og sprød crumble

Creamy Lobster Soup with Salted Norway Lobster, Braised Fennel and Crispy Crumble
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 pommes frites, sæsonens salat med sennepsdressing (min. 2 kuverter)

Pepper Steak Flambé with Hand-Cut French Fries, Lettuce of the Season with Mustard Dressing (min. 2 persons)
345,- | € 48

Helstegt oksemørbrad, hvidløgskartofler, hvidløgssmør og sæsonens salat med sennepsdressing (min. 2 kuverter)

Roast Beef Tenderloin, Garlic Potatoes, Garlic Butter and Lettuce of the Season with Mustard Dressing (min. 2 persons)
365,- | € 51

Steak af oksehøjreb (225 g), håndskårne pommes frites, sæsonens salat med sennepsdressing og bearnaisesauce

Steak of Prime Rib (225 g), Hand-Cut French Fries, Lettuce of the Season with Mustard Dressing and Bearnaise Sauce
345,- | € 48

DESSERT | OST

Dessert | Cheese

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

Munkebjerg Livretter

Munkebjerg Favourites

FORRETTER

Starters

Jordkoksuppe med stegt kammusling, mandelolie og syltede jordkokker

Jerusalem Artichoke Soup with Fried Scallop, Almond Oil and Preserved Jerusalem Artichokes

145,- | € 20

Tartelet med vildtragout, røget fasan med salvie, sprød skinke, svampe, perleløg og Sauce Velouté

Patty Shells with Venison Ragout, Smoked Pheasant with Sage, Crispy Ham, Mushrooms, Pearl Onions and Sauce Velouté

145,- | € 20

Rørt tatar med pommes frites og aioli, confiteret æggeblomme og rugbrødsgruble

Stirred Scraped Raw Beef, French Fries and Aioli, Egg Yolk Confit and Rye Bread Crumble

165,- | € 23

Tartelet med syltede grønsager, karamelliseret jordkokpuré og jordkokchips

Patty Shell with Pickled Vegetables, Caramelised Jerusalem Artichoke Purée and Jerusalem Artichoke Chips

125,- | € 17

HOVEDRETTER

Main Courses

Boeuf Bourguignon – klassisk fransk simreret med stegte svampe, perleløg og cremet kartoffelmos

Boeuf Bourguignon – Classic French Simmering Dish with Fried Mushrooms, Pearl Onions and Creamy Mashed Potatoes

265,- | € 37

Svinekotelet på ben, glaserede gule beder, syltet skorzonerrød og røget blanquette

Pork Chop with Bone, Glazed Yellow Beets, Pickled Scorzoneras and Smoked Blanquette

255,- | € 35

Skindstegt torsk, syltet romanesco, brændt grønkål, sprød palmekål og kartoffelskum

Skin Fried Cod, Pickled Romanesco, Roasted Kale, Crispy Tuscan Kale and Potato Foam

275,- | € 38

Risotto med røgede kastanjer, skorzonerrød, stegte svampe og sojasyltede svampe

Risotto with Smoked Chestnuts, Scorzoneras, Fried Mushrooms and Soya Pickled Mushrooms

225,- | € 31

DESSERT | OST

Dessert | Cheese

Arla Unikas Femme Fatale friteret som Camembert, solbærpuré, pærekompot og smørstegt rugbrød

Arla Unika Femme Fatale Fried as Camembert, Blackcurrant Purée, Pear Compote and Butter Fried Rye Bread

125,- | € 17

Æblekompot, syltet jordkok, karamelliseret fennikel og pæresorbet

Apple Compote, Pickled Jerusalem Artichoke, Caramelised Fennel and Pear Sorbet

115,- | € 16

Saltet karamel-panna cotta, havtorngelé, syltet havtorn og sprød honning

Salted Caramel Panna Cotta, Sea Buckthorn Jelly, Preserved Sea Buckthorn and Crispy Honey

115,- | € 16



JANUAR 2020

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



MUNKEBJERG
HOTEL