



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 MUNKEBJERGFRØKOST

Classic Munkebjerg Lunch

Tatar med håndskårne pommes frites og trøffelaioli

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

165,- | € 23

Salade Gourmandise med udvalgte franske specialiteter

Salade Gourmandise with Selected French Specialities

165,- | € 23

Kyllingesandwich med stenaldersbrød, 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 serveret med smørstegt brød og rabarber

Plate with Various Kinds of Unique Cheese from Arla Unika with Butter Toasted Bread and Rhubarbs

135,- | € 19

Munkebjerg islagkage serveret med bagte blommer i rødvin, knas og lun chokoladesauce

Munkebjerg Ice Cream Cake with Baked Plums in Red Wine, Crispy Garnish and Warm Chocolate Sauce

115,- | € 16

Hjemmelavede petitfours, 2 stk.

Home-Made Petitfours, 2 pcs.

45,- | € 6



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 89,- | € 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