



Nyd

smagen af
Munkebjergs klassikere
og alle vores livretter
gennem tiden

**A LA CARTE
PANORAMA RESTAURANTEN**

Klassikere

Classics

FORRETTER

Starters

Cremet hummersuppe med krebs, porrer og mandelolie
Creamy Lobster Soup with Crayfish, Leeks and Almond Oil
160,- | € 22

Klassisk gravet laks med sennepsdressing og surbrød
Classic Dry-Cured Salmon with Mustard Dressing and Sourdough Bread
160,- | € 22

HOVEDRETTER

Main Courses

Tournedos af oksemørbrad, hvidløgskartofler, hvidløgssmør og sæsonens salat med sennepsdressing
Tournedos of Beef Tenderloin, Garlic Potatoes, Garlic Butter and Salad of the Season with Mustard Dressing
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, Salad of the Season with Mustard Dressing and Bearnaise Sauce
345,- | € 48

DESSERT | OST

Dessert | Cheese

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

Livretter

Favourites

FORRETTER

Starters

Krondyrcarpaccio med Drunken Dog, stikkelsbær og pumpeknæk
Red Deer Carpaccio with Drunken Dog, Gooseberries and Pumpkin
160,- | € 22

Ristet jomfruhummer med svampe a la creme og ristet surdejsbrød
Fried Norway Lobster with Mushrooms à la Crème and Toasted Sourdough Bread
160,- | € 22

Kartoffelconsommé med kartoffelchips og kartoffel parsienne
Potato Consommé with Potato Chips and Potato Parisienne
125,- | € 17

HOVEDRETTER

Main Courses

Braiserede svinekæber med chorizopølse, linser og rodfrugter
Braised Pork Cheeks with Chorizo Sausage, Lentils and Root Crops
265,- | € 37

Bagt torsk, butterdej, sauce choron og grønt
Baked Cod, Puff Pastry, Sauce Choron and Vegetables
275,- | € 38

Stegt spidskål serveret med gærflager, urter og spidskålssauce
Fried Pointed Cabbage served with Yeast Flakes, Herbs and Pointed Cabbage Sauce
225,- | € 31

DESSERT

Æblecrumblekage med æblesorbet og chokoladegren
Apple Crumble Cake with Apple Sorbet and Chocolate Branch
115,- | € 16

