



Nyd
smagen af
**Munkebjergs
klassikere og lækre
a la carte-retter**

**A LA CARTE
PANORAMA RESTAURANTEN**

Munkebjerg Klassikere

Munkebjerg Classics

FORRET

Starter

Dildgravet laksefilet med sennepsdressing og surdejsbrød

Dill Salt and Sugar Cured Salmon with Mustard

Dressing and Sourdough Bread

168,- | € 23

Cremet hummersuppe med rødtungeballotine og små urter

Creamy Lobster Soup with Lemon Sole Ballotine and Small Herbs

168,- | € 23

HOVEDRET

Main Course

Flamberet peberbøf med håndskårne pommes frites, pebersauce og "Cæsar" hjertesalat (min. 2 kuverter)

Pepper Beef Flambé with Hand-Cut French Fries,

Pepper Sauce, and "Caesar" Romaine Lettuce (min. 2 persons)

368,- | € 51

Oksemørbrad med hvidløgskartofler,

hvidløgssmør og stegte grønsager (min. 2 kuverter)

Beef Tenderloin with Garlic Potatoes,

Garlic Butter and Fried Vegetables (min. 2 persons)

378,- | € 53

Helstegt rødtunge med hvide kartofler og kaperssmør

Roast Lemon Sole with White Potatoes and Caper Butter

315,- | € 44

DESSERT | OST

Dessert | Cheese

Ostetallerken med danske oste, syltet tilbehør og hjemmebagt knækbrød

Plate of Danish Cheese, Pickled Garnish and

Home-Made Crispbread

158,- | € 22

Flamberede pandekager med sauce suzette og god vaniljeis (min. 2 kuverter)

Pancakes Flambés with Sauce Suzette and Delicious

Vanilla Ice Cream (min. 2 persons)

158,- | € 22

Munkebjerg islagkage med sprøde bunde og chokoladesauce

Munkebjerg Ice Cream Cake with Crispy Cake Bottoms and

Chocolate Sauce

128,- | € 18

Munkebjerg A La Carte

Munkebjerg A La Carte

SUPPE

Soup

Græskarsuppe med hårdtstegt grønkål og egen confit
Pumpkin Soup with Hard Fried Kale and Homemade Confit
160,- | € 22



Hvid løgsuppe med løgconfit, pocheret æg og urteolie
White Onion Soup with Onion Confit, Poached Egg and Herb Oil
160,- | € 22



FORRET

Starter

Pandestegte kammuslinger med selleripuré, brunet smør og havtorn
Pan Fried Scallops with Celeriac Purée, Melted Butter and Sea Buckthorn
178,- | € 25



Hjemmerøget laksefilet med rygeostcreme, radiser og karse
Smoked Salmon Fillet with Smoked Fresh Cheese Cream, Radishes and Cress
158,- | € 22

MELLEMRET

Side Dish

Svamperisotto med trøffel 168,- | € 23
Mushroom Risotto with Truffle
Som hovedret | As Main Course 268,- | € 37



Tatar af dansk oksefilet, krydderurter, emulsion, syltet rødløg
Tartare of Danish Fillet of Beef, Herbs, Emulsion, Pickled Red Onion
188,- | € 26

HOVEDRET

Main Course

Krondyrfilet stegt i krydderurter med svampetema, physalis og brombærsky
Red Deer Fillet fried in Herbs with Mushrooms, Physalis and Blackberry Gravy
378,- | € 53



Ballotine af perlehøne med smørdampede grønsager og skummende peberrodssauce
Ballotine of Guinea Fowl with Butter Steamed Vegetables and Foamy Horseradish Sauce
328,- | € 46



DESSERT

Dessert

Klassisk Tarte Tatin med vaniljeflødeis og sprød mandelcrunch
Classic Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream and Crispy Almond Crunch
128,- | € 18

Lutfrossen hvid chokolademousse med braiseret ananas og sorbet
Lightly Frozen White Chocolate Mousse with Braised Pineapple and Sorbet
128,- | € 18



SEPTEMBER 2021

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



MUNKEBJERG
HOTEL