

RØDVINE


Red Wines

2018 | 2019 Bourgogne Laforet, Pinot Noir, Joseph Drouhin ½ flaske | ½ Bottle 310,- | € 43
En dejlig let, elegant og imødekommende vin med en ren og finesserig smag af moden frugt. En ung og charmerende vin.

2017 Chianti Classico, Castello di Monsanto ½ flaske | ½ Bottle 295,- | € 41
Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let krydring og fadpræg.

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.

2016 Château le Castellet Saint-Émilion, Grand Cru 750,- | € 104
En dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed.

2016 | 2018 Château l'Escart Eden 460,- | € 64
Dejlig saftig, moderne stil med let tørhed i slutningen. Traditionelt Bordeaux-blend. 

2019 Valpolicella Ripasso, Begali Lorenzo 405,- | € 56
Frisk og dog frugtmættet med masser af kirsebær og mørkere stenfrugter.

2017 Amarone della Valpolicella Classico, Begali Lorenzo 650,- | € 90
Flot fyldig og mørk Amarone med sorte kirsebær og stor intensitet.


2018 | 2019 Il Piccolo, Montecarrubo IGT 585,- | € 81
Danske Peter Vinding-Diers laver denne mørke, saftige Syrahvin på Sicilien. 

2018 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.

2018 | 2019 Filius Cabernet Sauvignon, Vasse Felix, Margaret River, W.A. 440,- | € 61
Stor duft af solbær kombineret med let, ny eg. Fyldig og lang eftersmag.

Der tages forbehold for udsolgte årgange.
Reservations are made for sold-out vintages.

 Fremstillet efter økologiske principper
Produced according to organic principles

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


MUNKEBJERG
HOTEL

OKTOBER 2021



Roomservice

Serveres søndag-torsdag kl. 07.00-20.30 samt fredag-lørdag kl. 07.00-20.30. 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 8.30 p.m.
Friday-Saturday from 7 a.m. to 8.30 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



Menu

3 små stykker smørrebrød, uspecificeret

3 Small Open Sandwiches of Rye Bread, Unspecified

95,- | € 13

Rimmet torsk med sennepsmayonnaise, rødbeder, kapers og urter

Salt and Sugar-Cured Cod with Mustard Mayonnaise, Beetroots, Capers and Herbs

160,- | € 22

Klassisk stjernes kud med stegt og dampet fiskefilet, rejer, 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, sprød salat, trøffelmayonnaise, tomatrelish, sprøde pommes frites

Munkebjerg Burger with Minced Beef Steak, Crispy Lettuce, Truffle Mayonnaise, Tomato Relish and Crispy French Fries

185,- | € 26

Cæsarsalat med kylling, parmesan, brødcroutoner og brøndkarse

Caesar Salad with Chicken, Parmesan, Bread Croutons and Watercress

145,- | € 20

OSTE & DESSERTER

Cheese & Desserts

Ostebret med unikke oste fra Arla Unika serveret med smørristet rugbrød og figer

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

135,- | € 19

Munkebjerg islagkage serveret med æblekompot, knas og lun chokoladesauce

Munkebjerg Ice Cream Cake with Apple Compote, Crispy Garnish and Warm Chocolate Sauce

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

2005 Cuvée Charles Gardet, Brut

En dyb fylde og en let elegant mousse kendetegner denne

årgangschampagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.

Glas | Glass 130,- | € 18

½ flaske | ½ Bottle 410,- | € 57

Flaske | Bottle 750,- | € 104

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.

70 % af druerne stammer fra Grand Cru-marker og 30 % fra 1. Cru-marker.

2.000,- | € 278

HVIDVINE & ROSÉ

White Wines & Rosé

2019 Chablis, Domaine Jean Collet

Frisk og mineralsk stil.

½ flaske | ½ Bottle 345,- | € 48

2018 | 2019 Riesling, Réserve, F. E. Trimbach

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

½ flaske | ½ Bottle 290,- | € 40

2020 Domaine de Bazin, Côtes de Gascogne

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

315,- | € 44

2018 | 2019 Riesling, Réserve, F. E. Trimbach

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

510,- | € 71

2020 The Applicant Chardonnay, Chile

Noter af eksotisk frugt i både duft og smag.

350,- | € 49

2019 Sauvignon Blanc, Saint Clair Winery, Marlborough

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

395,- | € 55

2020 Château Canadel, Bandol

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

490,- | € 68