



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

Grillstegt Sashi-bøf med bearnaisesauce, håndskårne pommes frites og salat

Grilled Sashi-Beef with Bearnaise Sauce, Hand-Cut French Fries

and Salad

368,- | € 51

Helstegt rødtunge med hvide kartofler og kaperssmør

Roast Lemon Sole with White Potatoes and Caper Butter

315,- | € 44

OST | DESSERT

Cheese | Dessert

Ostetallerken med danske oste, syltet tilbehør og hjemmebagt knækbrød

Plate of Danish Cheese, Pickled Garnish and

Home-Made Crispbread

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 hårdstegt 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

Mushroom Risotto with Truffle

168,- | € 23

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

Letfrossen hvid chokolademousse med braiseret ananas og sorbet

Lightly Frozen White Chocolate Mousse with

Braised Pineapple and Sorbet

128,- | € 18

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.