



# Roomservice

**Serveres søndag-torsdag kl. 14.00-23.00 samt fredag-lørdag kl. 14.00-23.00. Ring venligst efter roomservice på tlf. 8542 – efter kl. 21.00 på tlf. 8586. Vi tager et tillæg på 100,- for roomservice. For Treetopværelser tages intet tillæg.**

Served Sunday-Thursday from 2 p.m. to 11 p.m.  
Friday-Saturday from 2 p.m. to 11 p.m.  
Please dial 8542 – after 9 p.m. dial 8586 for room service. We charge 100,- | € 7 for room service.  
Room service for Treetop rooms is free of charge.

**ROOMSERVICEMENU  
ROOM SERVICE MENU**



# Menu

## **Christiansøpigens Sild, kartoffel, rygeost, chips, syltede løg og karse**

Christiansøpigens Herrings, Potato, Smoked Fresh Cheese, Chips, Pickled Onions and Cress

135,- | € 19

## **Laks fra eget røgeri, æg royal, urtemayonnaise, fennikelcrudité og urter**

Salmon from our own Smokehouse, Egg Royal, Herb Mayonnaise, Fennel Crudité and Herbs

135,- | € 19

## **Tatar af kalv rørt med skalotteløg, citron, karse, Worcestershire Sauce, sesamolie og grillet brød**

Tartare of Veal stirred with Shallots, Lemon, Cress, Worcestershire Sauce, Sesame Oil and Grilled Bread

155,- | € 22

## **Stor bøfsandwich med ristet brioche, rosestegt hakkebøf, dijonnaise, hjemmelavet agurkesalat, bløde løg, brun sovs og pommes frites**

Large steak sandwich with toasted brioche, rose-fried ground beef, dijonnaise, homemade cucumber salad, soft onions, brown sauce and french fries

185,- | € 26

## **Stjernesked med dampet og rugmelstegt fiskefilet, røget laks, rejer, skaldyrsdressing og rogn**

Shooting Star with Steamed and Rye Flour Fried Fish Fillet, Smoked Salmon, Prawns, Shellfish Dressing and Roe

185,- | € 26

## **Croque Monsieur på surdejsbrød fra eget bageri med comté samt slagterens egen lufttørrede skinke**

Coque Monsieur on Sourdough Bread from our own Bakery with Comté Cheese and Dried Ham

125,- | € 17

## **OSTE & DESSERT**

Cheese & Dessert

## **Ostebræt med fem slags oste fra Arla Unika, økologiske oliven, tomatmarmelade og ristet rugbrød**

Plate of Cheese with Five Kinds of Cheese from Arla Unika, Organic Olives and Tomato Jam and Toasted Rye Bread

155,- | € 22

## **Munkebjerg islagkage m/æblekompot og chokoladesauce**

Munkebjerg Ice-Cream Cake with Apple Compote and 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 80,- | € 11

Flaske | Bottle 435,- | € 60

#### **2006 Cuvée Charles Gardet, Brut**

En dyb fylde og en let elegant mousse kendetegner denne årgangschampagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.

Glas | Glass 135,- | € 19

½ flaske | ½ Bottle 425,- | € 59

Flaske | Bottle 795,- | € 110

#### **2010 Dom Pérignon, Moët & Chandon, Brut**

Opkaldt efter en af Champagnes store personligheder.

3.200,- | € 444

#### **2013 Cristal, Louis Roederer**

Topcuvé fra Roederer. Produceres kun i de bedste år.



2.550,- | € 354

## HVIDVINE & ROSÉ

### White Wines & Rosé

#### **2020 Chablis, Domaine Jean Collet**

Frisk og mineralsk stil.

½ flaske | ½ Bottle 380,- | € 53

#### **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 320,- | € 44

#### **2020 Domaine de Bazin, Côtes de Gascogne**

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

350,- | € 49

#### **2020 Riesling, Réserve, F. E. Trimbach**

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

560,- | € 78

#### **2021 The Applicant Chardonnay, Chile**

Noter af eksotisk frugt i både duft og smag.

380,- | € 53

#### **2019 Sauvignon Blanc, Saint Clair Winery, Marlborough**

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

435,- | € 60

#### **2020 Château Canadel, Bandol, Rosé**

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



535,- | € 74

## RØDVINE

### Red Wines

- 2019 | 2020 Bourgogne Laforet, Pinot Noir, Joseph Drouhin** ½ flaske | ½ Bottle 340,- | € 47  
En dejlig let, elegant og imødekommende vin med en ren og finesserig smag af moden frugt. En ung og charmerende vin.
- 2018 Chianti Classico, Castello di Monsanto** ½ flaske | ½ Bottle 325,- | € 45  
Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let kryddring og fadpræg.
- 2016 Moines de Montagne de Santa Duc** 350,- | € 49  
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 Castelot Saint-Émilion, Grand Cru**  765,- | € 106  
En dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed.
- 2016 | 2018 Château P'Escart Eden**  500,- | € 69  
Dejlig saftig, moderne stil med let tørhed i slutningen. Traditionelt Bordeaux-blend.
- 2019 Valpolicella Ripasso, Begali Lorenzo** 445,- | € 62  
Frisk og dog frugtmættet med masser af kirsebær og mørkere stenfrugter.
- 2017 Amarone della Valpolicella Classico, Begali Lorenzo** 695,- | € 97  
Flot fyldig og mørk Amarone med sorte kirsebær og stor intensitet.
- 2020 Il Piccolo, Montecarrubo IGT**  585,- | € 81  
Danske Peter Vinding-Diers laver denne mørke, saftige Syrahvin på Sicilien.
- 2019 Castello di Monsanto, Chianti Classico** 525,- | € 73  
Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let kryddring og fadpræg.
- 2019 Filius Cabernet Sauvignon, Vasse Felix, Margaret River, W.A.** 480,- | € 67  
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