



# 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,- | € 14 for room service. Room service for Treetop rooms is free of charge.

**ROOMSERVICEMENU**  
**ROOM SERVICE MENU**



# Menu

**Hjemmerøget laksefilet med rygeost, radiser, sprødt rugbrød og karse**

Home-Smoked Salmon Fillet with Smoked Fresh Cheese, Radishes, Crispy Rye Bread, and Cress

195,- | € 27

**Klassisk stjernes kud af stegt, dampet, kogt og røget fisk og skaldyr, dressinger og citron** Classic

Shooting Star of Fried, Steamed, Boiled and Smoked Fish and Shellfish, Dressings, and Lemon

245,- | € 34

**Rørt tatar med ramsløgsemulsion, urtesalat og peberrodssne**

Stirred Beef Tartare with Ramson Emulsion, Herb Salad, and Horseradish Snow

225,- | € 31

**Pariserbøf med pickles, kapers, løg, rødbeder og æggeblomme**

Fried Beef Tartare with Pickles, Capers, Onion, Beetroots, and Egg Yolk

225,- | € 31

**Kartoffelpizza med bacon, rygeost og skalotteløg**

Potato Pizza with Bacon, Smoked Fresh Cheese, and Shallots

159,- | € 22

**Tarte Flambé med serranoskinke og rucolasalat**

Tarte Flambé with Serrano Ham and Arugula Salad

159,- | € 22

## OSTE & DESSERT

Cheese & Dessert

**Ostetallerken med fire gode, danske oste, hyben, kvædekompot og hjemmebagte kiks**

Plate of Cheese with four Delicious Danish Cheeses, Rosehip, Quince, and Biscuits

149,- | € 21

**Munkebjerg islagkage med chokoladesauce**

Munkebjerg Ice Cream Cake with Chocolate Sauce

129,- | € 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.

## 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

#### 2020 | 2021 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 krydring 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 krydring 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](mailto:INFO@MUNKEBJERG.DK)  
MUNKEBJERG.DK

  
**MUNKEBJERG**  
HOTEL