



Forrest

Restaurants

MENUKORT

DET HANDLER OM

Kærlighed

Gå ombord i vores klassiske frokostkort med retter lavet af sæsonens friske råvarer. Vores eksperter i bageri, konditori, charcuteri, røgeri og køkken sætter en ære i at tilberede maden helt fra bunden. Derfor er al vores mad hjemmelavet. Det handler om kærlighed til gode råvarer og om smag.

Velbekomme!

IT'S ALL ABOUT

Love

Enjoy our classic lunch menu with dishes made from fresh seasonal ingredients. Our experts in bakery, confectionery, charcuterie, smokehouse, and kitchen take pride in preparing the dishes from scratch. That is why all our dishes are homemade. It's all about love and devotion to first-class ingredients, and about taste.

Bon appetit!

LUNCH MENU

Frøkostmenu

**Marinerede sild fra Christiansø med rugbrød
fra eget bageri, karrysalat, kogt æg og løg**

Marinated Herring from Christiansø with Rye Bread from
Munkebjerg's Bakery, Curry Salad, Boiled Egg and Onions

165,- | € 23

**Hjemmerøget laksefilet med rygeost,
marinerede agurker, sprødt rugbrød og karse**

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

195,- | € 27

**Klassisk stjernesked 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 urteemulsion,
urtesalat og peberrodssne**

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

245,- | € 34

**Chevre Chaud Burger, briochebolle fra eget bageri,
hakkebøf, letrøget mayonnaise, gedeost, bløde løg,
salat og pommes frites**

Chevre Chaud Burger, Brioche Roll from Munkebjerg's Bakery,
Minced Beef Steak, Lightly Smoked Mayonnaise, Goat's Cheese,
Soft Onions, Lettuce, and French Fries

245,- | € 34

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

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

225,- | € 31

**Iceberg med letrøget mayonnaise, puffed græskarkerner,
olivenolie, parmesan, urtemix og croutoner**

Iceberg with Lightly Smoked Mayonnaise, Puffed Pumpkin
Seeds, Olive Oil, Parmesan, Herb Mix, and Croutons

155,- | € 22

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

Plate of Four Delicious European Cheeses with Rosehip,
Quince Compote, and Home-Baked Crackers

158,- | € 22

Munkebjerg islagkage med chokoladesauce og æblekompot

Munkebjerg Ice Cream Cake with Chocolate Sauce
and Apple Compote

145,- | € 20

**ALKOHOLFRI, 25 CL**

Non-Alcoholic, 25 cl

Sodavand 37,- | € 5

Soft Drinks

Most fra Østergaard Frugtplantage 50,- | € 7

Æble-hyldeblomst | Æble-kirsebær | Æble-solbær

Apple-Elder Flower | Apple-Cherry | Apple-Blackcurrant

MUNKEBJERG-ØL, 50 CL

Munkebjerg Beer, 50 cl

Øl fra Munkebjergs Bryghus, frit valg 105,- | € 15

Local beer from Munkebjerg Brewhouse, Free Choice

Murermesteren, Brown Ale**Skovhuggeren**, Belgisk Ale**Jubilæumsbryg**, klassisk landøl | Classic Land Beer**Skovtrolden**, hvedeøl | Wheat Beer**VINE**

Wines

2021 Cassaigne, Côtes de Gascogne

Glas | Glass 85,- | € 12

½ flaske | ½ Bottle 195,- | € 27

Flaske | Bottle 350,- | € 49

2017 Moines de Montagne de Santa Duc

Glas | Glass 85,- | € 12

½ flaske | ½ Bottle 195,- | € 27

Flaske | Bottle 350,- | € 49

AKVAVIT, 2 CL

Aquavit, 2 cl

Rød Aalborg 45,- | € 6**Harald Jensen** 45,- | € 6**Krone** 45,- | € 6**Dild Akvavit** 45,- | € 6**Brøndums** 45,- | € 6**Export Akvavit** 45,- | € 6**Porse Akvavit** 45,- | € 6**Linie Akvavit** 50,- | € 7**Aalborg Ekstra Akvavit** 50,- | € 7**Jubilæums Akvavit** 50,- | € 7