



Panorama

Restauranten

A LA CARTE

Klassikere/Classics

Forretter | Starters

Dildgravet laks med sennepsdressing og surdejsbrød

Dill Salt And Sugar Cured Salmon With Mustard
Dressing And Sourdough Bread

210,- | € 29

Cremet hummersuppe med jomfruhummer og små urter

Creamy Lobster Soup With Norway Lobster And Small Herbs

178,- | € 25

Hovedretter | Main Courses

Flamberet peberbøf med håndskårne pommes frites, pebersauce og salade à part (min. 2 kuverter)

Pepper Beef Flambé With Hand-Cut French Fries,
Pepper Sauce And Salade à Part (Min. 2 Persons)

425,- | € 59

Oksemørbrad med hvidløgskartofler, hvidløgssmør og stegte grønsager (min. 2 kuverter)

Beef Tenderloin With Garlic Potatoes,
Garlic Butter And Fried Vegetables (Min. 2 Persons)

425,- | € 59

Grillstegt Sashi-bøf med bearnaisesauce, håndskårne pommes frites og salade à part

Grilled Sashi-Steak With Bearnaise Sauce,
Hand-Cut French Fries And Salade à Part

395,- | € 55

Helstegt rødtunge med grillet citron, hvide kartofler, brunet smørsauce og kapers

Roast Lemon Sole With Grilled Lemon, White Potatoes, Melted
Butter And Capers

325,- | € 45

Rugkerneotto med sommergrønt og kantarel

Rye Kernel Otto With Summer Vegetables And Chanterelles

229,- | € 32



Ost | Cheese

Ostetallerken med fire europæiske, gode oste, hyben, kvæde- kompot og hjemmebagte kiks

Plate Of Delicious European Cheeses, Rosehip, Quince Compote
And Home-Baked Crackers

158,- | € 22

Dessert | Dessert

Munkebjerg islagkage med chokoladesauce og æblekompot

Munkebjerg Ice Cream Cake With Chocolate Sauce And Apple
Compote

145,- | € 20

Markedsjerg-menu

Tillægsret | Additional Dish

Klassisk Blinis Demidoff med 30 g Baerii Caviar PRUNIER, fed cremefraiche, skalotteløg, purløg og citron
Classic Blinis Demidoff With 30 g Baerii Caviar PRUNIER, Sour Cream, Shallots, Chives And Lemon
495,- | € 69

Forret | Starter

Ristet torsk med rogn sauce, blomkål og tørrede urter
Fried Cod With Roe Sauce, Cauliflower And Dried Herbs
195,- | € 27

Mellemret | Side Dish

Terrine af kanin og græskar med estragonmayonnaise, græskarolie, græskarcrudité og smørvalle
Terrine Of Rabbit And Pumpkin With Tarragon Mayonnaise, Pumpkin Oil, Pumpkin Crudité And Butter Whey
195,- | € 27

To retter | Two Courses kr. 425,- | € 59
Tre retter | Three Courses kr. 455,- | € 63
Fire retter | Four Courses kr. 525,- | € 73
Fem retter | Five Courses kr. 625,- | € 87

Hovedret | Main Course

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle med sauce suprême, tapioka, svampe og rødder
Chicken Breast From Hopballe Mølle With Sauce Suprême, Tapioka, Mushrooms And Roots
395,- | € 55

Ost | Cheese

Havgus med kartoffel og perleløg
Havgus Cheese With Potato And Pearl Onions
158,- | € 22

Dessert | Dessert

Vaniljemousse med æble og tuille
Vanilla Mousse With Apple And Tuille
135,- | € 19



Aperitif

Crémant d'Alsace
70,- | € 10

2004 Champagne Gardet
130,- | € 18

KLIMAKOMPENSERET
PAPIR



SEPTEMBER 2022

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



MUNKEBJERG
HOTEL