



Panorama

Restaurants

A LA CARTE

Klassikere/Classics

Forretter | Starters

Dildgravet laks – sennepsdressing – surdejsbrød
Dill Salt And Sugar Cured Salmon – Mustard
Dressing – Sourdough Bread
210,- | € 29

**Cremet hummersuppe – jomfruhummersavarin –
puffede ris – små urter**
Creamy Lobster Soup – Norway Lobster
Savarin – Puffed Rice – Small Herbs
188,- | € 26

**Cremet svampesuppe – syltede
bøgehatte – urteolie**
Creamy Mushroom Soup –
Pickled Brown Beech Mushrooms – Herb Oil
155,- | € 22

Klassisk rørt tatar – cognac – sennep – krydderurter
Classic Stirred Beef Tartare – Cognac – Mustard – Herbs
198,- | € 28

Hovedretter | Main Courses

**Flamberet peberbøf – håndskårne pommes frites –
pebersauce – salade à part (min. 2 kuverter)**
Pepper Beef Flambé – Hand-Cut French Fries –
Pepper Sauce – Salade à Part (min. 2 persons)
425,- | € 59

**Oksemørbrad – hvidløgskartofler –
hvidløgssmør – stegte grønsager (min. 2 kuverter)**
Beef Tenderloin – Garlic Potatoes –
Garlic Butter – Fried Vegetables (min. 2 persons)
425,- | € 59

**Grillstegt Sashi-bøf – bearnaisesauce – håndskårne
pommes frites – salade à part**
Grilled Sashi-Steak – Bearnaise Sauce – Hand-Cut
French Fries – Salade à Part
395,- | € 55

Helstegt rødtunge – persillekartofler – brunet smør – kapers
Roast Lemon Sole – Parsley Potatoes – Melted Butter – Capers
325,- | € 45

Fyldt piment – duxell – hasselnød – timiangrønt
Stuffed Bell Pepper – Duxell – Hazelnut – Thyme Vegetables
249,- | € 35



Ost & Dessert | Cheese & Dessert

**Tallerken med danske Unika-oste – syltede
nødder – kvædeflæsk – hjemmebagte kiks**
Plate Of Danish Unika Cheeses – Pickled Nuts –
Quince Jelly – Home-Baked Crackers
158,- | € 22

Munkebjerg islagkage – chokoladesauce – æblekompot
Munkebjerg Ice Cream Cake – Chocolate Sauce – Apple Compote
145,- | € 20

**Fyldte pandekager – abrikos –
vaniljeis – ristede mandler – Suzette Sauce**
Stuffed Pancakes – Apricot –
Vanilla Ice Cream – Fried Almonds – Suzette Sauce
155,- | € 22

Bagte rabarber – mynte – chokoladecrumble – farin-is
Baked Rhubarbs – Mint – Chocolate Crumble –
Brown Sugar Ice Cream
148,- | € 21



Markedsjerg-forårsmenu

Spring Menu

Tillægsret | Additional Dish

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

Forret | Starter

Tærte – muslinger – spinat – røget sauce – timian
Pie – Mussels – Spinach – Smoked Sauce – Thyme

Mellemret | Side Dish

Sprængt kalv – gule beder – peberrod – bøgehatte
Pickled Veal – Yellow Beets – Horseradish – Beech Mushrooms

Hovedret | Main Course

Røget unghane fra Hopballe Mølle – morkelsauce – grønkål – løg – knust kartoffel
Smoked Cockerel From Hopballe Mølle – Morel Sauce – Kale – Crushed Potato

Ost | Cheese

Friteret Rød Løber fra Arla Unika – bærkompot – kvædeflæsk – smørristet rugbrød
Fried Rød Løber Cheese From Arla Unika – Berries Compote – Quince Jelly – Butter Toasted Rye Bread

Dessert | Dessert

Skovmærke-panna cotta – rabarbersorbet – sprød honningkage
Woodruff Panna Cotta – Rhubarb Sorbet – Crispy Gingerbread

To retter		Two Courses	kr. 425,-		€ 59
Tre retter		Three Courses	kr. 495,-		€ 69
Fire retter		Four Courses	kr. 565,-		€ 78
Fem retter		Five Courses	kr. 625,-		€ 87

Aperitif

Crémant d'Alsace
80,- | € 11

2004 Champagne Gardet
130,- | € 18

KLIMAKOMPENSERET
PAPIR



MARTS 2023

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



MUNKEBJERG
HOTEL