



Panorama

Restauranten

A LA CARTE

Munkebjerg-menu

UGE 25-31, kl. 18.00-22.00, from June 19 to August 6

Every day from 6 to 10 p.m.

Before Dinner Snack

1 glas Husets Bobler

Klassisk blinis demidoff med 30 g Baerii Caviar fra PRUNIER, fed cremefraiche, skalotteløg, purløg og citron

1 glass of "House Bubbles"

Classic Blinis Demidoff with 30 g of Baerii Caviar from PRUNIER, Fat Sour Cream, Shallots, Chives and Lemon

495,- | € 69

Økologiske oliven fra Grækenland, saltede mandler, hummus, sprøde flager, Munkebjerg-slagterens snackpølse

Organic Olives from Greece, Salted Almonds, Hummus, Crispy Flakes, Snack Sausage from Munkebjerg's Butcher

85,- | € 12

Forretter | Starters

"Paella" med fisk og skaldyr, hummerskum og skærmdild

"Paella" with Fish and Shellfish, Lobster Foam and Dill

175,- | € 24

Dampede muslinger i egen suppe med aioli og brød

Steamed Clams in their Own Soup with Aioli, and Bread

159,- | € 22

Salat af røget, confiteret kylling fra Hopballe Mølle med asparges, ærter, nødde vinaigrette og hjemmelavede croutoner

Salad of Smoked Confit Chicken from Hopballe Mølle with Asparagus and Peas, Nut Vinaigrette, and Homemade Croutons

165,- | € 23

Rørt tatar af okse med æggeblomme, tabasco, estragon og cornichoner med grillet brød og urtesalat

Stirred Beef Tartare with Egg Yolk, Tabasco, Tarragon and Gherkins with Grilled Bread and Herb Salad

159,- | € 22

Hovedretter | Main Courses

Salatbar til hovedret

Salad Bar for Main Course

59,- | € 8

Salatbar som selvstændig hovedret

Salad Bar as Separate Main Course

169,- | € 23

Sashi-bøf med lys Madagaskar-pebersauce og grillet sommergrønt

Sashi Steak with Light Madagascar Pepper Sauce and Grilled Summer Vegetables

395,- | € 55

Ballotine af dansk frilandsgris med souffléfars og landskinke, mild sennepssauce, nye løg og æble

Ballotine of Danish Free-Range Pork with Soufflé Stuffing and Ham, Mild Mustard Sauce, New Onions and Apple

295,- | € 41

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.

Fisk & Vegetar | Fish & Vegetarian

Ristet helleflynder med gulerødder, friskbælgede ærter, urtekartofler og sauce blanquette med brunet smør

Fried Halibut with Carrots, Freshly Podded Peas, Herb Potatoes and Sauce Blanquette with Browned Butter

325,- | € 45



Saltbagt blomkål i orlydej med egen puré, cremet ost, græskarkerner og citrontimian

Salt Baked Cauliflower in Orly Dough with Cauliflower Purée, Creamy Cheese, Pumpkin Seeds and Lemon Thyme

239,- | € 33

Dessert | Dessert

Munkebjerg islagkage med chokoladesauce

Munkebjerg Ice Cream Cake with Chocolate Sauce

145,- | € 20

Cointreau-marinerede sommerbær med lakridsis

Cointreau Marinated Summer Berries with Licorice Ice Cream

139,- | € 19

Creme brûlée med bærsorbet og bagt hvid chokolade

Plateau de Fruits de Mer

KUN I UGE 27-31, KL. 12.00-20.00

From July 3 to August 6

Every day from 12 noon to 8 p.m.

Skaldyrsfad

Rosé Crevette Rejer, blåmuslinger, jomfruhummer, krabbekløer og østers.

Serveres med surbrød, toast melba, aioli og Tusind Øer-dressing.

Min. 2 kuverter.

Pris pr. person 798,-

Tilkøb en halv hummer

Pris pr. person 495,-

Plateau de Fruits de Mer

Rosé Crevette Prawns, Common Mussels, Norway Lobster, Crab Claws, and Oysters.

Served with Sour Bread, Toast Melba, Aioli, Thousand Island Dressing.

Min. 2 persons.

Price per person € 111

Plus Half a Lobster

Price per person € 69



JULI 2023

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



MUNKEBJERG
HOTEL