

## RØDVINE

### Red Wines

<b>2020 Bourgogne Laforet, Pinot Noir, Joseph Drouhin</b>	1/2 flaske   1/2 Bottle 350,-   € 49
En dejlig let, elegant og imødekommende vin med en ren og finesserig smag af moden frugt. En ung og charmerende vin.	
<b>2020 Syrah-Grenache, Domaine Laurent Miquel</b>	360,-   € 50
Mørk, saftig vin; smag og duft af mørke bær og et godt lille bid på tungen.	
<b>2016 Château le Castellet Saint-Émilion, Grand Cru</b>	 785,-   € 109
En dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed.	
<b>2016   2018 Château P'Escart Eden</b>	 525,-   € 73
Dejlig saftig, moderne stil med let tørhed i slutningen. Traditionelt Bordeaux-blend.	
<b>2020 Valpolicella Ripasso, Begali Lorenzo</b>	495,-   € 69
Frisk og dog frugtmættet med masser af kirsebær og mørkere stenfrugter.	
<b>2017   2018 Amarone della Valpolicella Classico, Begali Lorenzo</b>	795,-   € 110
Flot fyldig og mørk Amarone med sorte kirsebær og stor intensitet.	
<b>2020 Castello di Monsanto, Chianti Classico</b>	595,-   € 83
Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let krydring og fadpræg.	
<b>2019 Filius Cabernet Sauvignon, Vasse Felix, Margaret River, W.A.</b>	495,-   € 69
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





# Roomservice

**Serveres søndag-torsdag kl. 14.00-23.30 samt fredag-lørdag kl. 14.00-01.00. 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 11:30 p.m.  
Friday-Saturday from 2 p.m. to 01 a.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

**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

**Munkebjerg Bacon Cheese Burger, briochebolle fra eget bageri, hakkebøf, sennepsmayonnaise, syltede løg, salat og pommes frites**

Munkebjerg Bacon Cheese Burger, Brioche Roll From Munkebjerg's Bakery, Minced Beef Steak, Mustard Mayonnaise, Pickled 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

**Hjertesalat og kål, sennepsmayonnaise, puffedede græskarkerner, olivenolie, parmesan, urtemix og croutoner**

Cos Lettuce And Cabbage, Mustard Mayonnaise, Puffed Pumpkin Seeds, Olive Oil, Parmesan, Herb Mix, And Croutons

155,- | € 22

## **OSTE & DESSERT**

Cheese & Dessert

**Ostetallerken med danske Unikaoste, syltede nødder, kvædeflæsk og hjemmebagte kiks**

Plate Of Danish Unika Cheeses, Pickled Nuts, Quince Jelly, And Home-Baked Crackers

158,- | € 22

**Munkebjerg islagkage med chokoladesauce og æblekompot**

Munkebjerg Ice Cream Cake With Chocolate Sauce, And Apple Compote

145,- | € 20

## MOUSSERENDE

### Sparkling

#### Crémant d'Alsace, Domaine Claude et Christophe Bléger

Blød med en meget fin fylde. Munkebjerg Hotel importerer selv vinen.

Glas | Glass 85,- | € 12

Flaske | Bottle 465,- | € 65

#### 2006 Cuvée Charles Gardet, Brut

En dyb fylde og en let elegant mousse kendetegner denne årgangschampagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.

Glas | Glass 145,- | € 20

½ flaske | ½ Bottle 460,- | € 64

Flaske | Bottle 860,- | € 119

#### 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

#### 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 330,- | € 46

#### 2021 Château de Cassaigne, Labyrinthe, Côtes de Gascogne

En frisk og indbydende hvidvin med en livlig og meget aromatisk duft og smag.

360,- | € 50

#### 2020 Riesling, Réserve, F. E. Trimbach

En ren, frisk og elegant vin med masser af frugt og finesse og en lang eftersmag.

585,- | € 81

#### 2021 The Applicant Chardonnay, Chile

Noter af eksotisk frugt i både duft og smag.

385,- | € 53

#### 2020 | 2021 Sauvignon Blanc, Saint Clair Winery, Marlborough

Flot duft af hylde 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.



660,- | € 92