



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 press 8542 – after 9 p.m. press 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 – stegt, dampet, kogt, røget fisk – skaldyr – dressinger – citron
Classic Shooting Star – Fried, Steamed, Boiled, Smoked Fish –
Shellfish – Dressings – Lemon
255,- | € 35

Pariserbøf – pickles – kapers – løg – rødbede – æggeblomme
Fried Beef Tartare – Pickles – Capers – Onion – Beetroot – Egg Yolk
245,- | € 34

**Munkebjerg baconcheeseburger – syltede rødløg –
sennepsmayonnaise – salat – pommes frites**
Munkebjerg Bacon Cheese Burger – Pickled Red Onions – Mustard Mayonnaise - Lettuce - French Fries
248,- | € 34

***Grillstegt Sashi-bøf – bearnaisesauce – håndskårne pommes frites – salat à part**
*Grilled Sashi Steak - Bernaise Sauce - Hand-Cut French Fries - Salad à Part
300 g Sashi-bøf 478,- | € 66
150 g Sashi-bøf 248,- | € 34

***Kan bestilles frem til kl. 22.30 /Can be ordered until 10:30 p.m.**

**5 Arla Unika-oste – økologiske oliven – syltede nødder –
hybenkompot – knækbrød**
5 Arla Unika Cheeses – Organic Olives – Pickled Nuts –
Rosehip Compote – Crispbread
178,- | € 25

Dagens kage
Cake Of The Day
85,- | € 12

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

Efter køkkenets lukketid er det altid muligt at bestille uspecificerede snitter indtil kl. 04.00.
After kitchen opening hours, it is possible to order unspecified open sandwiches until 04:00 a.m.

3 små snitter, uspecificeret
3 Small Open Sandwiches Of Rye Bread, Unspecified
110,- | € 15

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.

MOUSSERENDE

Sparkling

Crémant d'Alsace, Domaine Claude et Christophe Bléger		Glas Glass 90,- € 13
Blød med en meget fin fylde. Munkebjerg Hotel importerer selv vinen.		Flaske Bottle 485,- € 67
2006 Cuvée Charles Gardet, Brut		Glas Glass 145,- € 20
En dyb fylde og en let elegant mousse kendetegner denne		½ flaske ½ Bottle 470,- € 65
årgangschampagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.		Flaske Bottle 890,- € 124
2010 Dom Pérignon, Moët & Chandon, Brut		3.400,- € 472
Opkaldt efter en af Champagnes store personligheder.		
2013 2014 Cristal, Louis Roederer	*	2.750,- € 382
Topcuvé fra Roederer. Produceres kun i de bedste år.		

HVIDVINE & ROSÉ

White Wines & Rosé

RESTAURANTENS UDVALGTE

Our Selection

2022 Château de Cassaigne, Labyrinthe, Côtes de Gascogne		
En frisk og indbydende hvidvin med en livlig og meget aromatisk duft og smag.		360,- € 50
2022 2023 The Applicant Chardonnay, Chile	*	385,- € 53
Noter af eksotisk frugt i både duft og smag.		

2021 Riesling, Réserve, F.E. Trimbach		½ flaske ½ Bottle 410,- € 57
En ren, frisk og elegant vin med masser af frugt, finesse og lang eftersmag.		Flaske Bottle 695,- € 97
2022 2023, Sancerre, Domaine Vincent Delaporte		½ flaske ½ Bottle 420,- € 58
Sprødhed og mineralitet præger denne vin.		
2022 Sancerre, Domaine Sautereau		625,- € 87
Dejlig Sancerre med en vidunderlig aromatisk og sammensat duft af sauvignon blanc-drue.		
2020 Château Canadel, Bandol, Rosé	*	660,- € 92
Dejlig frisk rosévin med fin syre, frugt og god dybde.		
2022 2023 Domaine de Pellehaut, Harmonie de Gascogne Rosé		435,- € 60
Frisk og lækende rosé fra det sydlige Frankrig.		

RØDVINE RED WINES

RESTAURANTENS UDVALGTE Our Selection

2019 Seigneur de Beauval, Bordeaux Supérieur

Klassisk stil med god tørhed og fin frugt.

½ flaske | ½ Bottle 200,- | € 25

Flaske | Bottle 360,- | € 50

Glas | Glass 90,- | € 13

2022 Oltre Piano, Primitivo

Intens, saftig og blød vin med fin harmoni mellem frugt og fad. Et godt glas fra Syden.

395,- | € 55

2016 Château le Castellet Saint-Émilion, Grand Cru

En dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed.

*

785,- | € 109

2016 Château du Breuil, Cru Bourgeois

Duft og smag med masser af mørke frugter og bær.

550,- | € 76

2020 Bourgogne Laforêt, Pinot Noir, Joseph Drouhin

En dejlig let, elegant og imødekommende vin med en ren og finesserig smag af moden frugt. En ung og charmerende vin.

½ flaske | ½ Bottle 465,- | € 65

2020 | 2021 Syrah-Grenache, Domaine Laurent Miquel

Mørk, saftig vin; smag og duft af mørke bær og et godt lille bid på tungen.

360,- | € 50

2020 | 2021 Valpolicella Ripasso, Begali Lorenzo

Frisk og dog frugtmættet med masser af kirsebær og mørkere stenfrugter.

525,- | € 73

2017 | 2019 Amarone della Valpolicella Classico, Begali Lorenzo

Flot fyldig og mørk Amarone med sorte kirsebær og stor intensitet.

795,- | € 110

2021 Castello di Monsanto, Chianti Classico

Dejlig Sangiovese i den feminine stil med mørke bær, let kryddring og fadpræg.

630,- | € 88

2020 Spätburgunder Alte Reben, Endinger Engelsberg, Weingut Knab, Kaiserstuhl

Blød, saftig og fyldig vin på pinot noir fra det sydlige Tyskland.

595,- | € 83

ØL/VAND

Beer/Softdrinks

Følgende er et lille udsnit af Lobby Bares udvalg/This is a small sample of the selection from the Lobby Bar.

Sodavand/Softdrinks

37,- | € 5

Carlsberg Nordic/Non Alcoholic

45,- | € 6

Carlsberg fadøl/Draft Beer

72,- | € 10

Pilsner classic/Lager Classic

45,- | € 6



MUNKEBJERG
HOTEL

*Fremstillet efter økologiske principper | *Produced according to organic principles
Der tages forbehold for udsolgte årgange | Reservations are made for sold-out vintages.