



# Panorama

Restaurants

A LA CARTE

## Forretter | Starters

**Dildgravet laks – sennepsdressing – surbrød**  
Dill Salt And Sugar Cured Salmon –  
Mustard Dressing – Sourdough Bread **215,- | € 30**

**Cremet hummersuppe – jomfruhummer – cognac – urter**  
Creamy Lobster Soup – Norway Lobster –  
Cognac – Herbs **245,- | € 34**

**Tatar af kalveinderlår – cornichoner – sennep – urteemulsion – urter – chips**  
Scraped Raw Veal Top Round – Cornichons –  
Mustard – Herb Emulsion – Herbs – Chips **215,- | € 30**

**Stegte kammuslinger – selleripuré – havtorn – brunet smør**  
Fried Scallops – Celeriac Purée –  
Sea Buckthorn – Browned Butter **225,- | € 31**

## Hovedretter | Main Courses

**Cognacflamberet Sashi-peberbøf – store pommes frites – pebersauce – salat (min. 2 kuverter)**  
Sashi Pepper Beef Flambé – Large Chips –  
Pepper Sauce – Salad (Min. 2 persons) **445,- | € 62**

**Helstegt Sashi-oksemørbrad – hvidløgsstegte kartofler – hvidløgssmør – salat (min. 2 kuverter)**  
Roast Beef Tenderloin – Garlic Fried Potatoes –  
Garlic Butter – Salad (Min. 2 persons) **460,- | € 64**

**Grillet Sashi-bøf – store pommes frites – bearnaisesauce – salat**  
Grilled Sashi Steak – Large Chips –  
Bearnaise Sauce – Salad  
**300 g Sashi-bøf 485,- | € 67**  
**200 g Sashi-bøf 335,- | € 47**

**Pandestegt rødspætte – persillekartofler – kaperssmør – grillet citron**  
Roasted Whole Plaice – Parsley Potatoes –  
Caper Butter – Grilled Lemon **295,- | € 41**

**Wienerschnitzel – pommes sauté – ærter – wienerdreng – smørsauce**  
Wiener Schnitzel – Pommes Sauté –  
Peas – Garnish – Melted Butter **280,- | € 39**

**Tagliatelle – svampe i cremet sauce – parmesanost – crudité**  
Tagliatelle – Mushrooms In Creamy Sauce –  
Parmesan Cheese – Crudité **235,- | € 33**



## Desserter | Desserts

**4 Arla Unika-oste – oliven – syltede nødder – hjemmebagt knækbrød**  
4 Arla Unika Cheeses – Olives –  
Pickled Nuts – Homebaked Crisp Bread **155,- | € 22**

**Italiensk chokoladedessert Tartufo – braiseret ananas – nøddekrokant**  
Italian Chocolate Dessert Tartufo –  
Braised Pineapple – Nut Brittle **150,- | € 21**

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

## Panorama-menu | Panorama Menu

**Consommé Celestine – farseret pandekage –  
trøffel – urter**  
Consommé Celestine – Stuffed Pancake –  
Truffle – Herbs **145,- | € 20**

**Havtaskemosaik – karamelliseret  
jordkokpuré – kaviar – æblevinaigrette**  
Monkfish – Caramelised Sunchoke Purée –  
Caviar – Apple Vinaigrette **175,- | € 24**

**Grillet filet af krondyr – rillette i panko –  
rosmarinkartoffel – saltbagt selleri – enebærsky**  
Grilled Fillet Of Red Deer – Rillette In Panko – Rosemary  
Potato – Salt Baked Celeriac – Juniper Stock **330,- | € 46**

**Kovending blåskimmel – hybenkompot –  
sprødt rugbrød**  
Kovending Blue Cheese – Rosehip Compote –  
Crisp Rye Bread **130,- | € 18**

**Belle de Boskoop – æbletærte – yuzu-citrusfrugt  
Tahiti-vaniljeiscreme**  
Belle de Boskoop Apple Pie – Yuzu Citrus Fruit –  
Tahiti Vanilla Ice Cream **150,- | € 21**

To retter | Two Courses **445,- | € 62**  
Tre retter | Three Courses **535,- | € 74**  
Fire retter | Four Courses **615,- | € 85**  
Fem retter | Five Courses **675,- | € 94**

## Vinmenu | Wine Menu

To retter | Two Courses **300,- | € 42**  
Tre retter | Three Courses **375,- | € 52**  
Fire retter | Four Courses **450,- | € 63**  
Fem retter | Five Courses **525,- | € 73**

## Vegetarmenu | Vegetarian Menu



**Græskarsuppe – ristede kerner**  
Pumpkin Soup – Roasted Seeds **130,- | € 30**

**Porreterriner – æblevinaigrette –  
urter – sprødt rugbrød**  
Leek Terrine – Apple Vinaigrette –  
Herbs – Crisp Rye Bread **145,- | € 20**

**Auberginedumplings – tomat – løg –  
oliven – ristet surdejsbrød**  
Aubergine Dumplings – Tomatoes – Onions –  
Olives – Toasted Sourdough Bread **165,- | € 23**

**Risotto – svampe – grønsager**  
Risotto – Mushrooms – Vegetables **230,- | € 32**

**Karamelliserede figer – tonkabønneis**  
Caramelised Figs – Tonka Bean Ice Cream **145,- | € 20**

To retter | Two Courses **300,- | € 42**  
Tre retter | Three Courses **450,- | € 63**  
Fire retter | Four Courses **525,- | € 73**  
Fem retter | Five Courses **595,- | € 83**

## Vinmenu | Wine Menu

To retter | Two Courses **300,- | € 42**  
Tre retter | Three Courses **375,- | € 52**  
Fire retter | Four Courses **450,- | € 63**  
Fem retter | Five Courses **525,- | € 73**

## FORKÆLELSE MED FORMAT

*Siden 1967*

Siden 1880 har Munkebjerg Hotel været et sted, hvor gæster kan nyde velvære, kvalitet og naturskønne omgivelser.

Den uovertrufne beliggenhed midt i Munkebjergskoven med udsigt over Vejle Fjord danner en fantastisk ramme om hotellet, som tilbyder tre restauranter, bar, vinkælder, kasino samt wellness-, pool og fitnessområde.

Vi er stolte af vores egenproduktion i bageri, slagteri og røgeri, som sikrer råvarer og smagsoplevelser af højeste kvalitet til dit måltid.

Du kan kombinere afslapning og aktivitet med faciliteter som pool, spabade, sauna, krolf, tennis, løb eller cykling i Munkebjergskoven. Besøg også Lobbybaren for hygge og afslapning eller oplev spændingen på Casino Munkebjerg.

Munkebjerg Hotel er også et 5-stjernet konferencehotel med 20 moderne og fleksible mødelokaler, som alle er udstyret med avanceret AV-udstyr. Kapaciteten dækker alt fra 2 til 720 deltagere.

Vores opmærksomhed og omhu gælder ikke kun hotellets gæster men også naturen, der omgiver os. Vi arbejder kontinuerligt på at optimere og minimere påvirkningen af miljøet og verden omkring os.

Du kan læse mere om indsatserne i vores ESG rapporter på [munkebjerg.dk](http://munkebjerg.dk).

Velkommen til Munkebjerg Hotel – et sted, hvor service, detaljer og oplevelser går hånd i hånd.

