

A close-up photograph of a dark glass bottle of red wine being poured into two large, elegant glasses. The wine is a deep red color and is captured mid-pour, creating a dynamic stream. In the background, a person in a white shirt and dark vest, likely a waiter, is partially visible, adding to the restaurant atmosphere. The lighting is warm and focused on the glasses and the pouring wine.

Frühstück

Restaurants

MENÜKORT

Frokostmenu

LUNCH MENU

Kan bestilles kl. 12.00-17.00 | Can be ordered from 12 Noon to 5 p.m.

**Stjernesked – pandestegt, dampet, røget fisk –
rejer – rogn – asparges – dressing – grillet citron**
Shooting Star – Fried, Steamed, Smoked Fish – Prawns –
Roe – Asparaguses – Dressing – Grilled Lemon 255,- | € 35

**Omelet Basquaise – spegeskinke –
salat – sprødt rugbrød**
Omelet Basquaise – Cured Ham –
Salad – Crisp Rye Bread 188,- | € 26

**Tatar af kalveinderlår – syltede svampe –
peberrod – svampemayo – pommes frites**
Scraped Raw Veal Top Round – Pickled Mushrooms –
Horseradish – Mushroom Mayo – Chips 248,- | € 34

**Pariserbøf – pickles – kapers – løg –
peberrod – rødbede – æggeblomme**
Fried Beef Tartare – Pickles – Capers –
Onion – Horseradish – Beetroot – Egg Yolk 248,- | € 34

**Munkebjerg-burger – briochebolle – hjemmelavet
ketchup – svampemayo – syltede rødløg –
saltet squash – pommes frites – aioli**
Munkebjerg Burger – Brioche Roll – Homemade
Ketchup – Mushroom Mayo – Pickled Red Onions –
Salted Courgette – Chips – Aioli 225,- | € 31

Tilvalg: Ost og/eller bacon pr. valg
Option: Cheese And/Or Bacon Per Option 15,- | € 2

**Munkebjerg-burger fås også i vegetarisk
udgave med falafel og grillet peberfrugt**
Munkebjerg Burger As A Vegetarian Option
With Falafel And Grilled Bell Peppers 215,- | € 30

Cæsar salat – stegt kylling – brødcroutons
Caesar Dressing – Fried Chicken – Bread Croutons 178,- | € 25

**Clubsandwich – kylling – karrydressing – bacon –
spejlæg – tomater – hjertesalat**
Club Sandwich – Chicken – Curry Dressing – Bacon –
Fried Egg – Tomatoes – Cos Lettuce 218,- | € 30

**Moules frites – aioli – urter –
pommes frites – hjemmebakket brød**
Moules Frites – Aioli – Herbs –
Chips – Homebaked bread 298,- | € 41

**Grillet ribeye – ratatouille –
hvidløgssmør – pommes frites**
Grilled Ribeye – Ratatouille –
Garlic Butter – Chips 435,- | € 60

**Sashi-bøf – årstidens grønsager –
nye kartofler – rødvinssauce**
Sashi Steak – Seasonal Vegetables –
New Potatoes – Red Wine Sauce
300 g Sashi-bøf 485,- | € 67
200 g Sashi-bøf 345,- | € 48

Desserter | Desserts

**Danske oste – hybenkompot – oliven –
syltede nødder – hjemmebakket knækbrød**
Danish Cheeses – Hiprose Compote – Olives –
Pickled Nuts – Homebaked Crisp Bread 155,- | € 22

**Munkebjerg islagkage – chokoladesauce –
chokoladeganache – friske bær**
Munkebjerg Ice Cream Cake – Chocolate Sauce –
Chocolate Ganache – Fresh Berries 145,- | € 20

Cremé Bruleé – friske bær – vaniljeis – tulle
Creme Brulee – Fresh Berries – Vanilla Ice Cream
Tulle 135,- | € 19

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.

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



SODAVAND/MOST

Soft Drinks/Juices

Sodavand 38,- | € 5
Soft Drinks

SMAGISK økologisk saft, 25 cl 52,- | € 7

Æble | Hyldeblomst | Solbær | Hindbær |

Rababer | Appelsin

SMAGISK Organic Juice, 25 cl

Apple | Elder Flower | Black Currant | Raspberry |

Rhubarb | Orange

Munkebjerg Hotel har sin egen vandbrønd, hvilket sikrer vand af højeste kvalitet. Brønden ligger i et skovområde, hvor jorden aldrig har været opdyrket.

Den årlige kvalitetskontrol udføres af Eurofins.

Munkebjerg Hotel has its own water well, which guarantees high quality water. The well is located in a forest area where the land has never been cultivated. The annual quality control is carried out by Eurofins.

Filtreret vand ad libitum med/uden brus

Filtered water ad libitum still/sparkling

Per person/per person 25,- | € 3

ØL – ALKOHOLFRI, 33 CL

Beer – Non-Alcoholic, 33 cl

Carlsberg Nordic 0,0 % 45,- | € 6

Brooklyn Brewery 0,4 % 45,- | € 6

Kronenbourg 1664 Blanc 0,5 % 45,- | € 6

ØL, 33 CL

Beer, 33 cl

Carlsberg 4,6 % 42,- | € 6

Grøn Tuborg 4,6 42,- | € 6

Tuborg Classic 4,6 % 45,- | € 6

KOLDING GÅRDBRYGGERI, 50 CL

Tusmørke, Imperial Stout 8 % 89,- | € 12

Den Rette Hylde, Hvedeøl 5 % 89,- | € 12

Jutland IPA, Hazy IPA 6 % 89,- | € 12

Gårdøllen, Lagerøl 5,6 % 89,- | € 12

Guld og Grønne Skove, Brown Ale 5 % 89,- | € 12

Grimbergen Blonde, 33 cl 65,- | € 9

VINE

Wines

2022 Château de Cassaigne Labyrinthe,
Côtes de Gascogne

Glas | Glass 95,- | € 13

½ flaske | ½ Bottle 225,- | € 31

Flaske | Bottle 410,- | € 57

2019 Seigneur de Beauval, Bordeaux Supérieur

Glas | Glass 95,- | € 13

½ flaske | ½ Bottle 215,- | € 30

Flaske | Bottle 410,- | € 57

AKVAVIT, 2 CL

Aquavit, 2 cl

Rød Aalborg 45,- | € 6

Dild Akvavit 45,- | € 6

Linie Akvavit 50,- | € 7

Jubilæums Akvavit 50,- | € 7