



Panorama

Restaurants

A LA CARTE

Forretter | Starters

Dildgravet laks – sennepsdressing – surbrød
Dill Salt And Sugar Cured Salmon –
Mustard Dressing – Sourdough Bread 238,- | € 33

Cremet hummersuppe – hummerhaler – cognac – rodfrugter – urtemix
Creamy Lobster Soup – Lobster Tails –
Cognac – Root Vegetables – Herbs 258,- | € 36

Tartar af kalveinderlår – syltede svampe – peberrodsmayonnaise – karse – chips
Tartare Of Veal Top Round – Pickled Mushrooms –
Horseradish Mayonnaise – Cress – Crisps 248,- | € 34

Kompot af bagte græskar – stegt blomkål – raspolie & lime emulsion
Compote Of Baked Pumpkin – Roasted Cauliflower –
Emulsion Of Rapeseed Oil And Lime 215,- | € 30



Hovedretter | Main Courses

Flamberet peberbøf – grove pommes frites – pebersauce – salat à part (min. 2 kuverter)
Pepper Beef Flambé – Giant Chips – Pepper Sauce –
Salad à Part (Min. 2 persons) 465,- | € 65

Oksemørbrad – hvidløgskartofler – garniture – hvidløgssmør (min. 2 kuverter)
Beef Tenderloin – Garlic Potatoes – Garnish – Garlic
Butter (Min. 2 persons) 485,- | € 67

Grillet Sashi-bøf – grove pommes frites – bearnaisesauce – salat à part
Grilled Sashi Steak – Giant Chips –
Bearnaise Sauce – Salad à Part
300 g Sashi-bøf 485,- | € 67
200 g Sashi-bøf 345,- | € 48

Wienerschnitzel – ærter – smørsauce – pommes sautées
Wiener Schnitzel – Peas –
Melted Butter – Pommes Sautées 325,- | € 45

Pandestegt rødspætte – kaperssmør – persillekartofler – grønsager
Roasted Whole Plaice – Parsley Potatoes –
Caper Butter – Vegetables 325,- | € 45

Svampebygotto – syltede bøgehatte – pak choi
Mushroom Bygotto – Pickled Mushrooms –
Pak Choi 229,- | € 32



Desserter & Ost | Desserts & Cheese

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

Vaffel af sød kartoffel – tahiti vanilje – æblecoulis – sorbet
Waffle Of Sweet Potato – Tahiti Vanilla –
Apple Coulis – Sorbet 150,- | € 21

Brombærtærte – kærnemælksis – brombær “romtopf”
Blackberry Pie – Buttermilk Ice Cream –
Blackberry “Rum Topf” 155,- | € 22

Danske Oste – hybenkompot – syltede nødder – oliven – hjemmebagt knækbrød
Danish Cheeses – Rose Hip Compote – Pickled Nuts –
Olives – Home Baked Crisp Bread 155,- | € 22



Munkebjerg Hotel har egen vandkilde, som sikrer naturligt mineralvand af højeste kvalitet. Kilden har sit udspring i et skovområde, hvor jorden aldrig har været opdyrket. Den årlige kvalitetskontrol udføres af Eurofins. Munkebjerg Hotel has its own water source, which ensures naturally mineralized water of the highest quality. The spring originates in a forest area where the soil has never been cultivated. The annual quality control is carried out by Eurofins.

Munkebjerg kildevand ad libitum med/uden brus
Munkebjerg Mineral Water Ad Libitum Still/Sparkling
Per person/per person 25,- | € 3

Panorama-menu | Panorama Menu

**Skindstegt rødfisk – surkål –
riesling beurre blanc**
Redfish Roasted On The Skin – Sauerkraut –
Riesling Beurre Blanc
145,- | € 20

**Stegt kalvebrissel – svampecreme –
revet trøffel – lys trøffelsauce**
Fried Sweetbreads – Mushroom Cream –
Grated Truffle – Light Truffle Sauce
210,- | € 29

**Krondyrfilet – artiskokpuré –
grønkål – rosmarin jus**
Roe Deer Fillet – Artichoke Puree –
Kale – Rosemary Sauce
355,- | € 49

**Havgus Arla Unika – hybenkompot –
hjemmebagt knækbrød**
Havgus Arla Unika – Rose Hip Compote –
Homebaked Crisp Bread
130,- | € 18

**Italiensk chokoladedessert Tartufo –
kerne med æblefyld – abrikossauce**
Italian Chocolate Dessert Tartufo –
Apple Filling – Apricot Sauce
145,- | € 20

To retter	Two Courses	445,- € 62
Tre retter	Three Courses	535,- € 74
Fire retter	Four Courses	615,- € 85
Fem retter	Five Courses	695,- € 97

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 indsætterne i vores ESG rapporter på munkebjerg.dk.

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

