



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 – rapsolie og 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

Braiseret lammeskank – knuste kartofler –

svamperagout – rosmaringlace

Braised Lamb Shank – Crushed Potatoes –

Mushroom Ragout – Rosemary Jus 355,- | € 49

Pandestegt rødtunge – skilt persillecreme –

hvide kartofler – grønkål

Roasted Lemon Sole – Split Parsley Cream –

White Potatoes – Kale 375,- | € 52

Svampebygotto – syltede bøgehatte – pak choi

Mushroom Barley Risotto – 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

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

Pandestegt torskefilet – sønderjysk hvidkål –
fiskefumé – jomfruolie
Pan Fried Cod Fillet – Stewed White Cabbage –
Fish Fumet – Virgin Oil 188,- | € 26

Krondyrfilet presset med fed andelever – glaseret
figen – artiskokpuré – szechuanpeber – sky
Venison Fillet Pressed With Duck Liver – Glazed Fig –
Artichoke Purée – Szechuan Pepper – Jus 228,- | € 32

Rødvinsglaseret sprængt andebryst – confiteret
andelår – syltede kartofter – selleri – æble –
rosmarinsky
Duck Breast Red Wine Glazed – Confit Duck Leg –
Pickled Potatoes – Celeriac – Apple –
Rosemary Sauce 328,- | € 46

Femme Fatale fra Troldhede Mejeri – chutney af
sveskeblommer – chips af sprød ølkage
Femme Fatale Cheese from Local Dairy – Prune
Plum Chutney – Beer Cake Crisps 128,- | € 18

Tartufo af ris og Amarenekirsebær –
kirsebærgastrik – fransk nougat
Tartufo Of Rice And Amarena Cherries – Cherry
Gastrique – French Nougat 148,- | € 21

Tre retter | Three Courses 535,- | € 74
Fire retter | Four Courses 615,- | € 85
Fem retter | Five Courses 675,- | € 94

Vinmenu | Wine Menu

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.

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

