



Panorama

Restaurants

A LA CARTE

Forretter | Starters

Dildgravet laks – sennepsdressing – surdejsbrød

Dill Salt And Sugar Cured Salmon – Mustard

Dressing – Homemade Sourdough Bread 238,- | € 33

Cremet hummersuppe – hummerhaler –

cognac – rodfrugter – urtemix

Creamy Lobster Soup – Lobster Tails –

Cognac – Root Vegetables – Herbs 258,- | € 36

Tartar af kalveinderlår – sennepsmayo – sprøde kapers – syltede perleløg – urter – pommes frites – aioli

Tartare Of Veal – Mustard Mayo – Crispy

Capers – Pickled Pearl Onions – Herbs – 248,- | € 34

Grillet gulerodspuré – gulerods spaghetti – gulerodssauce – frisk timian

Grilled Carrot Purée – Carrot Spaghetti –

Carrot sauce – Fresh Thyme 189,- | € 26



Hovedretter | Main Courses

Flamberet peberbøf – grove pommes frites – pebersauce – variation af selleri – stegt grønkål (min. 2 kuverter)

Pepper Beef Flambé – Giant Chips – Pepper
Sauce – Variation of Celery – Fried Calf

(Min. 2 persons) 465,- | € 65

Oksemørbrad – stegte kartofler – hvidløgssmør – variation af selleri – stegt grønkål (min. 2 kuverter)

Beef Tenderloin – Rosted Potatoes – Garlic Butter –

Variation Of Celery – Fried Calf

(Min. 2 persons) 485,- | € 67

Grillet Sashi-bøf – variation af græskar – Bearnaisesauce – pommes frites

Grilled Sashi Steak – Variation Of Pumpkin–

Bearnaise Sauce – Chips

300 g Sashi-bøf 485,- | € 67

200 g Sashi-bøf 345,- | € 48

Osso Buco – cremet kartoffelmos – grillede pastinakker – grillede persillerødder – braisér sauce

Osso Buco – Creamy Mashed Potatoes – Grilled

Parsnips – Grilled Parsley Roots -

Braisér Sauce 295,- | € 41

Stegt Pighvar – hvide kartofler – Gammelknascreme – sauteret rød grønkål – confiteret selleri

Fried Turbot – Potatoes – Cream of Gammelknas –

Sautéed Red Calf – Celery Confit 459,- | € 64

Risotto – hvidvin – svampe – rav ost - grillede kejsjerhatte – syltet trøffel

Risotto – White Wine – Mushrooms –

“rav ost” – Grilled King Trumpet Mushrooms –

Pickled Truffle 239,- | € 33



Desserter & Ost | Desserts & Cheese

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

Danske Oste – hybenkompot – syltede nødder –
oliven – hjemmebagt knækbrød
Danish Cheeses – Rose Hip Compote – Pickled Nuts –
Olives – Homemade Crisp Bread 169,- | € 23

Citrontærte med italiensk marengs
Lemon Pie With Italian Merinque 145,- | € 20



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

Stegte kammuslinger – variation af jordskokke –
fiskefumé med brunet smør
Seared Sallops – Variation of Jerusalem Artichoke –
Fish Fumet With Browned Butter 239,- | € 33

Øl-braiseret svinekæbe – cremet pastinak puré –
kartoffeltuiles – timian – øl-glacé
Beer-Braised Pork Cheeks – Creamy Parsnip Purée –
Potato Tuiles – Thyme – Beer Glace 189,- | € 26

Farseret Hopballe Mølle kylling – svampe –
urter – kroketter
Stuffed Hopballe Mølle Chicken – Mushrooms –
Herbs – Potato Croquettes 328,- | € 46

“Ask” Arla Unica Ost –
smørstegt surdejsbrød – løgkompot
“Ask” Arla Unica Cheese – Butter Fried
Sourdough Bread – Onion Compote 139,- | € 19

Vaniljeparfait – pocherede pære – pæregelé –
chokoladeganache – krystalliseret mørk chokolade
Vanilla Parfait – Poached Pears – Pear Gel – Chocolate
Ganache – Crystallized Dark Chocolate 155,- | € 22

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

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 rapport på munkebjerg.dk.

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

