



Frokost

Restauranter

MENUKORT

Frokøstmenu

LUNCH MENU

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

SMØRREBRØD | OPEN SANDWICHES

Hvide sild – karrysalat med cornichons – krydderfedt – rødløg – rugbrød fra eget bageri –
Marinated Herring – Curry Salad With Gherkins – Spiced Fat – Red Onions – Homemade Rye Bread **139,- | € 19**

Røget laks – rygeostcreme – radiser – rugbrød fra eget bageri
Smoked Salmon – Cream Of Smoked Cheese – Radishes – Homemade Rye Bread **159,- | € 22**

Cremet rejesalat – asparges – selleri – purløg – citron – surdejsbrød fra eget bageri
Creamy Shrimp Salad – Asparagues – Celery – Chives – Lemon – Homemade Sourdough Bread **189,- | € 26**

Pandestegt rødspættefiletter – hjemmerørt remoulade – citron – persillefrit – rugbrød fra eget bageri
Pan Fried Fish Fillets – Homemade Remoulade – Lemon – Fried Parsley – Homemade Rye Bread **199,- | € 28**

Roastbeef – pickles – hjemmeristede løg – kapers – peberrod – rugbrød fra eget bageri
Roast Beef – Pickles – Fried Onion – Capers – Horseradish – Homemade Rye Bread **169,- | € 23**



Grillet Sashi-bøf – variation af gulerødder – pak choi – pebersauce – pommes frites
Grilled Sashi Steak – Variation Of Carrots – Pak Choi – Pepper Sauce – Chips
300 g Sashi-bøf 485,- | € 67
200 g Sashi-bøf 345,- | € 48

Stjernesked – pandestegt, dampet, røget fisk – rejer – rogn – asparges – dressing – citron
Shooting Star – Fried, Steamed, Smoked Fish – Shrimp – Roe – Asparagues – Dressing – Lemon **289,- | € 40**

Pariserbøf – pickles – kapers – løg – peberrod – rødbede – æggeblomme
Fried Beef Tartare – Pickles – Capers – Onion – Horseradish – Beetroot – Egg Yolk **259,- | € 36**

Tatar af kalveinderlår – urtemayo – skalotteløg – friske urter – pommes frites – aioli
Veal Tatare – Herb Mayo – Shallots – Fresh Herbs – Chips – Aioli **259,- | € 36**

Munkbjerg-burger – briochebolle – bøf af oksekød – tomat – salat – spicy mayo – syltede rødløg – syltede dild agurker – pommesfrites – aioli
Munkbjerg Burger – Brioche Roll – Ground Beef – Tomato – Lettuce – Spicy Mayo – Pickled Red Onions – Cucumber Dill Pickles – Chips – Aioli **259,- | € 36**

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

DESSERTER | DESSERTS

Danske oste – tomatkompot – smørstegt rugbrød
Danish Cheeses – Tomato Compote – Butterfried Rye Bread **169,- | € 23**

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

Othello-lagkage fra egen konditor
Othello Layer Cake From Our Pastry Chef **89,- | € 12**

Petit Fours fra egen konditor, 2 stk.
Petit Fours From Our Pastry Chef, 2 pcs. **49,- | € 7**

SODAVAND/MOST SOFT DRINKS/JUICES

Sodavand
Soft Drink 39,- | € 5

Økologisk saft, 25 cl
Æble | Hyldeblomst | Solbær | Rababer | Appelsin
Organic Juice, 25 cl
Apple | Elder Flower | Black Currant | Rhubarb |
Orange 52,- | € 7

Vand ad libitum med/uden brus
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 % 69,- | € 10
Kronenbourg 1664 Blanc 0,5 % 69,- | € 10

SPECIAL ØL CRAFT BEER

KOLDING GÅRDBRYGGERI, 50 CL
Tusmørke, Imperial Stout 8 % 89,- | € 12
Den Rette Hylde, Hvedeøl 5 % 89,- | € 12
Jutlan IPA, Hazy IPA 6 % 89,- | € 12
Gårdøllen, Lagerøl 5,6 % 89,- | € 12
Guld og Grønne Skove, Brown Ale 5 % 89,- | € 12

FADØL DRAFT BEER

Carlsberg 0,4 cl 72,- | € 10
Carlsberg 0,6 cl 95,- | € 13
Tuborg Classic 0,4 cl 78,- | € 11
Tuborg Classic 0,6 cl 105,- | € 15
Kronenbourg 1664 Blanc 0,5 cl 95,- | € 13
Grimbergen Double Ambrée 0,5 cl 95,- | € 13
Jakobsens Yakima 0,5 cl 95,- | € 13

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
O.P. Anderson Akvavit 45,- | € 6
Linie Akvavit 50,- | € 7
Jubilæums Akvavit 50,- | € 7

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.

