



# Frokost

Restauranten

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 friske æbler – krydderfedt – rødløg – rugbrød fra eget bageri –**  
Marinated Herring – Curry Salad With Fresh Apples –  
Spiced Fat – Red Onions – Homemade Rye Bread **139,- | € 19**

**Røget laks – citronmarineret agurk – æggeblommecreme – rugbrød fra eget bageri**  
Smoked Salmon – Lemon Marinated Cucumber –  
Egg Yolk Cream – Homemade Rye Bread **159,- | € 22**

**Cremet rejesalat – hvide asparges – selleri – purløg – krystalliseret citron – surdejsbrød**  
Creamy Shrimp Salad – White Asparagues – Celery –  
Chives – Crystallized 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 græskar – pebersauce – pommes frites**  
Grilled Sashi Steak – Variation of Pumpkin –  
Pepper Sauce – Chips  
**300 g Sashi-bøf 485,- | € 67**  
**200 g Sashi-bøf 345,- | € 48**

**Stjernes kud – 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 – sennepsmayo – sprøde kapers – syltede perleløg – urter – pommes frites – aioli**  
Veal Tartare – Mustard Mayo – Crispy Capers – Pickled  
Pearl Onions – 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**

**Munkbjerg-burger – briochebolle – falafel – tomat – salat – spicy mayo – syltede rødløg – syltede dild agurker – pommesfrites – aioli**  
Munkbjerg Burger – Brioche Roll – Falafel – Tomato –  
Lettuce – Spicy Mayo – Pickled Red Onions –  
Cucumber Dill Pickles – Chips – Aioli **249,- | € 35**



### DESSERTER | DESSERTS

**Danske oste – hybenkompot – smørstegt rugbrød**  
Danish Cheeses – Rose Hip Compote –  
Butterfried Rye Bread **169,- | € 23**

**Munkebjerg islagkage – chokoladesauce – chokoladeganache – æblekompot**  
Munkebjerg Ice Cream Cake – Chocolate Sauce –  
Chocolate Ganache – Apple 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  
JutlanIPA, 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](http://munkebjerg.dk).

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

