



Panorama

Restauranten

A LA CARTE

Forretter | Starters

Dildgravet laks – sennepsdressing – surbrød med kommen
Dill Salt and Sugar Cured Salmon – Mustard Dressing – Bread With Caraway From Our Bakery **238,- | € 33**

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

Tartar af kalveinderlår – urtemayo – skalotteløg – friske urter
Tartare Of Veal – Herb Mayo – Shallots – Fresh Herbs **198,- | € 28**

Hovedretter | Main Courses

Flamberet peberbøf – grove pommes frites – pebersauce – grønne asparges – bagte tomater (min. 2 kuverter)
Pepper Beef Flambé – Giant Chips – Pepper Sauce – Green Asparagues – Baked Tomatoes (Min. 2 persons) **465,- | € 65**

Oksemørbrad – stegte kartofler – hvidløgsmør – grønne asparges – bagte tomater (min. 2 kuverter)
Beef Tenderloin – Rosted Potatoes – Garlic Butter – Green Asparagues – Baked Tomatoes (Min. 2 persons) **485,- | € 67**

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

Desserter & Ost | Desserts & Cheese

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

Danske Oste – tomatkompot – syltede nødder – oliven – knækbrød fra eget bageri
Danish Cheeses – Tomato Compote – Pickled Nuts – Olives – Crisp Bread From Our Bakery **169,- | € 23**



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

Panorama-menu | Panorama Menu

Consommé Célestine – trøffel – farseret pandekage
Consommé Célestine – Truffle – Stuffed Pancake **186,- | € 26**

Hvide asparges – sauce mousseline – håndpillede rejer
White Asparagues – Sauce Mousseline – Hand peeled shrimps **218,- | € 30**

Perlehøne – farseret mørkel – nye kartofler
Guinea Fowl – Stuffed Morel – New Potatoes **328,- | € 46**

“Den Hvide Dame” – hyben – knækbrød
“Den Hvide Dame” Cheese – Rosehip – Crisp Bread From Our Bakery **139,- | € 19**

Rabarber – kærnemælk – makron
Rhubarb – Buttermilk – Macaroons **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 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.

