



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

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



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 Kale
(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 Kale
(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 Kale – Celery Confit 459,- | € 64

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

Risotto – White Wine – Mushrooms –
“rav ost” – Grilled King Trumpet Mushrooms –
Pickled Truffle 239,- | € 33



Fødevareallergi og -intolerance. Spørg os gerne til råds om indhold af allergener i vores menu.
Food allergy and food intolerance. Please ask us for advice about the content of allergens in our menus.

Hovedretter | Main Courses

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**



Vand ad libitum med/uden brus
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-glace**
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 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.

