



# Panorama

Restauranten

A LA CARTE

## Forretter | Starters

**Alle forretter serveres naturligvis med  
Munkebjerg bagerens hjemmebagte brød**

All Starters Are Served With Bread from our  
Bakery.

**Gravad laks – sennepsdressing –  
surbrød med kommen**

Gravad Salmon – Mustard Dressing –  
Cumin Bread From Our Bakery **238,- | € 33**

**Cremet hummersuppe – hummerhaler –  
cognac – rodfrugter – urtemix**

Creamy Lobster Soup – Lobster Tails –  
Cognac – Root Vegetables – Herbs **258,- | € 36**

**Moules frites – aioli –  
urter – pommes frites**

Moules Frites – Aioli –  
Herbs – Chips **219,- | € 30**

**Carpaccio af okseinderlår – urter – Grana  
Padano – semidried tomater – olivenolie**

Beef Carpaccio – Herbs – Grana Padano –  
Semidried Tomatoes – Olive Oil **238,- | € 33**

**Arancini – aspargessalat –  
citron vinaigrette – forårsurter**

Arancini – Asparagus Salad –  
Lemon Vinaigrette – Spring Herbs **198,- | € 28**



## Hovedretter | Main Courses

**Flamberet peberbøf – grove pommes frites –  
pebersauce – grønne asparges – bagte tomater  
(min. 2 kuverter)**

Pepper Beef Flambé – Rustic Chips – Pepper  
Sauce – Green Asparagus – Baked Tomatoes  
(Min. 2 persons) **465,- | € 65**

**Oksemørbrad – stegte kartofler –  
hvidløgssmør – grønne asparges –  
bagte tomater (min. 2 kuverter)**

Beef Tenderloin – Roasted Potatoes –  
Garlic Butter – Green Asparagus –  
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**

**Moules frites – aioli – urter – pommes frites**

Moules Frites – Aioli – Herbs – Chips **379,- | € 53**

**Pandestegt rødtunge – persillekartofler –  
kaperssmør – asparges**

Panfried Lemon Sole – Parsley Potatoes –  
Caper Butter – Asparagus **389,- | € 54**

**Stegt spidskål – frikassé af nye  
grønsager – krydderurtekartofler**

Fried Pointed Cabbage – Fricassée Of  
New Vegetables – Herbed Potatoes **239,- | € 33**



**Wienerschnitzel – ærter – pommes sauté –  
wienerdreng – smeltet smør**

Wienerschnitzel – Peas – Pommes Sauté –  
Garnish – Melted Butter **329,- | €**

## 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**

**Rabarber – mazarin – vaniljeis – mynte**  
Rhubarb – Almond Cake – Vanilla Ice Cream - Mint **145,- | € 20**



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

## Panorama-menu | Panorama Menu

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

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

**Perlehøne – farseret morkel – sauté af spæd grønt – nye kartofler**  
Guinea Fowl – Stuffed Morel – Sauté Of Young Vegetables – New Potatoes **328,- | € 46**

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

**Rødgrød – skovmærke – kærnemælks-sorbet – vanilje – tuiles**  
Danish “Rødgrød” – Sweet Woodruff – Buttermilk Sorbet – Vanilla – Tuiles **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](http://munkebjerg.dk).

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

