



# Roomservice

Serveres søndag-torsdag kl. 14.00-23.30 samt fredag-lørdag kl. 14.00-01.30. Roomservice bestilles på tlf. 8542 – efter kl. 21.00 på tlf. 8586. Vi tager et tillæg på kr. 150,- for roomservice. For Treetopværelser tages intet tillæg.

Uden for køkkenets åbningstid serveres Panini med skinke og ost kr. 75,- indtil kl. 04.00

Served Sunday-Thursday from 2 p.m. to 11:30 p.m.  
Friday-Saturday from 02:00 p.m. to 01:30 a.m. Please press 8542 for room service - after 09:00 p.m. press 8586. We charge € 20 for room service. Room service for Treetop rooms is free of charge.

After kitchen opening hours, you can order Panini with ham and cheese € 10 until 04:00 a.m.



# Menu

**Stjernesked – pandestegt, dampet, røget fisk – rejer – rogn – asparges – dressing – grillet citron**  
A Fried, A Steamed and A Smoked Fish – Shrimp – Roe – Asparagus – Dressing – Grilled Lemon – Bread  
268,- | € 37

**Pariserbøf – pickles – kapers – løg – rødbede – peberrod – æggeblomme**  
Fried Beef Tartare – Pickles – Capers – Onion – Beetroot – Horseradish – Egg Yolk  
248,- | € 34

**Moules frites – aioli – friskbagt brød fra eget bageri**  
Moules Frites – Aioli – Freshly Baked Bread From Our Own Bakery  
338,- | € 47

**Munkebjerg-burger – briochebolle – spicy mayonnaise – syltede rødløg –  
syltede dild agurker – tomat – salat – pommes frites – aioli**  
Munkebjerg Burger – Brioche Roll – Spicy Mayonnaise –  
Pickled Red Onions – Cucumber Dill Pickles – Tomato – Lettuce – Chips – Aioli  
248,- | € 34

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

**\*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

**\*Kan bestilles frem til kl. 22.00 /Can be ordered until 10:00 p.m.**

**Clubsandwich – kylling – bacon – karrydressing – spejlæg – tomater – hjertesalat**  
Club Sandwich – Chicken – Bacon – Curry Dressing – Fried Egg – Tomatoes – Cos Lettuce  
218,- | € 30

**Cæsar salat – sprød kylling – urter – tomater – Grana Padano – croutons**  
Caesar Salad – Fried Chicken – Herbs – Tomatoes – Grana Padano – Croutons  
178,- | € 25

**Cæsar salat – avocado – urter – grille peberfrugt – Grana Padano – croutons**  
Caesar Salad – Avocado – Herbs – Grilled Bell Peppers – Grana Padano – Croutons  
178,- | € 25



## DESSERTER | DESSERTS

**Danske oste – oliven – hybenkompot – syltede nødder – hjemmebagt knækbrød**  
Danish Cheeses – Olives – Rose Hip Compote – Pickled Nuts – Homebaked Crisp Bread  
169,- | € 23

**Munkebjerg islagkage – chokoladesauce – chokolade ganache – friske bær**  
Munkebjerg Ice Cream Cake – Chocolate Sauce – Chocolate Ganache – Fresh Berries  
145,- | € 20

## MOUSSERENDE

### Sparkling

#### Crémant d'Alsace, Domaine Claude et Christophe Bléger

Blød med en meget fin fylde. Munkebjerg Hotel importerer selv vinen

Glas | Glass 95,- | € 13

Flaske | Bottle 510,- | € 71

## HVIDVINE & ROSÉ

### White Wines & Rosé

#### 2023 Château de Cassaigne, Labyrinthe, Côtes de Gascogne

En frisk, indbydende hvidvin med en livlig meget aromatisk duft og smag.

1/2 flaske | 1/2 Bottle 235,- | € 33

Flaske | Bottle 420,- | € 58

Glas | Glass 95,- | € 13

#### 2022 Riesling, Réserve, F.E. Trimbach

En ren, frisk og elegant vin med masser af frugt, finesse og lang eftersmag

1/2 flaske | 1/2 Bottle 410,- | € 57

Flaske | Bottle 710,- | € 99

#### 2023 | 2024 Mâcon la Roche-Vineuse,

#### Domaine Sylvaine & Alain Normand

Pæn, fyldig Chardonnay med mineralske toner og hint af citrus

575,- | € 80

#### 2023 | 2024 Domaine de Pellehaut,

#### Harmonie de Gascogne Rosé

Frisk og lækende rosé fra det sydlige Frankrig.

440,- | € 61

## RØDVINE

### Red Wines

#### 2019 Seigneur de Beauval, Bordeaux Supérieur

Klassisk stil med god tørhed og fin frugt.

1/2 flaske | 1/2 Bottle 235,- | € 33

Flaske | Bottle 420,- | € 58

Glas | Glass 95,- | € 13

#### 2020 Bourgogne Laforêt, Pinot Noir, Joseph Drouhin

En dejlig let, elegant og imødekommende vin med en ren og finesserig smag af moden frugt. En ung og charmerende vin.

1/2 flaske | 1/2 Bottle 470,- | € 65

#### 2022 Castello di Monsanto, Chianti Classico

Dejlig Sangiovese i den feminine stil med mørke bær, let kryddring og fadpræg.

640,- | € 89

#### 2023 Oltre Piano, Primitivo

Intens, saftig og blød vin med fin harmoni mellem frugt og fad. Et godt glas fra Syden.

440,- | € 61

**ØL/VAND**

Beer/Softdrinks

**Følgende er et lille udsnit af Lobby Barens udvalg/**This is a small selection from the Lobby Bar.

<b>Sodavand/Softdrinks 25 cl</b>	<b>39,-   € 5</b>
<b>Carlsberg Nordic/Non Alcoholic 33 cl</b>	<b>45,-   € 7</b>
<b>Carlsberg fadøl/Draft Beer 40 cl</b>	<b>72,-   € 10</b>
<b>Tuborg Classic/Draft Beer 40 cl</b>	<b>78,-   € 11</b>
<b>Carlsberg Pilsner/Bottle 33 cl</b>	<b>45,-   € 6</b>
<b>Tuborg Classic/Bottle 33 cl</b>	<b>45,-   € 6</b>
<b>Vand ad linitum med/uden brus</b>	
Water Ad Libitum Still/Sparkling	
<b>Per person/Per Person</b>	<b>25,-   € 3</b>

