



Panorama

Restaurants

A LA CARTE

Forretter | Starters

**Alle forretter serveres naturligvis med
Munkebjerg-bagerens hjemmebagte brød**
All Starters Are Served With Bread From Our Own
Bakery

**Bedecarpaccio – cremet tofu –
kapersbær – purløg**
Beetroot Carpaccio – Creamy Tofu –
Caperberries – Chives **178,- | € 25**



**Cassoulet af Vejle Ådal ørred –
blommetomater – grønne urter**
Cassoulet of Vejle Ådal Trout –
Plum Tomatoes – Herbs **198,- | € 28**

**Kalvetatar – sprød lotusrod – syltede
tomater – revet Vesterhavsost – urter**
Veal Tartare – Crisp Lotus Root – Pickled
Tomatoes – Grated Vesterhavs Cheese –
Fresh Herbs **218,- | € 30**

Hovedretter | Main Courses

**Moules frites – urter –
aioli – friskbagt brød**
Moules Frites – Herbs –
Aioli – Freshly Baked Bread **338,- | € 47**

**Grillet Sashi-bøf – sommergrønt –
nye kartofler – sauce bearnaise**
Grilled Sashi Steak – Summer Vegetables –
New Potatoes – Sauce Béarnaise
200 g Sashi-bøf 345,- | € 48
300 g Sashi-bøf 485,- | € 67

**Pocheret Pigvar – friske ærter –
aspargesbroccoli – sauce hollandaise**
Poached Turbot – Fresh Peas –
Broccolini – Sauce Hollandaise **358,- | € 50**

**Kalvefrikassé – nye kartofler –
syltede græskar**
Veal Fricassee – New Potatoes –
Pickled Pumpkin **328,- | € 46**

Hovedretter | Main Courses

Kalvemedaljon Rossini – foie gras – trøffelsky
Veal Medallion Rossini – Foie Gras – Truffle Sauce 468,- | € 65

Røget kyllingebryst – svampestuing – pebersky
Smoked Chicken Breast – Mushroom Stew – Pepper Sauce 338,- | € 47

Stegt spidskål – blomkålscreme – syltet blomkål – tomat – tomatikum
Roasted Pointed Cabbage – Cauliflower Cream – Pickled Cauliflower – Tomato – Tomato Foam 238,- | € 33



Risotto med kantareller – friteret aspargesbroccoli – saltede mandler – æble
Chanterelle Risotto – Fried Broccolini – Salted Almonds – Apple 268,- | € 37



Desserter & Ost | Desserts & Cheese

Danske oste – hybenkompot – syltede nødder – oliven – knækbrød fra eget bageri
Danish Cheeses – Rosehip Compote – Pickled Nuts – Olives – Crispbread From Our Bakery 169,- | € 23

Jordbær romanoff – flødeis
Strawberry Romanoff – Vanilla Ice Cream 145,- | € 20

Crème Brûlée – mango-passion
Crème Brûlée – Mango Passion 145,- | € 20

Braiseret ananas – kokos iscreme – crumble
Braised Pineapple – Coconut Ice Cream – Crumble 145,- | € 20

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

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.

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

