



Restauranten

MENUKORT

Frokøstmenu

LUNCH MENU

Kan bestilles kl. 12.00-17.00 | Can be ordered from 12 p.m to 5 p.m.

SMØRREBRØD | OPEN FACED SANDWICHES

Røget andebryst – peberodscreme – syltede bøgøhatte – hjemmelavet agurkesalat – urter

Smoked Duck Breast – Horseradish Cream –

Pickled Beech Mushrooms – Homemade

Cucumber Salad – Fresh Herbs – Rye Bread **168,- | € 23**

Roastbeef – remoulade – pickles – drueagaurk – hjemmeristede løg – urter

Roast Beef – Remoulade – Pickled Vegetables –

Cornichon – Crispy House-Fried Onions –

Fresh Herbs – Rye Bread **168,- | € 23**

Æg og røget laks – urtemayo – wakamé tang – ørredrogn – urter

Egg & Smoked Salmon – Herb Mayonnaise – Wakame

Seaweed – Trout Roe – Fresh Herbs – Rye Bread **168,- | € 23**

Oksehaleterrin – timiancreme – beder – urter

Terrine Of Oxtail – Thyme Cream – Beets – Herbs **189,- | € 26**

Stjernesud – pandestegt, dampet, røget fisk – rejer – rogn – dressing – citron

Fried, Steamed And Smoked Fish –

Shrimp – Roe – Dressing – Lemon **289,- | € 40**

Pariserbøf – pickles – kapers – løg – peberrod – rødbede – æggeblomme

Fried Beef Tartare – Pickles – Capers –

Onion – Horseradish – Beetroot – Egg Yolk **259,- | € 36**

Munkbjerg-burger – briochebolle – bøf af oksekød – tomat – salat – svampemayo – syltede rødløg –

syltede dildagurker – pommesfrites – aioli

Munkbjerg Burger – Brioche Roll – Beef Patty –

Tomato – Lettuce – Mushroom Mayo – Pickled Red

Onions – Dill Pickles – French Fries – Aioli **259,- | € 36**

Tilvalg: Ost og/eller bacon pr. valg

Add On: Cheese And/Or Bacon Per Choice **15,- | € 2**

Pappardelle – cremet sauce – svampe – mild chili

Pappardelle – Creamy Sauce – Mushrooms –

Mild Chili **238,- | € 33**



Grillet Sashi-bøf – aspargesbroccoli – glaskål – pebersauce – pommes frites

Grilled Sashi Steak – Broccolini – Kohlrabi –

Pepper Sauce – French Fries

300 g Sashi-bøf 485,- | € 67

200 g Sashi-bøf 345,- | € 48

Salat Nicoise – æg – lynstegt tun – kartofler – tomat – oliven – rødløg – bønner

Salade Niçoise – egg – lightly seared tuna – potatoes –

tomatoes – olives – red onion – green beans **178,- | € 25**

(Fås også i vegetarisk udgave/

Available as a vegetarian option)

DESSERTER | DESSERTS

Danske oste – hybenkompot – syltede nødder – oliven – knækbrød fra eget bageri

Danish Cheeses – Rosehip Compote – Pickled Nuts –

Olives – Crisp Bread From Our Bakery **169,- | € 23**

Munkbjerg-islagkage – chokoladesauce – chokoladeganache – marinerede brombær

Munkbjerg Ice Cream Cake – Chocolate Sauce –

Chocolate Ganache – Marinated Blackberries **145,- | € 20**

Crème Renversée – hvid chokolade – pære – mørk krystalliseret chokolade

Crème Renversée – White Chocolate – Pear –

Crystallized Dark Chocolate **145,- | € 20**



SODAVAND/MOST SOFT DRINKS/JUICES

Sodavand	
Soft Drink	39,- € 5
Økologisk saft, 25 cl	
Æble Hyldeblomst Solbær Rarbarber Appelsin	
Organic Juice, 25 cl	
Apple Elder Flower Black Currant Rhubarb	
Orange	52,- € 7

Vand ad libitum med/uden brus

Water Ad Libitum Still/Sparkling	
Per person	25,- € 3

ØL – ALKOHOLFRI, 33 CL BEER NON-ALCOHOLIC, 33 CL

Carlsberg Nordic 0,0 %	48,- € 6
Brooklyn Brewery 0,4 %	69,- € 10
Kronenbourg 1664 Blanc 0,5 %	69,- € 10

FLASKEØL

Pilsner 0,33 cl	45,- € 6
Classic 0,33 cl	45,- € 6

SPECIAL ØL CRAFT BEER

KOLDING GÅRDBRYGGERI, 50 CL

Tusmørke, Imperial Stout 8 %	89,- € 12
Den Rette Hylde, Hvedøl 5 %	89,- € 12
JutlanIPA, Hazy IPA 6 %	89,- € 12
Gårdøllen, Lagerøl 5,6 %	89,- € 12
Guld og Grønne Skove, Brown Ale 5 %	89,- € 12

FADØL DRAFT BEER

Carlsberg 0,4 cl	72,- € 10
Carlsberg 0,6 cl	95,- € 13
Tuborg Classic 0,4 cl	78,- € 11
Tuborg Classic 0,6 cl	105,- € 15
Kronenbourg 1664 Blanc 0,5 cl	95,- € 13
Grimbergen Double Ambrée 0,5 cl	95,- € 13
Jakobsens Yakima 0,5 cl	95,- € 13

VIN WINES

2022 Château de Cassaigne Labyrinthe, Côtes de Gascogne	
Glas Glass	95,- € 13
½ flaske ½ Bottle	235,- € 31
Flaske Bottle	420,- € 57

2019 Seigneur de Beauval, Bordeaux Supérieur

Glas Glass	95,- € 13
½ flaske ½ Bottle	235,- € 30
Flaske Bottle	420,- € 57

AKVAVIT, 2 CL

AQUAVIT, 2 CL

Rød Aalborg	45,- € 6
O.P. Anderson Akvavit	45,- € 6
Linie Akvavit	50,- € 7
Jubilæums Akvavit	50,- € 7

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.



Menuen på forsiden er ikke på kortet.

