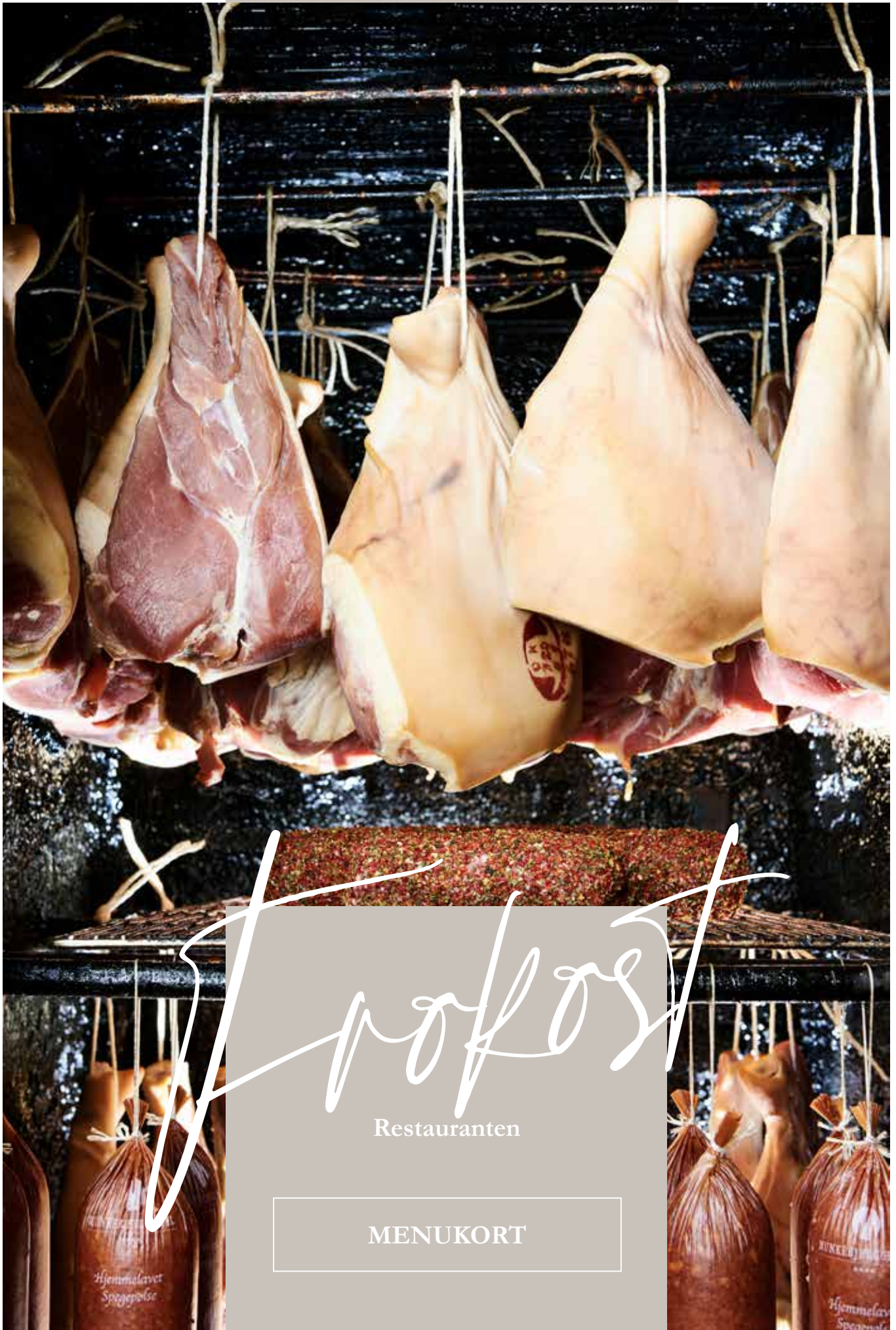




Trokost

Restauranten

MENUMORT

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**

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)



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**

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**

Tilvalg: Ost og/eller bacon pr. valg

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

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 % 45,- | € 6

Brooklyn Brewery 0,4 % 69,- | € 10

Kronenbourg 1664 Blanc 0,5 % 69,- | € 10

SPECIAL ØL CRAFT BEER

KOLDING GÅRDBRYGGERI, 50 CL

Tusmørke, Imperial Stout 8 % 89,- | € 12

Den Rette Hylde, Hvedeøl 5 % 89,- | € 12

Jutland IPA, 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

VINE WINES

2022 Château de Cassaigne Labyrinthe, Côtes de Gascogne

Glas | Glass 95,- | € 13

½ flaske | ½ Bottle 225,- | € 31

Flaske | Bottle 410,- | € 57

2019 Seigneur de Beauval, Bordeaux Supérieur

Glas | Glass 95,- | € 13

½ flaske | ½ Bottle 215,- | € 30

Flaske | Bottle 410,- | € 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.

