

— MENUKORT —

3 små stykker smørrebrød, uspecificeret 78,- / € 11,-
3 small open sandwiches of rye bread, unspecified

Rejemad, grønlandske rejer, tomat, mayonnaise og rød dressing 120,- / € 17,-
Shrimp sandwich, shrimps from Greenland, tomato, mayonnaise and red salad dressing

Toast med mild sennep, syltet agurk, skinke, ost og tomat 75,- / € 10,-
Toast with sweet mustard, pickled cucumber, ham, cheese and tomato

Gravad laks på franskbrød og senneps-dild dressing 145,- / € 20,-
Dill-marinated salmon on white bread and mustard-dill dressing

Nachos med cheddar, jalapenos, guacamole og krydret salsa 98,- / € 14,-
Nachos with cheddar, jalapenos, guacamole and spicy salsa

Cæsar salat med kylling, croutoner og Vesterhavsost 125,- / € 17,-
Caesar salad with chicken, croutons and "Vesterhavsost" Northsea cheese

Stjernes kud, stegt og dampet rødspætte, hjemmerøget laks og rejer 155,- / € 22,-
"The Shooting Star", fried and steamed flounder, smoked salmon and shrimps

Club Sandwich, stegt kylling, karry, tomat, agurk og pommes frites 155,- / € 22,-
Club Sandwich, fried chicken, curry, tomato, cucumber and french fries

Pariserbøf, smørstegt brød, hakkebøf og klassisk garniture 150,- / € 21,-
Beef sandwich, butter fried bread, steak of minced meat and classic garnish

Munkebjerg Burger, hakkebøf, soltørrede tomater, røget chilli, løg, syltet agurk, Vesterhavsost og pommes frites 158,- / € 22,-
Burger, sun-dried tomatoes, chipotle, onion, pickled cucumber, Vesterhavsost (Danish cheese) and french fries

Steak af oksefilet, salat, pommes frites og Bearnaise Sauce 198,- / € 28,-
Steak of beef filet, salad, french fries and Bearnaise Sauce



— OST / CHEESE —

3 slags ost med grønne oliven og ristet brød 125,- / € 18,-
3 kinds of cheese with green olives and toasted bread

— DESSERT —

Munkebjergs islagkage med frugtgelé kr. 95,- / € 13,-
Munkebjerg ice-cream cake with fruit jelly

Karamelliseret Reine Claude blommer med brun farin is og sprøde flager kr. 95,- / € 13,-
Caramelised Reine Claude plums with dark brown sugar ice cream and crispy sprinklings

DAGENS MENU

– venligst spørg tjeneren

Today's menu – please ask the waiter

2 retter / 2 courses 275,- / € 38,-
3 retter / 3 courses 345,- / € 48,-
4 retter / 4 courses 385,- / € 53,-

ÅBNINGSTIDER I KØKKENET

Søndag - torsdag indtil kl. 23.30

Fredag - lørdag indtil kl. 02.00

Efter køkkenets lukketid er altid mulighed for at bestille uspecificeret smørrebrød indtil kl. 04.00.



— MOUSSERENDE / CHAMPAGNE —

Cremant d'Alsace, Domaine Claude et Christophe Bléger

78000 Flaske 360,- / € 50,- // 78001 Glas 60,- / € 8,-

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

78003 2004 Cuvée Charles Gardet, Brut 595,- / € 79,-

78004 ½ flaske 350,- / € 46,- / 78005 Glas 95,- / € 13,-

En dyb fylde og en let elegant mousse kendetegner denne årgangs-Champagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.

78006 2002 Dom Pérignon, Moët & Chandon, Brut 2.090,- / € 290,-

Opkaldt efter én af Champagnes store personligheder.

78010 2004 Bollinger La Grande Année 2.000,- / € 278

Bollinger fremstiller kun Champagne Grande Année i de helt exceptionelle år. Vinens første gæring foregår på egetræsfade og den efterfølgende flaskelagring foregår på flaske med korkprop.

70% af druerne stammer fra Grand Cru marker og 30% fra 1. Cru marker.

— HVIDVINE / WHITE WINES —

HUSETS HVIDVIN

78020 2013 Domaine les Escasses Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Plaimont 275,- / € 38,-

780021 ½ flaske 155,- / € 21,50 // 780022 Glas 69,- / € 9,60

En frisk og indbydende hvidvin, der charmerer med en livlig og meget aromatisk duft i god harmoni med vinens pikante smag af drue.

NEW ZEALAND

78044 2011 Sauvignon Blanc Herringbone Hills, Winegrowers of ARA, Marlborough 350,- / € 46,-

Smagen er elegant og sprød med en flot syre, som afbalancerer vinen.

ALSACE

78035 2011, Riesling, Réserve, F. E. Trimbach 395,- / € 53,-

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

USA

78042 2012 Chardonnay, Powers Winery, Columbia Valley, Washington State 375,- / € 52,-

En charmerende Chardonnay med en aromatisk duft og frisk frugtlig smag.



— ROSÉVINE / ROSÉ WINES —

78070 2012 Torres Mas Rabell Rose, Miguel Torres AO 320,- / € 44,-

Delikat kirsebærrød farve. Duften har toner af krydderier og bær.
Smagen er tør med en let og elegant eftersmag.

— RØDVINE / RED WINES —

HUSETS RØDVIN

780090 2012 Domaine Tranquillite Languedoc-Roussillon, Bernard Magrez 275,- / € 38,-

78091 ½ fl. 155,- / € 21,50

78092 glas 69,- / € 9,60

Vin med fine nuancerer; af toner hvid peber, lakrids og mørke bær og hvor fadlagringen er godt integreret i vinen. Det giver tilsammen en kompleks og harmonisk vin.

FRANKRIG - SAINT-ÉMILION

78105 2006/10 Château le Castelot Saint-Émilion Grand Cru 605,- / € 81,-

Flot Saint-Émilion med en dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed, det gode indtryk bekræftes af den rige, næsten silkeagtige smag.

ITALIEN - VENETO

78119 2010/11 Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore, Guerrieri-Rizzardi 395,- / € 55,-
Flot granatrød farve. Intens, bæragtig drueduft, der følges op af en karakterrig og frugtintens tør smag.

78120 2010 Amarone Valpolicella Zi Ronda Picco d'Umbria s.p.a 595,- / € 83,-

Flot dybrød, næsten sort farve. Smagen er kraftig med masser af mørke bær og lakrids efterfulgt af en let sødmefuld eftersmag, som er spækket med brombær og blommer.

ITALIEN - PIEMONTE

78124 2008 Barolo, D.O.C.G. I Classico, Marchesi di Barolo 660,- / € 92,-

Stor frugtagtig bouquet, fyldig krop med afbalanceret frugtsyre.

ITALIEN - TOSCANA

78125 2009 Chianti Rufina, Riserva, D.O.C.G. Castello di Nipozzano, Marchesi de Frescobaldi 450,- / € 62,-

Struktureret vin med dyb farve, kraftig bouquet og smag med mørke bær og nogen kryddring.

USA - WASHINGTON

78132 2011 Merlot Powers winery, Columbia Valley, Washington State 375,- / € 52,-

Den klassiske Merlot drue trives perfekt i Washingtons klima og har her en dyb farve med solmodne aromaer af mørke bær og vanilje og smagen er på en gang kraftfuld og blød.

AUSTRALIEN

78134 2011/12 Private Release Shiraz/Cabernet Penfolds 350,- / € 48,-

Duften er domineret af Shiraz-druen med toner af blommer, krydderier og lakrids. Smagen er tæt med toner af kaffe og moden frugt, der følges op med en meget let tone af ege træ i eftersmag.

