



# Roomservice

**Serveres alle dage kl. 11.00-21.30**

**Ring venligst efter roomservice på tlf. 8542**

**– efter kl. 21.00 på tlf. 8586.**

**Vi tager et tillæg på 50,- for roomservice.**

**For Treetopværelser tages intet tillæg.**

Served everyday from 11 a.m. to 09.30 a.m.

Please dial 8542 – after 9 p.m. dial 8586 for room service. We charge 50,- | € 7 for room service.

Room service for Treetop rooms is free of charge.

**ROOMSERVICEMENU**

**ROOM SERVICE MENU**

# Menu

<b>Munkebjergburger med bøf af hakket oksekød, sprød salat, trøffelmayonnaise, tomatrelish og håndskårne pommes frites</b> Munkebjerg Burger with Minced Beef Steak, Crispy Lettuce, Truffle Mayonnaise, Tomato Relish and Hand-Cut French Fries	185,-   € 26
<b>Pariserbøf med hjemmesyltede rødbeder, pickles, peberrod og æggeblomme</b> Pan-Fried Beef Tartare with Home-Pickled Beetroot, Pickles, Horseradish and Egg Yolk	165,-   € 23
<b>Klassisk stjernes kud med stegt og dampet fiskefilet, rejer og laks</b> Classic Shooting Star with Fried and Steamed Fish Fillet, Prawns and Salmon	175,-   € 24
<b>Hjemmerøget laks med avokado, citroncreme og bitter salat</b> Home-Smoked Salmon with Avocado, Lemon Cream and Bitter Lettuce	145,-   € 20
<b>Fiskefilet med hjemmerørt remoulade serveret med rugbrød eller pommes frites</b> Fish Fillet with Homemade Remoulade served with Rye Bread or French Fries	105,-   € 15
<b>Nachos med cheddar, jalapeños, guacamole og krydret salsa</b> Nachos with Cheddar, Jalapeños, Guacamole and Spicy Salsa	105,-   € 15
<b>Med kylling</b>   With Chicken	140,-   € 19
<b>Salade Gourmandise med udvalgte franske specialiteter</b> Salade Gourmandise with Selected French Specialities	165,-   € 23

## DESSERT | OST

Dessert | Cheese

<b>Ostebræt med unikke oste fra Arla Unika serveret med smørstegt brød og rabarber</b> Plate with Various Kinds of Unique Cheese from Arla Unika with Butter Toasted Bread and Rhubarbs	135,-   € 19
<b>Munkebjerg islagkage serveret med bagte blommer i rødvin, knas og lun chokoladesauce</b> Munkebjerg Ice Cream Cake with Baked Plums in Red Wine, Crispy Garnish and Warm Chocolate Sauce	115,-   € 16

**Fødevareallergi og -intolerance. Spørg os gerne til råds om indhold af allergener i vores menu.**  
Food allergy and food intolerance. Please ask us for advice about the content of allergens in our menus.



## MOUSSERENDE Sparkling

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

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

Glas | Glass 70,- | € 10  
Flaske | Bottle 395,- | € 55

### **2005 Cuvée Charles Gardet, Brut**

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

Glas | Glass 130,- | € 18  
½ flaske | ½ Bottle 410,- | € 57  
Flaske | Bottle 750,- | € 104

### **2009 Dom Pérignon, Moët & Chandon, Brut**

Opkaldt efter en af Champagnes store personligheder.

2.395,- | € 333

### **2004 Bollinger La Grande Année**

Bollinger fremstiller kun Champagne Grande Année i de helt exceptionelle år. 70 % af druerne stammer fra Grand Cru-marker og 30 % fra 1. Cru-marker.

2.000,- | € 278

## HVIDVINE & ROSÉ

### White Wines & Rosé

### **2018 Domaine de Bazin, Côtes de Gascogne**

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

315,- | € 44

### **2018 Riesling, Réserve, F. E. Trimbach**

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

510,- | € 71

### **2018 The Applicant Chardonnay, Chile**

Noter af eksotisk frugt i både duft og smag.

350,- | € 49

### **2018 Sauvignon Blanc, Saint Clair Winery, Marlborough**

Flot duft af hyld og solbærblade kombineret med en lækker cremet og frisk smag.

395,- | € 55

### **2018 Château Canadel, Bandol**

Dejlig frisk rosévin med fin syre og frugt og god dybde.

490,- | € 68

## RØDVINE

### Red Wines

- 2016 Moines de Montagne de Santa Duc** 315,- | € 44  
Duft og smag er mættet med røde, sødmefulde bær og let peber.  
Et behageligt lille bid på tungen gør kun vinen endnu mere indsmigrende.
- 2014 | 2016 Château le Castellet Saint-Émilion, Grand Cru** ½ flaske | ½ Bottle 490,- | € 68  
En dejlig, imødekommende duft, der giver indtryk af fylde og blødhed. Flaske | Bottle 750,- | € 104
- 2016 | 2018 Château l'Escart Eden, biodynamisk** 460,- | € 64  
Dejlig saftig, moderne stil med let tørhed i slutningen.  
Traditionelt Bordeaux-blend.
- 2017 Valpolicella Ripasso, Begali Lorenzo** 405,- | € 56  
Frisk og dog frugtmættet med masser af kirsebær og mørkere stenfrugter.
- 2014 Amarone della Valpolicella Classico, Begali Lorenzo** 650,- | € 90  
Flot fyldig og mørk Amarone med sorte kirsebær og stor intensitet.
- 2018 | 2019 Il Piccolo, Montecarrubo IGT, biodynamisk og økologisk** 585,- | € 81  
Danske Peter Vinding-Diers laver denne mørke, saftige Syrahvin på Sicilien.
- 2017 Castello di Monsanto, Chianti Classico** 480,- | € 67  
Dejlig Sangiovese-vin i den feminine stil med mørke bær, let krydring og fadpræg.
- 2016 Cabernet Sauvignon, Granite Hill Cellars, Californien** 395,- | € 55  
Mørk, saftig vin med masser af modne solbær og kirsebær.
- 2015 Filius Cabernet Sauvignon, Vasse Felix, Margaret River, W.A.** 440,- | € 61  
Stor duft af solbær kombineret med let, ny eg. Fyldig og lang eftersmag.

