



Meny / Menu (1200 – 1800)

Står for ærlig, ureist og kortreist mat og drikke i sesong.
Vi bruker urter og grønnsaker vi har dyrket selv,
både i maten og i våre egne øltyper.

AX, som i et kornaks, er en naturlig og viktig ingrediens
i både mat og drikke.
Du vil finne viner i alle klasser og fra alle verdenshjørner.

Topp råvarer – Unike viner – Gode opplevelser



Salat med Panko panert kylling fra Hovelsrud gård med honning og sennepsemulsjon. 295

Salad with breaded chicken, mustard and honey vinaigrette.

Allergen: wheat, mustard, eggs, sulfite

Drikkeanbefaling:

<u>Riesling by Hurdalsjøen hotell</u>	Riesling	Weingut B.	140	695
<u>Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To</u>		Ress		
<i>Elegant, leskende riesling med floral duft og hint av grønne epler, velbalansert.</i>		Rheingau		
		Tyskland		

Hotelllets egen pils, - Kor i Granskauen -	33 cl	110
Hotelllets egen øl - AX Saison -	75 cl	345

Skogsoppsuppe med syltet kantarell og rømme serveres med grillet brød 275

Mushroom soup with pickled chanterelle and sour cream served with bread

Allergen: wheat, sulfite, celery, milk

Vinanbefaling:

<u>Xinomavro Young Vines</u>	Xinomavro	Naoussa	170	845
<i>Økologisk Lys rubinrød. Ung og aromatisk duft av friske skogsbær, bringebær urter. Saftig fruktighet, kompleks med livlig og tørr friskhet.</i>		Makedonia		
		Hellas		

Grillet smørbrød med confitert svin fra Kabberud gård, rødbeter, chevre og sennepsvinaigrette 275

Grilled bread with confied pork from Hurdal, beet roots, chevre and Dijon mustard dressing

Allergen: mustard, milk, wheat, sulfite

Vinanbefaling:

<u>Georg Breuer Grauer Burgunder</u>	Grauer burgunder / Pinot Gris	Rheingau	150	730
<i>Lys sitrongul farge, ren duft av gule frukter som eple, plomme og honning. Friske florale toner med hint av gress. Vinen er ren og elegant med balansert syre.</i>		Tyskland		

Hamburgere / Hamburgers

Der pepper`n gror: Burger toppet med pepperbrie, grønnpeppersalami fra Kabberud gård, løk, salat, tomat, og svartpeppermayo.

serveres med fries

Burger topped with pepper brie, green pepper salami, onions, tomato, lettuce and black pepper mayo. Served with fries. 285

Allergen: wheat, eggs, milk, sulfite, mustard

Trøffel og løk: Burger toppet med sautert løk, sprøløk, cheddar, trøffel mayo, salat og tomat. Serveres med fries 285

Burger topped with cheddar, fried onion, truffle mayo, lettuce and tomato. Served with fries

Allergen: wheat, eggs, milk, mustard, sulfite

Blue cheese: Burger toppet med Selbu blå, fikenkompott, aioli, løk, tomat og salat. Serveres med fries 285

Burger topped with blue cheese, fig compote, aioli, onion, tomato, and lettuce.

Served with fries

Allergen: milk, wheat, eggs, mustard, sulfite

Drikkeanbefaling:

Hotellets eget øl - AX Saisson -	75 cl	345
Hotellets egen lager - Kor i Granskauen -	33 cl	110
Hotellets eget hveteøl - Jubelbrøl –	33 cl	125

Desserter / Deserts

Eple crumble med vanilje is 165
Apple crumble with vanilla ice cream
Allergen: milk, eggs, wheat

Vinanbefaling:

Corte Giara Recioto della Valpolicella 2015 70% Corvina Veronese, Veneto 6 cl 110
30% Rondinella Italia

Et utvalg hjemmelaget is og sorbet fra vår isvogn 130

Selection of homemade sorbets and ice creams

Allergen: wheat, milk, eggs, soy, can contain nuts

Vinanbefaling:

Royal Tokaji Late Harvest Ungarn 6 cl 95

Petit Four fra vårt konditori pr. stk 30

Kaffe / Coffee Presskanne Te / Tea 48

Se egen kaffemeny

Alkoholritt:

Epleslang Eplemost 25 cl gl 78,- 75cl fl 235,-

Hurdalsjøen hotells vann med bobler til måltid 40,- pr. liter

