



A la carte meny / menu (18.00-21.30)

AX 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



Forretter/Starters

Terrin av svin fra Kabberud gård, pannestekt brioche, syltet rødløk, trøffelemulsjon og puffet svor 175

Terrine of pork from Hurdal with brioche, pickled red onion, truffle mayo and crispy pork skin

Allergen: sulfite, eggs, mustard, wheat, rye

Vin anbefaling:

Maison Alexandre Bonnet Champagne

Pinot Noir	Champagne	190	950
Chardonnay	Frankrike		

Dry Furmint Royal Tokaj Vineyard selection

Furmint	Tokaj	150	740
	Ungarn		

Lys sitrongul farge. Frisk, floral duft av liljer, sitrus og gule epler. Tørr med høy syre, men godt balansert, smak av epler, stikkelsbær, mineraler og kanel. Lang og saftig ettersmak.

Kremet skalldyrbisque med røkt Sik fra Hurdalsjøen 195

Shellfish bisque with smoked whitefish from lake Hurdal

Allergen: sesame, shellfish, sulfite, milk, fish

Vin anbefaling:

Riesling by Hurdalsjøen hotell

Riesling	Rheingau	140	695
	Tyskland		

Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To

Elegant, leskende riesling med floral duft og hint av grønne epler, velbalansert med en god restsødme og frisk fruktsyre. God lengde og en behagelig avslutning. Sitter lenge.

Marinert kongeøsterssopp, syltet rødløk, salat, puffet potet og rabarbrasaus 180

King oyster mushroom, pickled red onion, salad, puffed potato and rhubarb sauce

Allergen: sulfite, mustard

Vin anbefaling:

Gorro Alvarinho

Alvarinho	Vinho Verde	175	875
	Portugal		

Frisk balansert syrlighet med lang ettersmak. Lukten bærer preg av hvit fersken, gule epler, floralt preg og mineralitet.

Hovedretter / Main courses

Storfe indrefilet fra bønder rundt Mjøsa, løk, aspargesbønner, bakte Cherry tomater, Dutchesse potet og peppersaus 475

Beef tenderloin, onion, green beans, baked cherry tomato, duthesse potato and pepper sauce

Allergen: sulfite, Celery, Milk, Eggs

Vin anbefaling:

Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo Nebbiolo Langhe 155 775

Kunstnervin – Sverre Bjertnes - Moren

Piemonte
Italia

Duft av røde og mørke bær, innslag av lær. Blårød farge.

God fylde og friskhet, saftig fruktighet, runde tanniner,

frisk og fruktig ettersmak. D.O.C

Braisert lammeskank, honning bakte rotgrønnsaker, potetpure og rosmarin sjy 430

Shank of lamb, root vegetables, mashed potatoes and rosemary sauce

Allergen: celery, milk, sulfite,

Vin anbefaling:

Rayneke Syrah Syrah Stellenbosh 155 790

Sør - Afrika

Dyp, rødlilla farge. Frisk bjørnebærpreget fruktighet med

innslag av bark, pepper og blomst. Intens og fyldig smak

med god syrestruktur og mineralsk avslutning.

Bakt kveite, syltede gulbeter, petit pois, spinat og røkt koljesaus med dill 415

Baked halibut, pickled beets, petit poise, spinach and smoked haddock sauce with dill

Allergen: Fish, milk, sulfite,

Vin anbefaling:

Riesling by Hurdalsjøen hotell Riesling Weingut 140 695

Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To

Balthasar Ress
Rheingau
Tyskland

Elegant, leskende riesling med floral duft og hint av grønne

epler, velbalansert med en god restsødme og frisk

fruktsyre. God lengde og en behagelig avslutning.

Arancini, spinat, hummus, syltede gulbeter og ristet peanøtt og basilikumolje 385

Arancini with spinach, hummus, pickled beets, roasted peanut and basil oil

Allergen: wheat, sulfite, peanut, sesame

Vin anbefaling:

Georg Breuer Spätburgunder Spätburgunder Rheingau 160 790

/ Pinot Noir

Tyskland

Dyp rubinrød farge. Elegante aromaer av villbær som boysenbær, bringebær og jordbær. Hint av røyk, vanilje og nellik. Krydret stil, rik og saftig med moden frukt



Våre populære hamburgere av høyrygg og brisket

Der peppern gror: burger toppet med pepperbrie, grønnpeppersalami fra Kabberud gård, løk, salat, tomat, og svartpepper mayo. Serveres med fries 285

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

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:

Hotelllets egen lager, - Kor i Granskauen - 33 cl 110

Hotelllets eget øl,- AX Saison - 75 cl 345

Maupiti Terre de l'Élu

Røde, friske skogsbær med rene tanniner.

Lang avslutning.

Grolleau 10%,	Anjou	175	850
Gamay 60%,	Loire		
Cabernet frank 30%			

Desserter / Deserts

Omelette "Hurdal" sukkerbrød dynket med Hurdalsrose, aroniakompott, granskudd-is og marengs 175

Our omelett norvegiene, sponge cake soaked in rose water, Aronia compote, spruce ice cream and meringue

Allergen: milk, eggs, wheat

Vin anbefaling:

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

Eple crumble med vaniljeis 165

Apple crumble with vanilla ice cream

Allergen: milk, eggs, wheat

Hjemmelaget sorbet og iskrem 130

A selection of homemade ice creams and sorbets

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

Ikke rom for dessert? Hva med et glass Champagne? 190

Vin anbefaling:

Royal Tokaji Late Harvest

Dyp sitrongul farge. Ren duft av honning, tropiske frukter og krydder. Søt, med smak av fersken og lime.

Furmint, Yellow Muscat Hårselevu Koverszolo	Ungarn	6 cl	95
--	--------	------	----

Petit four pr stk 30

Presskanne kaffe / Te Coffee / Tea 48

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

Alkoholfritt:

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

Kjøkkensjefens 3-retters veganske meny Chefs 3-course vegan menu

695

Marinert kongeøsterssopp, syltet rødløk, salat, puffed potet og rabarbrasaus

King oyster mushroom, pickled red onion, salad, puffed potato and rhubarb sauce

Allergen: sulfite, mustard

Vinanbefaling:

Gorro Alvarinho

Alvarinho

Vinho Verde

175

875

Portugal

Frisk balansert syrlighet med lang ettersmak. Lukten bærer preg av hvit fersken, gule epler, floralt preg og mineralitet.

Arancini, spinat, hummus, syltede gulbeter og ristet peanøtt og basilikumolje

Arancini with spinach, hummus, pickled beets, roasted peanut and basil oil

Allergen: wheat, sulfite, peanut, sesame

Vinanbefaling:

Georg Breuer Spätburgunder

Spätburgunder

Rheingau

160

790

Pinot Noir

Tyskland

Dyp rubinrød farge. Elegante aromaer av villbær som boysenbær, bringebær og jordbær. Hint av røyk, vanilje og nellik. Krydret stil, rik og saftig med moden frukt.

Et utvalg hjemmelaget sorbet

Selection of homemade sorbets

Allergen: soy, may contain nuts

Vinanbefaling:

Royal Tokaji Late Harvest

Furmint,

Ungarn

6 cl

95

660

Yellow Muscat

Hárslevu

Koverszolo

Dyp sitrongul farge. Ren duft av honning, tropiske frukter og krydder. Søt med fin, frisk syre og smak av fersken og lime.

Kjøkkensjefens 5 retters meny - Chefs five course menu

Bestilles før kl. 19.30

945

Marinert kongeøsterssopp, syltet rødløk, salat, puffet potet og rabarbrasaus

King oyster mushroom, pickled red onion, salad, puffed potato and rhubarb sauce

Allergen: sulfitter, mustard

Kremet skalldyrbisque med røkt Sik fra Hurdalsjøen

Shellfish bisque with smoked whitefish from lake Hurdal

Allergen: sesame, shellfish, sulfite, milk, fish

Riesling by Hurdalsjøen hotell

Riesling

Weingut

140

695

Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To

Elegant, leskende riesling med floral duft og hint av grønne epler, velbalansert med en god restsødme og frisk fruktsyre. God lengde og en behagelig avslutning.

Balthasar
Ress
Rheingau
Tyskland

Terrin av svin fra Kabberud gård, pannestekt brioche, syltet rødløk, trøffel emulsjon og puffet svor

Terrine of pork from Hurdal with brioche, pickled red onion, truffle mayo and crispy pork skin

Allergen: sulfite, eggs, mustard, wheat, rye

Dry Furmint Royal Tokajj Vineyard selection

Furmint

Tokajj
Ungarn

150

740

Lys sitrongul farge. Frisk, floral duft av liljer, sitrus og gule epler. Tørr med høy syre, men godt balansert, smak av epler, stikkelsbær, mineraler og kanel. Lang ettersmak.

Storfe indrefilet fra bønder rundt Mjøsa, løk, aspargesbønner, bakte cherry tomater, Duchesse potet og peppersaus

Beef tenderloin, onion, green beans, baked cherry tomato, duchesse potato and pepper sauce

Allergen: sulfite, Celery, Milk, Eggs

Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo

Nebbiolo

Langhe
Piemonte
Italia

155

775

Kunstnervin – Sverre Bjertnes - Moren

Duft av røde og mørke bær, innslag av lær. Blårød farge. God fylde og friskhet, saftig fruktighet, runde tanniner, frisk og fruktig ettersmak. D.O.C

Eple crumble med vaniljeis

Apple crumble with vanilla ice cream

Allergen: milk, eggs, wheat

Royal Tokaji Late Harvest

Furmint,
Muscat
Hárslevu
Koverszolo

Ungarn

6 cl
95

Dyp sitrongul farge. Ren duft av honning, tropiske frukter og krydder. Søt med fin, frisk syre og smak av fersken og lime.

