



## *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:**

**Riesling by Hurdalsjøen hotell** Riesling Weingut B. 140 695

**Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To**

*Elegant, leskende riesling med floral duft og hint av grønne epler, velbalansert.*

Ress  
Rheingau  
Tyskland

**Hotelllets egen pils, - Kor i Granskauen -** 33 cl 135

**Hotelllets egen øl - AX Saison -** 75 cl 345

**Skogsoppsuppe med syltet kantarell og rømme** 275

**serveres med grillet brød**

*Mushroom soup with pickled chanterelle and sour cream served with bread*

*Allergen: wheat, sulfite, celery, milk*

**Vinanbefaling:**

**Xinomavro Young Vines** Xinomavro Naoussa 170 845

*Økologisk Lys rubinrød. Ung og aromatisk duft av friske skogsbær, bringebær urter. Saftig fruktighet, kompleks med livlig og tørr friskhet.*

Makedonia  
Hellas

**Grillet smørbrød med confitert svin fra Kabberud gård,** 275

**rødbeter, chevre og sennepsvinaigrette**

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

*Allergen: mustard, milk, wheat, sulfite*

**Vinanbefaling:**

**Rolet Pere & fils Poulsard** Poulsard Jura 170 840

**Vieilles Vignes**

Bløt og fruktig med fint preg av rød frukt, modne markjordbær, nypebusk, urter, fin syre og sødme. Saftig og delikat med en lett strukturert utgang.

Frankrike

## 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:**

Hotelllets eget øl - AX Saisson -	75 cl	345
Hotelllets egen Lager -Kor i Granskauen-	33 cl	135
Hotelllets eget Hveteøl - JubelbrØL –	33 cl	135

**Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo**  
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

Nebbiolo

Langhe

155 775

Piemonte

Italia

## Desserter / Deserts

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

**Vinanbefaling:**

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

### Et utvalg hjemmelaget is og sorbet fra vår isvogn

*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**

