Meny / Menu

À la Carte 1700 – 2130

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, naturlig og en 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

Confitert innerlår av kylling fra Hovelsrud gård, marinert salat, urtebakte cherrytomater, syltet rødløk og puffet svor. 175

Confit leg of chicken from Hovelsrud farm, marinated salad, baked cherry tomatoes, pickled red onion and puffed pork rind.

Allergens: Sulfitt

Vinanbefaling:

Maison Alexandre Bonnet Champagne	Pinot Noir Chardonnay	Champage Frankrike	190	950
Riesling by Hurdalsjøen hotell Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To	Riesling Weingut Balthasar Ress	Rheingau Tyskland	155	775

Tartar av gule og røde beter med sesam og fritert bokhvete. Serveres med marinert salat og ramsløkolje. 180

Beetroot tartar with sesame, deep fried book wheat, marinated salad and bear`s garlic oil

Allergens: Sesame

Vinanbefaling:

Georg Breuer Rose	Pinot Noir	Rheingau Tyskland	140	690

Kremet skalldyrsuppe med en touch av anis, varmrøkt sik fra Hurdalsjøen, krepsehaler og persilleolje 195

Creamy shellfish soup with a touch of anis served with hot smoked whitefish from Hurdalsjøen, cray fish and parsley oil.

Allergens: Milk, molluscs, fish

Vinanbefaling:

Pradalupo Roero Arneis	Arneis	Piemonte Italia	140	710

Hovedretter / Main courses

Indrefilet av storfe fra mjøsdistriktet, smørstekt sopp, syltet rødløk, grønn asparges, timiansjysaus og potetterte 440

Beef tenderloin from the district around Mjøsa, butter-fried mushrooms, pickled red onion, green asparagus, thyme sauce and potato tart

Allergens: Milk, celery

Vinanbefaling:

Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo Kunstnervin – Sverre Bjertnes - Moren	Nebbiolo	Langhe Piemonte Italia	155	775

Urtestekt Lammecarrè med regnbuegulrot glasert i honning fra Hurdal, smørdampede aspargesbønner, rosmarinsjysaus og potetpurè tilsmakt hvitløk 430

Herb-roasted rack of lamb with rainbow carrots glazed in honey from Hurdal, butter-steamed asparagus beans, rosemary sauce and potato purè with a touch of garlic *Allergen: Milk, Celery*

Vinanbefaling:

Côte du Rhône „Les Sablieres“ Domaine des Escaravailles	Grenache, 70% Syrah 30%	Rhône Frankrike	145	710

Stekt ishavsrøye servert med smørstekt spisskål og pinjekjerner, syltet rødløk, smørsaus med frisk gressløk og urtestekte poteter 415

Pan-fried Arctic char served with butter-fried spring kale and pine nuts, pickled red onion, sauce beurre blanc with fresh chives and herb-roasted potatoes.

Allergens: Fish, milk

Vinanbefaling:

Bourgogne Aligotè Les Chailloux Silex	Aligôte	Burgund Frankrike	160	780

Aranchini med steinsopp og urter, grønn falafel, timianbakt sellerirot, aspargesbønner med sesam og en tykk paprika- og tomatsaus med et stikk av chili. (Vegan.) 385

Aranchini with porcini mushrooms and herbs, green falafel, thyme-baked celery root, asparagus beans with sesame and a thick paprika and tomato sauce with a hint of chilli. (Vegan.)

Allergen: Celery, wheat, sesame

Vinanbefaling:

Banfi La Pettegola Vermentino	Vermentino	Bolgheri, Toscana Italia	150	755

Våre populære og kortreiste hamburgere

Der pepper`n gror 285
Hamburger av høyrygg toppet med pepperbrie, grønnpeppersalami fra Kabberud gård og svartpeppermajones.
Hamburger with pepperbrie, green pepper salami and black pepper mayonnaise
Allergens: Wheat, egg, milk

Svin på skogen

Hamburger av høyrygg toppet med cheddar, sprøstekt bacon, confitert svin fra Kabberud gård og baconmajones 285

Hamburger with cheddar cheese, bacon, confit of local pork and bacon mayonnaise
Allergens: Wheat, milk, egg

Hønsehuset
Burger av pankopanert kylling fra Hovelsrud gård, urtemajones med urter fra egen hage.
Hamburger of breaded local chicken, onion, tomato and mayonnaise with herbs from our garden 285

Allergens: Wheat, egg

Alle våre hamburgere serveres med rødløk, tomat, salat og pommes frites.

All our burgers are served with, red onion, tomato, salad and pommes frites.

Drikkeanbefaling:

Hotellets egen pils, - Kor i Granskauen -			33 cl	135
Hotellets eget Golden Ale - Gullkorn –			33 cl	135
Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo	Nebbiolo	Langhe	155	775
Kunstnervin – Sverre Bjertnes - Moren		Piemonte Italia	15 cl	75 cl

Desserter / Deserts

Ostetallerken av lokale oster, physaliskompott og hjemmelaget fruktbrød 220
Cheese platter with local cheese, compote of physalis and homemade fruitbread.
Allergens: Milk, wheat, nuts

Vinanbefaling:

Schatzel Kabinett	Riesling	Rheinhessen	15cl	170

Hvitvin- og vaniljekokt rabarbra med friske jordbær og basilikum. Serveres med hjemmelaget vaniljeis og marengs 175

Wine and vanilla-poached rhubarb with fresh strawberries and basil, served with vanilla ice cream and meringue
Allergens: Milk, egg

Vinanbefaling:

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

Utvalg av hjemmelaget is og sorbèt, 3 kuler toppet med sukkerspinn 130

Selection of homemade sorbets and ice creams topped with candyfloss

Allergens: Milk, egg and can contain traces of nuts

Vår signaturdessert «Omelette Hurdal». 185
Sukkerbrød med Hurdalsrosevann, aroniabærkompott, granskuddis og marengs.
Our signature dessert "Omelette Hurdal".
Sugar bread with Hurdal rose water, chokeberry compote, spruce ice cream and meringue.
Allergens: Wheat, egg,

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

Vinanbefaling:

Royal Tokaji Late Harvest 2016	Furmint, Yellow Muscat	Ungarn	6 cl	100

Petit four pr stk 30

Kaffe / Te Coffee / Tea 48

Epleslang Eplemost 25 cl 78 75cl 235

Vegansk 3 retters meny / Vegan menu

695

Tartar av gule og røde beter med med sesam og fritert bokhvete. Serveres med marinert salat og ramsløkolje.
Beetroot tartar with sesame, deep fried book wheat, marinated salad and bear`s garlic oil
Allergens: Sesame

Vinanbefaling:

Georg Breuer Rose	Pinot Noir	Rheingau Tyskland	140	690

Aranchini med steinsopp og urter, grønn falafel, timianbakt sellerirot, aspargesbønner med sesam og en tykk paprika- og tomatsaus med et stikk av chili
Aranchini with porcini mushrooms and herbs, green falafel, thyme-baked celery root, asparagus beans with sesame and a thick paprika and tomato sauce with a hint of chilli
Allergen: Celery, wheat, sesame

Vinanbefaling:

Banfi La Pettegola Vermentino	Vermentino	Bolgheri, Toscana Italia	150	755

Utvalg av hjemmelaget frukt- og bærsorbèt 3 kuler toppet med sukkerspinn

Selection of homemade fruit- and berry sorbets topped with candyfloss

Allergens: Sulfitt

Vinanbefaling:

Royal Tokaji Late Harvest	Ungarn	6 cl	100