



## Meny / Menu À la Carte (1200 – 1700)

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**



**Rosastekt andebryst, fennikel salat med appelsin- og honningvinaigrette, honning glasert gulrot og ristede valnøtter. Serveres med Foccacia** 295

*Panseared duck breast, fennel salad with orange and honey vinaigrette, honey glazed carrot and roasted walnuts. Served with Foccachia.*

*Allergen: walnuts, wheat. mustard/sennep*

**Drikkeanbefaling:**

**Riesling by Hurdalsjøen hotell** Riesling Weingut B. 155 775  
**Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To** Röss  
*Elegant, leskende riesling med floral duft og hint av grønne epler, velbalansert.* Rheingau  
Tyskland

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

**Smørbrød med kyllingbryst og fritert kyllingskinn fra Hovelsrud gård, urtemajones med urter fra egen hage, rødbete, gresskar og syltet rødløk.** 295

*Sandwich with chicken breast and crispy chicken skin from Hovelsrud farm, mayonnaise with herbs from our own garden, beetroot, pumpkin and pickled red onion.*

*Allergens: Milk, wheat, egg, sesam*

**Vinanbefaling:**

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

**Kremet pasta med hotellets egen gris fra Kabberud gård, ruccolapesto, rødløk og friske cherrytomater. Revet parmesan og fritert bokhvete.** 320

*Creamy pasta with the hotel's own pig from Kabberud farm, arugula pesto, red onion and fresh cherry tomatoes. Parmesan and fried buckwheat.*

*Allergens: Egg, milk, wheat,*

**Vinanbefaling:** Riesling Weingut 155 755  
**Riesling by Hurdalsjøen hotell** Balthasar  
**Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To** Röss  
*Elegant, leskende riesling med floral duft og hint av grønne epler, velbalansert.* Rheingau  
Tyskland

**Georg Breuer Rosé** Spätburgunder / Rheingau 140 690  
Pinot Noir Tyskland

**Kremet skogsoppsuppe med syltet kantarell, ristet Kraftkabbe spekepølse fra Hurdal, pisket rømme og urteolje med urter fra egen hage. Focaccia.** 285

Creamy wild mushroom soup with pickled chanterelles, crispy peppersalami sausage from Hurdal, sour cream and oil with herbs from our garden. *Served with Focaccia bread.*

*Allergens: Milk wheat*

**Vinanbefaling:** 80% Pinot Noir, 20 % Frankrike 190 950  
**Maison Alexandre Bonnet Champagne** Chardonnay

**Gorro Alvarinho** Alvarinho Vinho Verde 175 875  
Portugal

**Grillet Focaccia** 65

Grilled Focaccia

*Allergen: Wheat,*

### Våre populære og kortreiste Hamburgere

**Besøk fra fjerne strøk** 295

**Hamburger av høyrygg med cheddar, spire- og kålsalat, soya-, lime- og ingefærvinaigrette. Serveres med sterk tom yum majones og pommes frites.**

*High-back hamburger with cheddar bean sprout- and cabbage salad, soy-, lime- and ginger vinaigrette. Served with a hot tom yum mayonnaise and French fries.*

*Allergen: Wheat, egg, milk, soy,*

**Svin på skogen** 295

**Hamburger av høyrygg toppet med cheddar, sprøstekt bacon, confitert svin fra Kabberud gård, baconmajones og pommes frites.**

*High-back hamburger with cheddar cheese, bacon, confit of local pork and bacon mayonnaise and French fries*

*Allergen: wheat, eggs, milk, mustard, sulfit*

**Fiskelykke** 295

**Hamburger av gjedde fra Hurdalsjøen med purre, hvitløk og urter. Serveres med rødkålsalat, urtemajones og pommes frites med dillsalt.**

*Hamburger of pike from Hurdalsjøen with leek, garlic and herbs. Served with red cabbage salad, herb mayonnaise and french fries with dill salt.*

*Allergen: milk, wheat, eggs, mustard, sulfit*

#### **Drikkeanbefaling:**

**Hotelllets egen lager - Kor i Granskauen -** Fatøl 33cl 135  
**Hotelllets eget hveteøl - Jubelbrøl -** 33 cl 135

**Raimonda Barbera d'Alba** Barbera Piemonte 145 710  
Dyp rubinrød, mørk frukt og jordlige overtoner. Italia

## Desserter / Deserts

Syltet Victoria plomme fra Hovelsrud gård med whisky is og tørket krydderkake. 195

*Pickled Victoria plum from Hovelsrud farm with whiskey ice cream and dried spice cake.*

*Allergen: milk, eggs, wheat oats*

### Vinanbefaling:

Corte Giara Recioto della Valpolicella 2015 70% Corvina Veronese, Veneto 6 cl 140  
30% Rondinella Italia

Et utvalg hjemmelaget is og sorbet 110

*homemade sorbets and ice creams*

*Allergen: Milk, egg, wheat*

### Vinanbefaling:

Royal Tokaji Late Harvest 2016 Ungarn 6 cl 100

Petit Four fra vårt konditori pr. stk 35

Dagens Kake med vaniljeis 145

Kaffe / Coffee Presskanne Te / Tea 48

Se egen kaffemeny

### Annen drikke:

Aroma Eplemost - Bagstevold Gård – Hokksund, Norge 25 cl gl 78

75cl fl 235

Hurdalsjøen hotells vann med bobler til måltid 1 liter 40

