



## *Meny / Menu* **À la Carte (1700 – 2130)**

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 hotellets egen kortreiste gris fra Kabberud gård, 175  
gresskar- og mangosalsa og puffet svar.

*Terrine of the hotel's own lokal pig from Kabberud farm, pumpkin and mango salsa and puffed pork rind.*

*Allergens: Sulfit*

### Drikkeanbefaling:

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

Hotellets egen øl AX Saison 75 cl 345

Akevitt- og tyttebærgravet ishavsrye med dillpoteter 195

Cured Artic Char with dill potatoes and mustard dressing

*Allergens: mustard, fish*

### Drikkeanbefaling:

Gorro Alvarinho Alvarinho Vinho Verde 175 875  
Frisk balansert syrlighet med lang ettersmak. Portugal  
Lukten bærer preg av hvit fersken, gule epler, floralt preg og mineralitet.

Bakt rødbete med cashewkrem, salat, urteolje og fritert bokhvete. 185

*Baked beetroot with cashew cream, salad, herb oil and fried buckwheat.*

*Allergens: Cashew*

### Drikkeanbefaling:

Reyneke Organic Chenin Blanc Chenin Blanc Stellenbosch 155 790  
Klar strågul. Aromaer av aprikoser og hvite fersken i nesen som følges opp av toner av mandarinskall og honning. I munnen er vinen frisk og levende med smaker av appelsinskall og delikate nøtte-toner. Velbalansert og rund i avslutningen. Sør-Afrika

## Forretter / Starters

Kremet skogsoppsuppe med syltet kantarell, ristet Kraftkabbe spekepølse fra Hurdal, pisket rømme og urteolje med urter fra egen hage. 195

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

Allergens: Milk sulfit

### Drikkeanbefaling:

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

Banfi La Pettegola Vermentino Vermentino Bolgheri, 150 755  
Lys gul. Fruktig med hint av aprikos og grapefrukt. Toscana  
Floral med kryddertoner. Fyldig med en god syre, Italia  
friskhet og lang avslutning.

## Hovedretter / Main Courses

Reinsdyr fra Valdres med smørstekt sopp, pastinakk bakt med løpstikke, portvinsaus og urtebakte småpoteter. Serveres med rørte tyttebær. 495

*Reindeer from Valdres with butter-fried mushrooms, parsnips baked with lovage, port wine sauce and herb-roasted potatoes.*

Allergens: Celery, sulfit, milk

### Drikkeanbefaling:

Reyneke Syrah Syrah Stellenbosch 180 890  
Dyp, rødilla farge. Frisk bjørnebærpreget Sør - Afrika  
fruktighet med innslag av bark, pepper og blomst.  
Intens og fyldig smak.

Rosastekt lam med smørstekt kål og sopp, saltbakt sjalottløk, gresskar, rosmarinsaus og potetpure tilsmakt hvitløk. 475

*Roasted lamb with butter-fried cabbage and mushrooms, salt-baked shallots, pumpkin, rosemary sauce and potato puree flavored with garlic.*

Allergen: Milk, Celery, sulfit

### Drikkeanbefaling:

Ramon Bilbao Crianza Tempranillo Rioja 145 745  
Kirsebærrød med intensaroma av mørke bær. Spania  
Frisk og fruktig velbalansert vin med en anelse  
lakris i smaken.

## Hovedretter / Main Courses

Stekt torsk fra Tustna med ristet bjorliskinke, fersk erterepure, glasert gulrot med honning fra Hurdal, rødvinsglace og urtebakte småpoteter 475

*Fried cod from Tustna with roasted Bjorli ham, fresh green pea puree, glazed carrot with honey from Hurdal, red wine glaze and herb-roasted potatoes.*

*Allergens: Fish, milk, celery, sulfite*

### Drikkeanbefaling:

**Raimonda Barbera d'Alba** Barbera Piemonte 145 710  
Italia

Dyp rubinrød, mørk frukt og jordlige overtoner. Rik og fyldig med blomstrende fruktighet og bløte tanniner.

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

Lukten bærer preg av hvit fersken, gule epler, floralt preg og mineralitet. Frisk, god syre.

Polentabiff med stekt pac choi, kikert- og gresskarsalsa, ruccolapesto og granateple. 395  
Serveres med urtebakte småpoteter. (Vegan.)

*Polenta beef with fried pac choi, chickpea- and pumpkin salsa, arugula pesto and pomegranate. Served with herb-baked small potatoes. (Vegan.)*

*Allergen: Celery, wheat, sesame*

### Drikkeanbefaling:

**Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo** Nebbiolo Langhe 155 775  
Piemonte Italia

### **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





## 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 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, sulfite*

### 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, sulfite*

### 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, fish, sulfite*

### **Drikkeanbefaling:**

Hotellets egen lager - Kor i Granskauen –

Fatøl 33cl 135

Hotellets eget hveteøl - JubelbrØL –

33 cl 135

Raimonda Barbera d`Alba

Barbera

Piemonte  
Italia

145 710

Dyp rubinrød, mørk frukt og jordlige overtoner. Rik og fyldig med god fruktighet og bløte tanniner.

## 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, Soy, wheat oats, pecan, hazel and walnuts*

### Vinanbefaling:

<u>Corte Giara Recioto della Valpolicella 2015</u>	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella	Veneto Italia	6 cl	140
--	---	------------------	------	-----

Vår signaturdessert «Omelett Hurdal». 195

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,*

### Vinanbefaling:

<u>Royal Tokaji Late Harvest 2016</u>		<u>Ungarn</u>	<u>6 cl</u>	100
---------------------------------------	--	---------------	-------------	-----

Et utvalg hjemmelaget is og sorbet 165

*homemade sorbets and ice creams*

*Allergen: Milk, egg, wheat*

### Vinanbefaling:

<u>Royal Tokaji Late Harvest 2016</u>		<u>Ungarn</u>	<u>6 cl</u>	100
---------------------------------------	--	---------------	-------------	-----

Grillet Chevre fra Haukeli med kompott av Victoria plomme fra Hovelsrud gård og valnøtter med rom og karamell. 235

*Grilled chevre from Haukeli with Victoria plum compote from Hovelsrud farm and walnuts with rum and caramel.*

*Allergens: Milk, wheat, walnuts*

### Vinanbefaling:

<u>Royal Tokaji Late Harvest 2016</u>		<u>Ungarn</u>	<u>6 cl</u>	100
---------------------------------------	--	---------------	-------------	-----

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

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 78  
75 cl 235

Hurdalsjøen Hotells boblevann 1 liter 40



## Vegansk 3 retters meny / Vegan menu 735,-

### Bakt rødbete med cashewkrem, salat, urteolje og fritert bokhvete.

*Baked beetroot with cashew cream, salad, herb oil and fried buckwheat.*

Allergens: Cashew

#### Drikkeanbefaling:

##### Reyneke Organic Chenin Blanc

Chenin Blanc

Stellenbosch

155

790

Klar strågul. Aromaer av aprikoser og hvite fersken i nesen som følges opp av toner av mandarinskall og honning. I munnen er vinen frisk og levende med smaker av appelsinskall og delikate nøtte-toner. Velbalansert og rund i avslutningen.

Sør-Afrika

### Polentabiff med stekt pac choi, kikert- og gresskarsalsa, ruccolapesto og greneteple. Serveres med urtebakte småpoteter.

*Polenta beef with fried pac choi, chickpea- and pumpkin salsa, arugula pesto and pomegranate. Served with herb-baked small potatoes.*

Allergen: Celery, wheat, sesame

#### Drikkeanbefaling:

##### Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo

Nebbiolo

Langhe

155

775

##### Kunstnerin – 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

Piemonte

Italia

### Utvalg av hjemmelaget frukt- og bær sorbèt 4 kuler.

#### *Selection of homemade fruit- and berry sorbets.*

Allergens: Sulfit

#### Drikkeanbefaling:

##### Royal Tokaji Late Harvest 2016

Ungarn

6 cl

100