



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



Frisk salat med grillet chevre fra Haukeli, 295
ristet valnøtter, bakte beter og bringebær vinaigrette
*Salad, grilled chevre from Haukeli, roasted walnuts,
baked beets and raspberry vinaigrette.*
Allergen: milk, walnuts

Drikkeanbefaling:

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

Hotelllets egen øl AX Saison 75 cl 345

Smørbrød med confitert svin fra Kabberud gård, 295
kraftkabbe, syltet rødløk, aioli og salat.
*Sandwich with pork from Kabberud farm, aioli with salad,
herb from our own garden, and pickled red onion.*
Allergen: wheat, egg, sesam

Drikkeanbefaling:

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.

Kremet pasta med skalldyrsaus, sik fra Hurdalsjøen, 320
blåskjell, parmesan og ruccola.
*Creamy shellfish pasta with coregonus from Hurdalsjoen,
mussel, parmesan and ruccola.*
Allergen: Egg, milk, wheat, shellfish, fish

Drikkeanbefaling:

Villa Antinori Bianco Chardonnay Toscana 140 700
Frisk, lett og fruktig nese med hit av Malvasia Italia
sitrus, fersken, appelsinblomst og Trebbiano
aprikos. Lys gul med grønnskjær. Riesling

Baltasar Ress Rosé Pinot noir Rheingau 150 750
Lys rosa farge. Ren og frisk aroma av unge, Tyskland
røde bær, markjordbær og bringebær.

Kremet jordskock suppe tilsmakt trøffel, jordskock chips og urteolje. Vegansk (Vegansk krem) 325
Creamy Jerusalem artichoke soup flavored with truffel, chips and herb oil, with herbs from our garden. Vegan. (Vegan cream)
Allergens: cellery, sulfite

Drikkeanbefaling:

<u>Maison Pol Roger</u>	Pinot Noir	Epernay Frankrike	190	950
<i>Kremet og litt utviklet med preg av eple, sitrus, litt steinfrukt, kjeks og mineraler. God lengde.</i>	Pinot Meunier		12.5	
	Chardonnay		cl	

<u>Domaine Rolet Arbois Chardonnay</u>	Chardonnay	Jura Frankrike	180	900
<i>Lys sitrongul farge. Ren, kompleks duft av sitrus og hvite blomster. Kremete med hint av fat og nøtter. Fyldig vin, lang ettersmak.</i>				

Alle lunsjretter serveres med grillet Focacciabrød

All courses are served with grilled Focaccia bread.

Grilled Focaccia bread

Allergen: wheat, sulfite 65

Pommes Frites (250 gr.) 65

Aioli (50 gr.)

Allergen: egg, mustard, sennep 65



Våre populære og kortreiste Hamburgere

Trøffelhelten

295

Hamburger av høyrygg toppet med cheddar, mykstekt løk, salat, tomat, trøffelmajones og pommes frites.

Beef roast hamburger with cheddar, onion, salad, tomato, truffle mayonnaise and french fries.

Allergen: wheat, egg, milk

Svin på skogen

295

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

Beef roast hamburger with cheddar cheese, bacon, confit of local pork and bacon mayonnaise and fries

Allergen: wheat, eggs, milk, mustard, sulfite

Storfisker'n

295

Hamburger av torsk fra Tustna med purre, hvitløk og urter.

Serveres med rødkålsalat, urtemajones og pommes frites med dillsalt.

Hamburger of codfish from Tustna, with leek, garlic and herbs.

Served with red cabbage salad, herb mayo and french fries with dill salt.

Allergen: milk, wheat, eggs, mustard, sulfite

Drikkeanbefaling:

Hotelllets egen lager - Kor i Granskauen –

Fatøl	33cl	145
	50cl	160

Prunotto Barbera d`Alba

Barbera

Piemonte
Italia

160 800

Saftig og frisk, litt varm ettersmak.

Preg av røde bær, urter og blomst

Domaine Rolet Arbois Chardonnay

Chardonnay

Jura
Frankrike

180 900

Lys sitrongul farge. Ren, kompleks duft av sitrus og hvite blomster. Fyldig vin med lang ettersmak.

Desserter / Deserts

Creme brulee tilsmakt tonkabønner og solbær sorbet 195
Creme brulle flavored with tonka beans and blackcurrant sorbet
Allergen: milk, eggs

Drikkeanbefaling:

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

Et utvalg hjemmelaget is og sorbet 110
homemade sorbets and ice creams
Allergen: Milk, egg, wheat

Drikkeanbefaling:

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 52
(Påfyll)

Se egen kaffemeny

Annen drikke:

Røyse Bær og Eplemost – Røyse Gårds presseri – Hønefoss. Norge 33 cl 89
Assorterte smaker, spør din servitør

Huldas hage Eplemost – Eidsvoll Mosteri – Eidsvoll, Norge 28 cl 89

Hurdalsjøen hotells vann med bobler til måltid 1 ltr. 40