



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

Carpaccio på ytrefilet av storfe fra Kabberud gård, fritert kapers, parmesan shaves, oliven olje og ruccola. Focaccia. 175

Carpaccio of beef sirloin from Kabberud farm, deep fried capers, parmesan shave, olive oil and ruccola.

Allergen: Sulfite, milk, wheat.

Drikkeanbefaling:

Villa Antinori Bianco

Frisk, lett og fruktig nese med hit av sitrus, fersken, appelsinblomst og aprikos. Lys gul med grønnskjær.

Chardonnay	Piemonte			
20%	Italia			
Malvasia20%				
Trebbiano 50%				
Riesling 10%				

140 700

Hotelllets egen øl, AX Saisson

75 cl 345

Pannestekte kamskjell, blomkålpure, ristet kraftkabbe-spekepølse fra Kabberud gård, brunet smør og urteolje 195

Pan fried scallops, cauliflower pure, salami from Kabberud farm, brown butter and herb oil

Allergen: sulfite, fish, shellfish, milk

Drikkeanbefaling:

Domaine Rolet Arbois Chardonnay

Frisk balansert syrlighet med lang ettersmak. Lukten bærer preg av gule epler, floralt preg og mineralitet.

Chardonnay	Jura			
	Frankrike			

180 900

Kremet jordskokk suppe tilsmakt trøffel, jordskokk chips, urte olje. 195

Vegan (Vegan krem)

Creamy Jerusalem artichoke soup flavored with truffle, chips, herb oil. Vegan (Vegan creme)

Allergen: Sulfite

Drikkeanbefaling:

La Channelie Sancerre

Lys gul. Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk og fyldig smak av tropiske frukter og sitrus.

Sauvignon	Loire			
Blanc				

180 900

Hovedretter / Main Courses

Frisk salat med grillet Chevre fra Haukeli, ristet valnøtter, bakte beter og bringebær vinaigrette. 295

Salad, grilled chevre from Haukeli, roasted walnuts, baked beets and raspberry vinaigrette.

Allergen: milk, walnuts

Drikkeanbefaling:

Riesling by Hurdalsjøen hotell Riesling B. Röss 155 775
Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To Rheingau

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

Tyskland

Baltasar Röss Rosé

Lys rosa farge. Ren og frisk aroma av unge, røde bær bringebær og nyper.

Pinot noir

Rheingau
Tyskland

150 750

Reinsdyr fra Valdres med pastinakkpure, bacon sautert rosenkål, rødvinsaus tilsmakt aroniabær fra egen hage og bakte småpoteter. 495

Reindeer from Valdres with parsnip puree, bacon sauteed Brussel sprouts, red wine sauce flavored with aronia berries from our garden and baked potatoes

Allergens: Celery, sulfite, milk

Drikkeanbefaling:

Les Olivieres Côtes du Rhône Carignan Rhône 160 800

Aroma av røde rips, kirsebær og bjørnebærfrukter. Mørkerød.

Grenache
Syrah

Frankrike

Indrefilet av okse fra Mjøs distriktet med rotgrønnsaker og selleripure, rødvinsaus og bakte småpoteter. 475

Lokal beef sirloin steak, baked root vegetables and celery puree, red wine sauce and baked potatoes.

Allergen: Milk, celery, sulfite

Drikkeanbefaling:

Peppoli Chianti Classico DOCG Sangiovese Chianti 165 825

Mørk rubinrød. Søte, modne kirsebær, kirsebærstein, stall og skog.

90%
Merlot

Classico
Toscana

Fruktig anslag. Balansert.

10%

Italia

Hovedretter / Main Courses

Bakt Torskeloin fra Tustna med potetpure, sautert kål, gulrot og bacon glace 475

Codfish loin from Tustna, potato pure, sauteed cabbage, carrots and bacon glace

Allergen: Fish, milk, celery, sulfite.

Drikkeanbefaling:

Prunotto Dolcetto d'Alba

Dolcetto

Piemonte
Italia

160

810

Fruktig nese med bjørnebær, kirsebær, markjordbær og nøtter. Fruktig og saftig i munnen med fast syrerik avslutning.

Blomkålbiff med aubergine pure, ristet kikerter, salsa verde, bakte små poteter. Vegan 395

Cauliflower steak, eggplant puree, roasted chickpeas, salsa verde, baked potatoes. Vegan.

Allergen: sulfite

Drikkeanbefaling:

Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo

Nebbiolo

Langhe
Piemonte
Italia

155

775

*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.*

Grillet Focaccia 65

Grilled Focaccia bread

Allergen: wheat

Pommes Frites (250 gr.) 65

Aioli (50 gr.) 65

Allergen: egg, mustard, sennep



Våre populære og kortreiste hamburgere

Trøffelhelten

295

Hamburger av høyrygg toppet med cheddar, mykstekte 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 mayo 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:

Domaine Rolet Arbois Chardonnay

Chardonnay

Jura

180

900

Tørr og frisk smak med sitrus, hvite

Frankrike

blomster, kompleks, kremet og hint av fat.

Prunotto Barbera d`Alba

Barbera

Piemonte

160

800

Saftig og frisk, litt varm ettersmak.

Italia

Preg av røde bær, urter og blomst.

Desserter / Desserts

Mørk Manjari sjokolademousse med bjørnebær, sjokoladekjeks og mjøldurt iskrem 185

Dark manjari chocolate mousse, blackberry, cocoa tuille and meadowsweet icecream.

Allergen: Wheat, egg, milk, soy

Drikkeanbefaling:

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

Vår signaturdessert «Omelett Hurdal». 185

Sukkerbrød med Hurdalsrosevann, aroniabær kompott, granskuddis og marengs.

Our signature dessert "Omelette Hurdal".

Sponge cake with Hurdal rose water, chokeberry compote, spruce ice cream and meringue.

Allergen: Wheat, egg, milk

Drikkeanbefaling:

Royal Tokaji Late Harvest 2016 Ungarn 6 cl 100

Et utvalg hjemmelaget is og sorbet 165

Homemade sorbets and ice creams

Allergen: Milk, egg, wheat

Drikkeanbefaling:

Royal Tokaji Late Harvest 2016 Ungarn 6 cl 100

Creme brulee tilsmakt tonkabønner og solbærsorbet 195

Creme brulee flavored with tonka beans and blackcurrant sorbet

Allergen: milk, eggs

Drikkeanbefaling:

Royal Tokaji Late Harvest 2016 Ungarn 6 cl 100

Ikke rom for dessert?

Hva med et glass champagne?

Maison Pol Roger, 12,5cl 190
Epernay, Champagne

Petit Four fra vårt konditori pr. stk 35

Dagens kake med vaniljeis 145

Kaffe / Coffee Presskanne Te / Tea 52
- med påfyll

Se egen kaffemeny

Annen drikke:

Røyse frukt og bærpresseri Hønefoss, 33 cl 89
- Eple Norge
- Stikkelsbær
- Eple og rabarbra
- Eple og solbær

Hurdalsjøen Hotells boblevann 1 ltr. 40

