



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



Cæsar salat med kyllingbryst fra Hovelsrud gård 295
Caesar salad with chicken breast from Hovelsrud farm
 Allergens: milk, mustard, eggs, sulfite, wheat, rye and fish

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

Hotellets egen øl AX Saisson 75 cl 345

Bao buns med cole slaw, chili majones og pulled pork fra Kabberud gård. 295
Bao buns with coleslaw, chili mayo and pulled pork from Kabberud farm.
 Allergens: wheat, egg, sesame, sulfite and soy

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.

Moules frites, dampede blåskjell med pommes frites og aioli 320
Moules frites, steamed mussels with fries and aioli.
 Allergens: Egg, milk, mustard, mollusk and sulfite

Drikkeanbefaling:

Julien Braud Muscadet Melon de Monnieres 140 690
sevre & maine sur lie Bourgogne Loire
 Lys gul, mineralsk og smak og duft av sitrus og
 frisk frukt. Salte toner. Økologisk dyrket på
 finkornet sand av gneis.
Baltasar Ress Rosé Pinot noir Rheingau 150 750
 Lys rosa farge. Ren og frisk aroma av unge,
 røde bær, markjordbær og bringebær. Tyskland

Gresskarsuppe med kokos og lime toppet med ristede gresskarkjerner og chiliolje. Serveres med focaccia (vegansk)	235
<i>Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and chili oil. served with focaccia (vegan)</i>	
<i>Allergens: wheat</i>	

Drikkeanbefaling:

<u>La Channelie Sancerre</u>	Sauvignon	Loire	180	900
<i>Lys gul. Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk og fyldig smak av tropiske frukter og sitrus.</i>	Blanc			

Side retter / Side orders

Grilled Focaccia bread (100gr).	
<i>Allergens: wheat, sulfite</i>	75
Aioli (50 gr.)	
<i>Allergens: eggs, mustard, sulfite</i>	65
Pommes frites (250 gr.)	75
Ekstra bacon (50 gr.)	65



Våre populære og kortreiste Hamburgere

Vi kan tilby vegetariske hamburgere, spør oss.

AX - spesial med bacon & cheddar

310

Burger av høyrygg toppet med bacon, cheddar, salat, løk, tomat, urtemajones og pommes frites.

Beef burger with cheddar, bacon, onion, salad, tomato, herb mayo and fries.

Allergens: wheat, egg and milk

Svin på skogen

310

Burger av høyrygg toppet med cheddar, salat, løk og tomat confitert svin fra Kabberud gård, baconmajones og pommes frites.

Beef burger with cheddar, onion, bacon, salad, tomato, confit of local pork and bacon mayo and fries

Allergens: wheat, eggs, milk, mustard and sulfite

Storfisker'n

310

Burger av lokal gjedde fra Hurdalsjøen.

Serveres med rødkålsalat, urtemajones og pommes frites med dillsalt.

Burger of local pike from Hurdal.

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

Allergens: fish, milk, wheat, eggs, mustard and sulfite

Drikkeanbefaling:

Fram Chardonnay

Chardonnay

Western

160

800

Klar gul med grønne toner. God fylde og fedme som balanseres av syrefriskhet.

Mineralsk og fast avslutning.

Cape

Sør-Afrika

Prunotto Barbera d'Alba

Barbera

Piemonte

160

800

Saftig og frisk, litt varm ettersmak.

Preg av røde bær, urter og blomst.

Italia

Dessertes / Deserts

Jordbærsalat med husets fløteis og melkeskum og hippenkjeks	205
<i>Strawberry salad with ice cream, milk foam and crispy pastry.</i>	205

Allergens: wheat, milk and soy

Et utvalg hjemmelaget is og sorbet	165
------------------------------------	-----

homemade sorbets and ice creams

Allergens: Milk, egg and wheat

Drikkeanbefaling:

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

Petit Four fra vårt konditori	pr. stk		35
-------------------------------	---------	--	----

Ikke rom for dessert?

Hva med et glass champagne?

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

Petit Four fra vårt konditori	pr. stk	35
-------------------------------	---------	----

Dagens kake med vaniljeis	145
---------------------------	-----

Kaffe / Coffee Presskanne Te / Tea	52
------------------------------------	----

med påfyll

- Se egen kaffemeny

Røyse frukt og bærpresseri	Hønefoss,	33 cl	89
----------------------------	-----------	-------	----

- | | |
|---|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Eple - Stikkelsbær - Eple og rabarbra - Eple og solbær | Norge |
|---|-------|

Hurdalsjøen Hotells boblevann	1 ltr.	40
-------------------------------	--------	----