



## *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

**Vitello Tonnato, kalvestek med grillet tunfisk, tunfiskmajones, tomatconcassé og fritert kapers.** 225

*Vitello Tonnato, veal, tuna, tuna mayo, tomato concassé and deep fried capers.*

*Allergens: Sulfite, eggs, fish and mustard*

### Drikkeanbefaling:

|                                                                                               |                  |                       |            |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|------------|------------|
| <b><u>Montresor Soave Classico DOC</u></b>                                                    | <i>Garganega</i> | <i>Soave Classico</i> | <b>140</b> | <b>700</b> |
| <i>Aroma med preg av modent eple, litt steinfrukt, urter og blomster.</i>                     | <i>100%</i>      | <i>Veneto Italia</i>  |            |            |
| <i>Fruktig med god friskhet og litt fasthet, preg av eple, urter og sitrus, hint av nøtt.</i> |                  |                       |            |            |

**Hotelllets egen øl, AX Saisson** 75 cl 345

**Varmrøkt sik fra Hurdalsjøen med, Edamame bønnesalat, syltet blomkål og gulrot. Sprø rug og ramsløkemulsjon** 225

*Smoked whitefish from Hurdal with edamame bean salad, pickled cauliflower and carrot. Crispy rye and ramson mayonnaise*

*Allergens: sulfite, fish, mustard, eggs and rye*

### Drikkeanbefaling:

|                                                                                                                    |                   |                       |            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|------------|------------|
| <b><u>Domaine Rolet Arbois Chardonnay</u></b>                                                                      | <i>Chardonnay</i> | <i>Jura Frankrike</i> | <b>180</b> | <b>900</b> |
| <i>Frisk balansert syrlighet med lang ettersmak. Lukten bærer preg av gule epler, floralt preg og mineralitet.</i> |                   |                       |            |            |

**Gresskarsuppe med kokos og lime toppet med ristede gresskarkjerner og chiliolje. Serveres med focacciabrød.** 195

*Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and chili oil. Focaccia bread.*

*Allergens: wheat*

### Drikkeanbefaling:

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

## Hovedretter / Main Courses

**Indreilet av elg med potet og hvitløkspure, sopp, spinat, brokkolini, syltede tyttebær og einebærglace.** 570

*Moose tenderloin with potato and garlic puree, mushrooms, spinach, pickled lingonberries, broccolini and juniper glaze*

*Allergens: Celery, sulfite and milk*

**Drikkeanbefaling:**

|                                                             |          |           |     |     |
|-------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----|-----|
| <u><b>Les Olivieres Côtes du Rhône</b></u>                  | Carignan | Rhône     | 160 | 800 |
| Aroma av røde rips, kirsebær og bjørnebærfrukter. Mørkerød. | Grenache | Frankrike |     |     |
|                                                             | Syrah    |           |     |     |

**Confitert kyllinglår med syrlig sommerkål, bakte poteter, spinat i en sennep og estragonkremsaus.** 475

*Chicken confit with sour summer cabbage, baked potatoes and spinach in tarragon cream sauce.*

*Allergen: Milk, mustard and sulfite*

**Drikkeanbefaling:**

|                                                                    |            |          |     |     |
|--------------------------------------------------------------------|------------|----------|-----|-----|
| <u><b>Peppoli Chianti Classico DOCG</b></u>                        | Sangiovese | Chianti  | 165 | 825 |
| Mørk rubinrød. Søte, modne kirsebær, kirsebærstein, stall og skog. | 90%        | Classico |     |     |
| Fruktig anslag. Balansert.                                         | Merlot     | Toscana  |     |     |
|                                                                    | 10%        | Italia   |     |     |

**Bakt hellefisk fra Hjelmeland med smørdampede knollgrønnsaker, Asparges, pepperrotsaus og dillolje** 475

*Baked halibut with butter-steamed root vegetables, asparagus, horseradish sauce and dill oil*

*Allergens: Fish, milk, celery, sulfite.*

**Drikkeanbefaling:**

|                                                                                   |          |           |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----|-----|
| <u><b>Riesling by Hurdalsjøen hotell</b></u>                                      | Riesling | Weingut   | 155 | 775 |
|                                                                                   |          | Balthasar |     |     |
|                                                                                   |          | Ress      |     |     |
| <u><b>Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To</b></u>                                |          | Rheingau  |     |     |
| Elegant, leskende riesling med floral duft og hint av grønne epler, velbalansert. |          | Tyskland  |     |     |

Pannestekt Gnocchi med siciliansk caponata og oliven gremolata. 295

Vegan

*Pan fried Gnocchi with Sicilian caponata and olive gremolata*

Vegan.

Allergens: sulfite and wheat

**Drikkeanbefaling:**

Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo

Nebbiolo

Langhe

155

775

Kunstnervin – Sverre Bjertnes - Moren

Piemonte

Duft av røde og mørke bær, innslag av lær.

Italia

Blårød farge. God fylde og friskhet, saftig

fruktighet, runde tanniner, frisk og fruktig.

**Side retter / side orders**

Grillet Focacciabrød (100 gr.)

75

*Grilled Focaccia bread*

Allergens: wheat

Aioli (50 gr.)

65

Allergens: egg, mustard and sulfite

Pommes Frites (200 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, urtemajo 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

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

Mineralsk og fast avslutning.

Chardonnay

Western

160

800

Cape

Sør-Afrika

#### Prunotto Barbera d'Alba

Saftig og frisk, litt varm ettersmak.

Preg av røde bær, urter og blomst.

Barbera

Piemonte

160

800

Italia

## Desserter / Desserts

Jordbærsalat med husets fløteis og melkeskum og hippenkjeks 205  
*Strawberry salad with ice cream, milk foam and crispy pastry.*  
 Allergens: wheat, milk and soy

Vår signaturdessert «Omelett Hurdal». 195  
 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.*  
 Allergens: Wheat, egg and milk

Et utvalg hjemmelaget is og sorbet 165  
*Homemade sorbets and ice-cream*  
 Allergens: Milk, egg and wheat

### Drikkeanbefaling:

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

*Ikke rom for dessert?*

*Hva med et glass champagne?*

|                                         |        |     |
|-----------------------------------------|--------|-----|
| Maison Pol Roger, Epernay,<br>Champagne | 12,5cl | 190 |
|-----------------------------------------|--------|-----|

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

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

## Annen drikke:

|                                    |                    |        |    |
|------------------------------------|--------------------|--------|----|
| Kaffe / Coffee Presskanne Te / Tea |                    |        | 52 |
| - med påfyll                       |                    |        |    |
| - Se egen kaffemeny                |                    |        |    |
| Røyse frukt og bærpresseri         | Hønefoss,<br>Norge | 33 cl  | 89 |
| - Eple                             |                    |        |    |
| - Stikkelsbær                      |                    |        |    |
| - Eple og rabarbra                 |                    |        |    |
| - Eple og solbær                   |                    |        |    |
| Hurdalsjøen Hotells boblevann      |                    | 1 ltr. | 40 |

