



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



Salat lyonnaise med bacon og posjert egg 295

Salad lyonnaise with bacon and poached egg

Allergens: mustard, eggs, sulfite and wheat

Drikkeanbefaling:

Riesling by Hurdalsjøen hotell

Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To

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

Riesling

Weingut

155 775

B. Ress

Rheingau

Tyskland

Minuty Prestige Rosè

Frisk, fruktig smak. Aroma av aprikos og gul fersken. Hint av sitrus i avslutning.

Cinsault 5%

Grenache 70%

Rolle 10%

Syrah 15%

Provence

Frankrike

180 900

Boeuf bourguignon med potetpure 395

Boeuf bourguignon with mashed potatoes

Allergens: sulfite, milk

Drikkeanbefaling:

Les Olivieres Côtes du Rhône

Aroma av røde rips, kirsebær, bjørnebærfrukter.

Rund med myke tanniner. Mørkerød

Carignan 20%

Grenache 50%

Syrah 30%

Rhône

Frankrike

160 800

Klassisk Fransk løksuppe med Kraftkabbe (lokal spekepølse i fra Kabberud gård) og Norsk alpe-ost krutong 235

Classic French onion soup with local cured sausage and Norwegian "alp cheese toast"

Allergens: wheat, milk, fish and 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

Blanc

Loire

180 900

Side orders

Grilled Focaccia bread

Allergens: wheat, sulfite

75

Pommes Frites (200 gr.)

75

Aioli (50 gr.)

Allergens: eggs, mustard and sulfite

65





Våre populære og kortreiste Hamburgere

Ax-spesial med bacon & cheddar

340

Burger av høyrygg toppet med bacon, cheddar, salat, mykstekst løk,

Tomat og trøffelmajones serveres med pommes frites.

Beef burger with cheddar, bacon, fried onion, salad, tomato and truffle mayo served with fries.

Allergens: wheat, egg and milk

Pulled pork sandwich (av svin fra Kabberud gård Hurdal)

340

Burgerbrød med BBQ marinert pulled pork, coleslaw, tomat, løk, salat og pommes frites.

Pulled pork sandwich with BBQ marinated pulled pork from Kabberud farm in Hurdal, coleslaw, lettuce, tomato, onions and fries

Allergens: wheat, eggs, milk, mustard and sulfite

Storfisker'n (med torsk fra Vaag i Henningsvær Lofoten)

340

Burger med filet av torsk

Serveres med coleslaw, gremolata, salat, løk og pommes frites.

Burger with cod filet from Vaag in Henningsvær Lofoten

Served with coleslaw, gremolata, onions and fries.

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

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

Dagens Kake med vaniljeis	145
---------------------------	-----

Spør din servitør

Cake of the day with vanilla ice cream

Ask your waiter

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>	Ungarn	6 cl	100
---------------------------------------	--------	------	-----

Kaffe / Coffee Te / Tea (Påfyll)	52
----------------------------------	----

Se egen kaffemeny

Annen drikke:

Røyse Bær og Eplemost – Røyse Gårds presseri – Hønefoss. Norge	33 cl	89
--	-------	----

Assorterte smaker, spør din servitør

Hurdalsjøen hotells vann med bobler til måltid	1 ltr.	40
--	--------	----