



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

Terrin av svin, fra Kabberud gård i Hurdal. 225

Med syltet knutekål, trøffelemulsjon puffet svor og feld salat

Pork terrine from Kabberud farm in Hurdal.

With pickled kohlrabi, truffle emulsion, crispy skin and lettuce

Allergens: sulfite and eggs

Drikkeanbefaling:

Villa Antinori Bianco

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

Chardonnay

20%

Malvasia 20%

Trebbiano 50%

Riesling 10%

Piemonte

Italia

140

700

Hotelllets egen øl, AX Saisson

75 cl

345

Tartar av saltbakte betes med hasselnøtt smør, steinsoppemulsjon, feld salat og ristede hasselnøtter

225

Tartar of salt-baked beetroots with hazelnut butter, porcini

emulsion, lettuce and roasted hazelnuts

Allergens: hazelnuts and sulfite

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

Klassisk Fransk løksuppe med Kraftkabbe (lokal spekepølse i fra Kabberud gård) og norsk Alpe-ost krutong

195

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

Allergens: wheat, mustard, sulfite, fish and eggs

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

Hovedretter / Main Courses

Flatbiff av reinsdyr fra Røros, med pastinakkpure, tyttebærposjert pære, 569
rosenkål og kremet viltsaus

Reindeer fillet steak with parsnip puree, lingonberry poached pear, Brussels sprouts and creamy venison sauce

Allergens: celery, sulfite and milk

Drikkeanbefaling:

Les Olivieres Côtes du Rhône

Aroma av røde ribs, kirsebær og bjørnebærfrukter. Mørkerød.

Carignan
Grenache
Syrah

Rhône
Frankrike

160 800

Boeuf bourguignon med potetpure. 395

Boeuf bourguignon with mashed potatoes

Allergen: milk and sulfite

Drikkeanbefaling:

Peppoli Chianti Classico DOCG

Mørk rubinrød. Søte, modne kirsebær, kirsebærstein, stall og skog. Fruktig anslag. Balansert.

Sangiovese
90%
Merlot
10%

Chianti
Classico
Toscana
Italia

165 825



Hovedretter / Main Courses

Bakt breiflabb med blomkålpure, grønnkål, gulrøtter, brent løk og bacon 485
glace

*Baked monkfish with cauliflower puree, kale, carrots, burnt onions and bacon
glace*

Allergens: fish, milk, celery and 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.*

Skogsopp-arancini med hvit bønnepure, sauterte gulrøtter, grønnkål, syltede 295
kantareller fra Hurdal og gremolata

*Mushroom Arancini with white bean puree, sautéed carrots, kale, pickled
chanterelles from Hurdal and gremolata*

Allergens: sulfite and wheat

Drikkeanbefaling:

Praze de Roriz Douro

Touriga Franca,
Tinta Barroca,
Tinta Roriz
Touriga Franca
Touriga
Nacional

Douro
Portugal

150

750

*Preget av modne røde og mørke bær,
urter og krydder med innslag av salvie
Saftig og bærpreget, god friskhet, bløte
tanniner, mørke bær, god lengde. Dyp
rubinrød. Lam & Okse*

Minuty Prestige Rosè

Cinsault 5%
Grenache 70%
Rolle 10%
Syrah 15%

Provence
Frankrike

180

900

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

Side orders

Grillet Focaccia 75

Grilled Focaccia bread

Allergens: wheat

Pommes Frites (200 gr.) 75

Aioli (50 gr.) 65

Allergens: egg, mustard and sulfite



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:

Domaine Rolet Arbois Chardonnay

Chardonnay

Jura

180

90

Tørr og frisk smak med sitrus, hvite

Frankrike

0

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

Fritert camembert fra Gangstad gårdsysteri, med plommemarmelade og blåbær sorbet 210

Fried camembert from Gangstad, with plum jam and blueberry sorbet

Allergens: wheat, milk, egg and sulfite

Drikkeanbefaling:

<u>Corte Giara Recioto della Valpolicella 2015</u>	70% Corvina 30% Rondinella	Veneto Italia	6 cl	110
--	-------------------------------	------------------	------	-----

Vår signaturdessert «Omelett Hurdal». 220

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

Drikkeanbefaling:

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

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
---------------------------------------	--	--------	------	-----

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 - Te / Tea - med påfyll		52
---	--	----

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
-------------------------------	--------	----

