



Meny / À la Carte (12:00 – 17:00)

Vi står for ærlig, lokal og sesongbasert mat og drikke. Vi bruker urter og grønnsaker vi dyrker selv – både i rettene våre og i våre egne håndverks øl. AX, som et kornaks, er et naturlig og viktig element i både mat og drikke. Du finner viner i alle kategorier og fra alle verdenshjørner.

Vi kan tilby vegetariske alternativer, spør din servitør.

Råvarer av topp kvalitet – Unike viner – Store opplevelser



Meny

Salat Lyonnaise med bacon og posjert egg

Allergener: sennep, egg, sulfitt og hvete

295, -

Anbefalt drikke:

Riesling fra Hurdalsjøen Hotell

Kunstnervin – Nico Widerberg – Vi To

Elegant, frisk Riesling med blomsteraroma og hint av grønt eple; godt balansert.

Produsent: Weingut B. Ress

Region: Rheingau, Tyskland

Glass 155, - / Flaske 775, -

Minuty Prestige Rosé

Frisk og fruktig smak med aroma av aprikos og gul fersken, med et hint av sitrus i avslutningen.

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

Provence, Frankrike

Glass 180, - / Flaske 900, -

Boeuf Bourguignon med potetmos

Allergener: sulfitt, melk

395, -

Anbefalt drikke:

Les Olivieres Côtes du Rhône

Aroma av rips, kirsebær og bjørnebær.

Rund med myke tanniner. Dyp rød farge.

Carignan 20 %, Grenache 50 %, Syrah 30 %

Rhône, Frankrike

Glass 160, - / Flaske 800, -

Klassisk fransk løksuppe med "Kraftkabbe"

(lokal spekepølse fra Kabberud Gård) og krutong med norsk fjellost

Allergener: hvete, melk, fisk og sulfitt

235, -

Anbefalt drikke:

La Channelie Sancerre

Lys gul farge. Friske aromaer av sitrus, lime og stikkelsbær.

Frisk og fyldig smak med tropisk frukt og sitrus.

Sauvignon Blanc – Loire, Frankrike

Glass 190, - / Flaske 950, -

Side retter:

Grillet focacciabrød — Allergener: hvete, sulfitt — 75,-

Pommes frites (200 g) — 75,-

Aioli (50 g) — Allergener: egg, sennep, sulfitt — 65,-





Våre populære hjemmelagde burgere

AX Spesial med bacon & cheddar — 340,-

Okseburger (av høyrygg) toppet med bacon, cheddar, salat, karamellisert løk, tomat og trøffelmajones.

Serveres med pommes frites.

Allergener: hvete, egg og melk

Pulled Pork Sandwich (svin fra Kabberud Gård, Hurdal) — 340,-

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

Allergener: hvete, egg, melk, sennep og sulfitt

“Storfisker`n” (med torsk fra Vaag, Henningsvær, Lofoten) — 340,-

Burger med torsketfilet, servert med coleslaw, gremolata, løk og pommes frites.

Allergener: fisk, melk, hvete, egg, sennep og sulfitt

Anbefalt drikke:

Hotellens eget lagerøl – *Kor i Granskauen*

Fatøl 33 cl – 145,- / 50 cl – 160,-

Prunotto Barbera d’Alba

Saftig og frisk med en lett varm ettersmak.

Hint av røde bær, urter og blomster.

Barbera – Piemonte, Italia **Glass 160,- / Flaske 800,-**

Domaine Rolet Arbois Chardonnay

Lys sitronfarge. Rene, komplekse aromaer av sitrus og hvite blomster.

Fyldig vin med lang ettersmak.

Chardonnay – Jura, Frankrike **Glass 180,- / Flaske 900,-**

Desserter

Et utvalg av hjemmelagde sorbeter og iskrem

Allergener: melk, egg, hvete — 165, -

Petit Four fra vårt bakeri, per stk — 35, -

Dagens kake med vaniljeis — spør servitøren — 145, -

Anbefalt drikke:

Royal Tokaji Late Harvest 2016 (Ungarn)

6 cl — 100, -

Kaffe / Te

Kaffe / Te (påfyll inkludert) — 52, -

Se egen kaffemeny

Andre drikker

Røyse bær- og eplejuice

Røyse Gårds Presseri, Hønefoss, Norge — 33 cl — 89, -

Flere smaker – spør servitøren

Hurdalsjøen Hotells kullsyrevann — 1 L — 40, -

