



## Meny

### 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.

Vi kan tilby vegetariske alternativer, spør din servitør.

**Topp råvarer – Unike viner – Gode opplevelser**



---

## Forretter

### Terrin av lam fra Hurdal 225, -

med eplekrem, selleripuré, eple og valnøttvinagrette

Allergener: sulfitt, melk og selleri

### Drikkeanbefaling:

#### AH Petit Vilain Savoie Jacquère

Aroma av sitron, grønt eple, kvede, blomst, krem og urter. Frisk, fruktig og konsentrert. Mineralsk, lang avslutning glass

Jacquère 100% Savoie, Frankrike Glass 160,- Flaske 800,-

### Hotellets egen øl, AX Saisson 75 cl 390,-

### Grillet kamskjell 245,-

med gresskarpuré, feldsalat, gresskarkjerner og gremolata

Allergener: bløtdyr, melk og sulfitt

### Drikkeanbefaling:

#### Domaine Rolet Étoile, Chardonnay

Frisk balansert syrlighet med lang ettersmak, preg av gule epler og mineralitet.

Jura, Frankrike Glass 180, - Flaske 900, -

### Jordkokksuppe 215, -

Med trøffelolje, focaccia og Kraftkabbe (lokal spekepølse av skotsk høylandsfe) Kan lages vegansk.

Allergener: sulfitt, hvete

### Drikkeanbefaling:

#### La Channelie Sancerre

Friske aromaer med sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk og fyldig smak av tropiske frukter og sitrus.

Sancerre, Frankrike Glass 190, - Flaske 950, -

---

---

## Hovedretter

### **Braisert lammeskank 490, -**

med rotgrønnsaker, sultaner, potetpuré med hvitløk og rosmarinsaus

Allergener: selleri, sulfitt og melk

### **Drikkeanbefaling:**

#### **Les Olivieres Côtes du Rhône**

Aroma av røde rips, kirsebær og bjørnebær.

**Rhône Frankrike Glass 160, - Flaske 800, -**

### **Pepperbiff av indrefilet 590,-**

Med bakt brokkolini, løk, små tomater, pommes Anna og kremet grønnepeppersaus.

Allergener: melk og sulfitt

### **Drikkeanbefaling:**

#### **Pèppoli Chianti Classico DOCG**

Mørk rubinrød, med søte, modne kirsebær og balansert fruktighet.

**Chianti Classico, Toscana Italia Glass 170, - Flaske 850, -**

### **Bakt torskerygg fra Tustna 460, -**

Smørdampet savoykål, glaserte gulrøtter og langpepper glace

Allergener: fisk, melk og sulfitt

### **Drikkeanbefaling:**

#### **Bourdic Heritage Merlot**

Dyp rød i farge. Vinen er rund og harmonisk med smak av mørke bær.

Velbalansert med integrerte tanniner og fersk god avslutning.

**Merlot, Languedoc Frankrike Glass 150, - Flaske 750,-**

---

---

### **Byggotto med bygg fra Sjøk 370,-**

Sopp, langtidsstekt selleri, syltede kantareller fra Hurdal og sprø savoykål

Allergener: sulfitt, selleri, soya og bygg. vegansk.

### **Drikkeanbefaling:**

#### **Lagar De Cervera, La Rioja Alta**

Intens og elegant med sitrus, eple, fersken og et hint av sjø. Lang ettersmak

**Albariño, Galicia Spania Glass 155, - Flaske 755, -**

#### **Minuty Prestige Rosé**

Frisk, fruktig smak med aroma av aprikos og fersken.

**Provence, Frankrike Glass 180, - Flaske 900, -**

### **Sideretter:**

**Grillet focaccia 75, -**

Allergener: hvete

**Pommes frites (200 g) 75, -**

**Aioli (50 g) 65, -**

Allergener: egg, sennep og sulfitt





## Våre populære og hjemmelagde hamburgere

### **Ax spesial med bacon og cheddar 340,-**

Burger av høyrygg toppet med bacon, cheddar, salat, mykstekst løk, tomat og trøffelmajones. Serveres med pommes frites.

Allergener: hvete, egg og melk

### **AX vegetarburger 340,-**

Burgerbrød med linseburger toppet med misomajones, karamellisert løk, tomat, salat og pommes frites

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

### **AX torskeburger med torsk fra Vaag i Henningsvær, Lofoten 340,-**

Burger av torskefilet, coleslaw, gremolata, salat, løk og pommes frites.

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

### **Anbefalt drikke:**

Hotellets eget lagerøl, Kor i Granskauen Fatøl 33 cl 150,- 50 cl 165,-

Hotellets egen AX Saison øl, med et hint av timian fra Urtehagen 75 cl 390,-

### **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,-**

### **Heiligenblut Silvaner Trocken**

Lys gul farge. Duft av pære og gule frukter, urter og noe krydder. Frisk, fruktig og mineralsk. Lang ettersmak.

**Rheinhessen, Tyskland glass 160,- Flaske 800,-**

---

---

## Desserter

Tiramisu

210, -

Allergener: hvete, melk og egg

**Vår signaturredert «Omelett Hurdal»**

med Hurdalsrosevann, aroniabær kompott, granskudd is og marengs.

220,-

Allergener: hvete, egg og melk

**Utvalg av hjemmelaget is og sorbet fra vårt konditori**

185, -

Allergener: melk, egg og hvete

**Petit four fra vårt konditori**

35,- per stk

**Drikkeanbefaling:**

Ikke rom for dessert? Hva med et glass champagne?

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

**Royal Tokaji Late Harvest 100,-**

**Andre drikker / Alkoholfritt**

**Røyse bær- og eplejuice 33 cl 89,-**

Røyse Gårds Presseri, Hønefoss, Norge

Flere smaker, spør servitøren

**Epleslang, eplemost fra Frelsesarmeen, Norge 25 cl glass 89,-**

**Balholm bringebær lemonade fra Lærdal i Sogn 33 cl 89,-**

**Hurdalsjøen Hotells kullsyrevann 1l 40,-**

---