



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 syltede neper, ramsløksemulsjon, ruccula og crumble

Allergener: sulfitt, egg, melk, hvete, bygg, rug og selleri

Drikkeanbefaling:

AH Petit Vilain Savoie Jacquère

Aroma av sitron, grønt eple, kvede, blomst, krem og urter. Frisk, fruktig.

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

Hotellets egen øl, AX Saisson 75 cl 390,-

Ceviche av kveite 245,-

med mangosalat, avokadokrem og puffet ris.

Allergener: fisk, hvete og melk

Drikkeanbefaling:

Domaine Rolet Étoile, Chardonnay

Frisk balansert syrlighet med lang ettersmak, preg av gule epler

Jura, Frankrike Glass 180,- Flaske 900,-

Frisk kremet petit pois suppe tilsmakt mynte 215,-

Med eple og confitert svin fra Kabberud gård Hurdal.

Allergener: sulfitt - Kan lages vegansk.

Drikkeanbefaling:

La Channelie Sancerre

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

Sancerre, Frankrike Glass 190,- Flaske 950,-



Hovedretter

Ungfe short ribbs 490, -

med brokkolini, confitert tomat, potetpure, ruccula, crumble og timiansaus.

Allergener: hvete, bygg, rug, selleri, sulfitt og melk

Drikkeanbefaling:

Les Olivieres Côtes du Rhône

Aroma av røde rips, kirsebær og bjørnebær.

Rhône Frankrike Glass 160, - Flaske 800, -

Indrefilet av storfe 590,-

Med asparges, røkt portobellosopp, syltet rødløk, blomkålkrem tilsmakt trøffel og chimichurri. Serveres med små bakte poteter.

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, -

Grillet ørret 460, -

Med gresskarpure, syltet gresskar, ramsløkolje, potetterte med parmesan og Hollandiassaus

Allergener: fisk, egg, melk og sulfitt

Drikkeanbefaling:

Heiligenblut Riesling Trocken

Lys gul. Frisk duft med innslag av sitrus og grønne epler, god syrlighet.

Riesling, Rheinhessen Tyskland Glass 170, - Flaske 850,-

Vegetar

Pankopanert tofu 370,-

Med gresskar, røkt portobellosopp, brokkolini og chimichurri.

Allergener: sulfitt, og hvete. 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 fransk landbrød 75, -

Allergener: hvete

Pommes frites (150 g) 75, -

Aioli (50 g) 65, -

Allergener: egg, sennep og sulfitt





Våre populære og hjemmelagde hamburgere

Ax spesial med baconmarmelade og løkringer 340,-

Burger av høyrygg toppet med baconmarmelade, cheddar, salat, løkringer, tomat og chilimajones. Serveres med pommes frites.

Allergener: hvete, egg og melk

AX vegetarburger 340,-

Linseburger toppet med miso-majones, karamellisert løk, tomat og salat serveres med pommes frites.

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

AX gjeddeburger 340,-

Burger av gjedde fra Hurdalsjøen toppet med salat, syltet rødløk og tartarsaus. Serveres med 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,-

Barbera d'Asti by Hurdalsjøen «Sverre Bjertnæs, Moren»

Saftig og frisk, smak av mørke bær med en lett varm ettersmak.

Barbera, Piemonte, Italia Glass 165,- Flaske 825,-

Heiligenblut Silvaner Trocken

Lys gul farge. Duft av pære og gule frukter, urter og noe krydder.

Rheinhessen, Tyskland Glass 160,- Flaske 800,-

Dessertmeny

Ostekake 210, -
med rabarbra og jordbær sorbet

Allergener: hvete, melk og egg

Vår signaturdessert «Omelett Hurdal» 220,-
Hurdalsrosevann, aroniabær kompott, granskudd is og marengs.

Allergener: hvete, egg og melk

Utvalg av hjemmelaget is og sorbet fra vårt konditori
195, -

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,-

