



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



Caprese salat 295,-

Tomat og mozzarellasalat toppet med pesto og kraftkabbe (lokal spekepølse fra Kabberudgård Hurdal) serveres med fransk landbrød

Allergener: hvete, melk og sulfitt

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 Baltasar Ress

Rheingau, Tyskland Glass 165, - Flaske 825, -

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, -

Smørbrød med skalldyrre, fennikel shaves og ørretrogn 310,-

Allergener: hvete, rug, bygg, egg, melk, skalldyr, fisk og sulfitt

Anbefalt drikke:

Montresor Soave Classico DOC

Aroma med preg av modent eple, litt steinfrukt, urter og blomster.

Fruktig med god friskhet og litt fasthet, preg av eple, urter og sitrus, hint av nøtt.

Garganega 100%

Veneto, Italia Glass 140, - / Flaske 700, -



Frisk kremet petit pois suppe tilsmakt mynte 235,-
Med confitert svin fra Kabberud gård Hurdal og eple
Serveres med fransk landbrød, kan lages vegansk
Allergener: sulfitt, hvete

Anbefalt drikke:

La Channelie Sancerre

*Klar lys gyllen. Aroma av kjølig frukt med tydelig kalkmineralitet. God intensitet.
Fruktdrevet med mineralske og florale toppnoter. Spontangjæring i ståltank.
Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike Glass 190, - / Flaske 950, -*

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

Side retter

Grillet fransk landbrød Allergener: hvete, rug og bygg 75,-

Pommes frites (150 g) 75,-

Aioli (50 g) 65,-

Allergener: egg, sennep, sulfitt





Våre populære hjemmelagde burgere

AX Spezial med baconmarmelade og løkringer 340,-

Okseburger (av høyrygg) toppet med baconmarmelade, cheddar, salat, løkringer, tomat og chilimajones.

Serveres med pommes frites.

Allergener: hvete, egg, sulfitt 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 burger med gjedde fra Hurdalsjøen 340,-

Burger laget av gjeddefilet, toppet med syltet rødløk, salat, tomat, og tartarsaus serveres med pommes frites.

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

Anbefalt drikke:

Hotellens eget lagerøl – *Kor i Granskauen* Fatøl 33 cl 150,- 50 cl 165,-

Hotellens 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 og fruktig.

Rheinhessen, Tyskland Glass 160, - Flaske 800,-

Dessertmeny

Et utvalg av hjemmelagde is og sorbet 195, -

Allergener: melk, egg og hvete

Petit Four fra vårt bakeri, per stk 35, -

Dagens kake med vaniljeis spør servitøren 165, -

Anbefalt drikke:

Royal Tokaji Late Harvest 2016 Ungarn

6 cl 100, -

Kaffe / Te

Kaffe / Te inkludert påfyll 54, -

Se egen kaffemeny

Andre drikker / Alkoholfritt

Røyse bær- og eplejuice

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

Flere smaker – spør servitøren

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

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

Hurdalsjøen Hotells kullsyrevann 1 L 40, -

