



Hardangerfjord Hotel samarbeider med lokale produsentar av bær, frukt, grønnsaker og kjøt og byr på kortreist og smakfull mat.

*Hardangerfjord Hotel works closely with local producers of berries, fruit, vegetables and meat to provide you with tasteful, local food.*

Våre allergen er merka i menyen slik:

Gluten (gl), skaldyr (sk), egg (e), fisk (fi), peanøtter (pe), soya (s), mjølk (me), nøtter (n), selleri (si), sennep (se), sesamfrø (sf), sulfitt (su), lupin (lu), blautdyr (bl)

*You can find our allergens in the menu marked like this:*

*Gluten (gl), shellfish (sk), egg (e), fish, (fi), peanuts (pe), soy (s), milk (me), nuts (n), seller (si), mustard (se), sesame (sf), sulfite, (su), lupin (lu), molluscs (bl)*



# À LA CARTE

Glime Restaurant

## FORRETTAR / STARTERS

### Norsk tunfisk

Tillaga som carpaccio, servert med småsalatar frå Toppe gartneri, krutongar, kapers og fennikel. Allergen: fi, gl, me

### Norwegian Tuna

Made like carpaccio, served with petite salads from Toppe farm, crutons, capers and fennel. Allergens: fi, gl, me

235,-



### Persetorsk

Servert med ertepuré, sylta raudløk, bacon og sidersmørsaus med Kalix løyrom. Allergen: fi, me

### Persetorsk (cured baked cod)

Served with pea purée, pickled red onion, bacon and cider beurre blanc. Allergens: fi, me

225,-



### Sesongens suppe

Allergen: Spør våre servitører

### Seasons soup

Allergens: Ask our waiters

205,-

## HOVUDRETTAR / MAIN COURSES

### Bakt kvit fisk

Servert med løk i variasjon, grønnkål frå Rykkje, heimelaga potetchips og kefir-urtesaus. Allergen: me, fi

### Baked white fish

Served with onion variety, kale from Rykkje, homemade potato chips, kefir herbsauce and smoked potato purée. Allergens: me, fi

385,-



### Kjøtt frå modningsskåpet

Servert med gulrot frå Hauane gard, jordskokk og fritert potetball. Allergen: me, e, gl

### Meat from the aging cabinet

Served with carrot from Hauane farm, Jerusalem artichoke and fried potato. Allergens: me, e, gl

425,-

### Juletallerken

Pinnekjøtt frå Fykse, svineribbe, julepølse og medisterkake, stappe, raudkål, julesjy og poteter. Allergen: me, gl

### Christmas plate

Lamb ribs, pork ribs and christmas sausage with classic condiments. Allergens: me, gl

495,-

## TIL BORNA / KIDS MENU

### Heimelaga fiskekaker

Servert med salat frå Toppe, pommes og ketchup. Allergen: fi, me, gl

### Homemade fish cakes

Served with salad from Toppe, fries and ketchup. Allergens: fi, me, gl

### Kjøttbollar laga med kylling frå Homlagarden

Servert med pasta og heimelaga tomatsaus. Allergen: gl, me

### Meatballs made with chicken from Homlagarden

Served with pasta and homemade tomato sauce. Allergens: gl, me

## DESSERTAR / DESSERT

### Lune eple med julekrydder

Allergen: e, me, n

### Warm apples with winter spices

Allergens: e, me, n

### 3 ostar frå nokre av Noregs beste produsentar

Allergen: me, gl

### 3 cheeses from some of Norways best producers

Allergens: me, gl

### Dagens juledessert

Allergen: Spør våre servitører

### Today's Christmas dessert

Allergens: Ask our waiters

Rettane kan fåast i barneporsjon, ½ pris for born opp til 12 år.