

À LA CARTE

Haust 2026

Hardangerfjord Hotel er ein del av Fjordtind Hotels. Me samarbeidar tett med lokale produsentar av kjøt, grønnsaker, bær og frukt for å by på kortreist og smakfull mat.

FORRETTAR

Rødbete suppe

laga på betar frå Hauane, servert med dumpling med gjeitost fra Stølen i Sandvik, (gl, me)

220,- (345,- hovedrett)

Denne retten er vegetarisk

Carpaccio på kvit fisk

servert med reish av stikkelsbær, råmarinert agurk, mayones med kaviar og rischips med trøffeltare (fi, se, e, sf)

228,-

TIL BORNA

Mini Kylling burger

med salat og fries (gl, e)

165,-

Pølse frå Voss servert med potetmos og bornas digge og rå grønnsaker (si, me)

165,-

Bornas isdessert

1 - 2 eller 3. kuler iskrem med noko oppå (allergen vil variere)

65,- / 95,- / 135,-

HOVEDRETTAR

Entrecote av kalv

servert med rødkål coleslaw, hjemmelagde fries, urtesmør og grøn peppersaus (me, e, se)

475,-

**Bytt ut Entrecote med Tørrmodna 50% Waguy frå Kjosås – Må førehandstingast seinast 15:00 en dag i forveien. Minimum 4 stk, 300,- ekstra per pers.*

Vekas kvite fisk

servert med høstens gresskar og sopp, risoni kremet med Fjærabygda fløte, grønnkål og syrlig fløtesaus (me, e, n - valnøtter, gl)

438,-

Homlagarden kylling

servert med sesongens grønnsaker frå Hauane hagebruk og Kjøkkenhagen på Rykkje, syltet sopp og potetmos (me, si)

445,-

DESSERT

Sjokolade og hasselnøttcremaux

med posjert pære, hasselnøt krumble, kirsebær og kjernemelk iskrem (me, gl, n-hassel, gl-hvete)

205,-

Jordskokk parfait servert med tindvedbær, kaffi, sjokolade, syrlige og ville blåbær (gl, e, me)

205,-

Tre norske ostar serverast med aprikos frå Lærdal og surdeigsbrød (gl, me)

235,-

Våre allergen er merka i menyen slik:

Gluten (gl), skalldyr (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)



DRIKKE

På denne sida finn du eit utdrag av det me anbefaler å drikke. Me har også eit rikhaldig sider-&vinkart med mykje godt frå fjern og nær.

Godt på glass

Sider tørr/halvtørr/rose 145,-

Kva flasker me har tilgjengeleg vil variere, spør din servitør

Leitz Riesling Trocken 152,-

Litt restsødme, men framleis syrefrisk og crisp

Rene Lequin-Colin 179,-

Nydeleg Chardonnay

La ferme Julien Rouge 152,-

fruktig og litt krydra syrah blend med ein fin balanse og myke tanniner

Cline

Leskande pinot frå California 189,-

Alkoholritt

Eplebrus fra Hardangerbonden 79,-

Lokal eplemost 69,-

Alkoholfri sider fra Lekve 79,-

Lokal eple- og bærmost 79,-

Mineralvann 52,-

Frå baren

Hardangerdraum 159,-

Vossagin med tonic 179,-

Limoncello Spritz 159,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5 129,- / 149,-

7fjell Bergen Blanc 0,35/0,5 139,- / 165,-

7fjell Fløien IPA 0,35/0,5 145,- / 169,-

7fjell Ginger ninja 0,35/0,5 135,- / 152,-

Bareksten mango/passion 139,-

7fjell Juan more 4,7% 0,33 139,-

HB Gaukepils 4,7% 0,33 129,-

HB Glime blond ale 4,7% 0,33 135,-

HB Heimhug Dark lager 4,7% 0,33 142,-

HB Jenedig IPA 4,7% 0,33 145,-

Etter maten

Is sider

Frysekonsentrert fra lokale 135,-

Sidergårder, det mest eksklusive siderbonden har å by på.

Søt Storklasig

Solbærvinn fra Vestavin 135,-

Fjordkaffi

Kaffi med Fjording kremlikør 145,-

Sjekk ut vårt fulle drikkekart med mykje god sider og kjellarvinnar!

À LA CARTE

Hardangerfjord Hotel is a part of Fjordtind Hotels. We cooperate with local producers of meat, vegetables, berries and fruit to offer you the best in-season produce on the plate.

STARTERS

Beetroot soup

made with beets from hauane served with homemade dumpling with chevre from Stølen i Sandvik (me, fi)

220,- (345,- main)
This dish is vegetarian

Carpaccio of white fish

served with goosberry relish, black sesame cucumber, mayo with caviar and truffle-seaweed crisps

228,-

FOR THE KIDS

Chicken burger

served with fries and salad (gl, e)

165

Sausage from Voss

served with mashed potatoes and the kids' favourite raw vegetables (me, si)

165,-

Children's Ice Cream Dessert

1, 2 or 3 scoops of ice cream with toppings (allergens may vary)

65 / 95 / 135

MAINS

Entrecote of veal

served with red cabbage coleslaw from, our homemade triple fried potatoes, peppersauce and herb butter (me, e, se)

475,-

This weeks white fish

Serverd with pumkin, kael, creamy mushroom risoni and a citrus lemon sauce (me, e, n - valnøtter, gl)

438,-

Homlagården chicken cooked on the bone served with the seasons vegetables, pickled, mushrooms, mashed poatoes and a red wine sauce (me, gl, e, se, s)

445,-

DESSERT

Hazelnut - and chocolatecremaux served buttermilk ice cream hasselnut crumble and cherry-apple gelly (me, e, n- hassel, gl-wheat)

210,-

Sunchoke parfait served with seabuckthorn, coffee and dark chocolate. (me, gl, e)

210 ,-

Three Norwegian cheeses

Served with apricot from Lærdal and sourdough bread (gl, me)

235,-

Allergens are marked in the menu as follows:

Gluten (gl), shellfish (sk), egg (e), fish (fi), peanuts (pe), soy (s), milk (me), nuts (n), celery (si), mustard (se), sesame seeds (sf), sulfites (su), lupin (lu), mollusks (bl)



DRIKKE

On this page you will find some of our beverage recommendations. We also have a well planned sider- and winelist that you definitely should have a look in!

By the glass

Sider tørr/halvtørr/rosé 145,-
Open bottles may vary, ask your server

Leitz Riesling Trocken 152,-
Trocken Rheingau Riesling, crisp and clear

Rene Lequin-Colin 175,-
VDF chardonnay from top producer Rene Lequin

La ferme Julien Rouge 152,-
Fruity Syrah driven blend from Rhone

Cline 189,-
Luscious pinot from California

Alcohol free options

Apple soda Hardangerbonden 79,-

Local apple juice 69,-

Alkoholfree cider from Ulvik 79,-

Local apple and berry juice 79,-

Mineralwater 52,-

From the bar

Hardangerdraum 159,-

Vossagin med tonic 179,-

Limoncello Spritz 159,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5 129,- / 149,-

7fjell Bergen Blanc 0,35/0,5 139,- / 165,-

7fjell Fløien IPA 0,35/0,5 145,- / 169,-

7fjell Ginger ninja 0,35/0,5 135,- / 152,-

7fjell Juan more 4,7% 0,33 139,-

HB Glime blond ale 4,7% 0,33 135,-

HB Gaukepils 4,7% 0,33 129,-

HB Heimhug Dark lager 4,7% 0,35 142,-

Avec

Issider 135,-
Freezeconcentrated cider, the liquid gold from local producers

Søt Storklasig 135,-
Blackcurrant wine from Vestavin

Fjordkaffi 145,-
Coffee with Fjording cream liquer

Check out our prized cider og cellarwinemenu !