

À LA CARTE

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

Kylling frå Homlagården servert med neper og squash frå kjøkkenhagen på Rykkje, kylling frå Homlagården og dressing laga med lagra fanaost frå Ostegården (me, gl)

225,-

Haustens grønnsaker frå Kjøkkenhagen på Rykkje og frå Hauane gård, servert med hummus og surdeigsbrød (me, gl)

208,- / 308,-

Gresskarsuppe servert med yoghurt fra Fjærabygda, puffa gresskarkjerner og sylta gresskar (me, gl)

205,-

TIL BORNA

Bornas burger, servert med ketchup, fries og agurk (gl, me)

189,-

Homla nuggets, servert med fries og reven gulrot (gl, me, e)

165,-

Barnas Is dessert

1 - 2 eller 3 . Kuler iskrem med digg (allergen vil variere)

65,- / 95,- / 135,-

HOVEDRETTAR

Lammebog frå Larsaståva servert med potet- og persillerotkrem, karameliserte epler frå Spildegarden, sesongens grønnsaker frå Hauane gård og lammesjysaus (me)

417,-

Vekas kvit fisk servert med blomkål varietè, kapers smørsaus og småpoteter frå Hauane gård (me)

398,-

Gnocchi servert med soppsaus, spinat og ostesaus laga på fanaosten frå Ostegården (me, gl, e)

355,-

DESSERT

Mørk sjokolademousse servert med bringebær frå Børve og pistasjnøtter (gl, me, n, e)

205,-

Hardangerepler servert med crumble og kanel (gl, me)

195,-

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

235,-



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), SULFIT (SU), LUPIN (LU), BLAUDYR (BL)



DRINKS

På denne sida finner du et utdrag av det vi anbefaler å drikke. Vi har også et rikholdig drikkekart med mye godt fra fjærn og nær.

GODT PÅ GLASS

Sider tørr/halvtørr/rose

Hvilke flasker vi har tilgjengelige vil variere, spør din servitør

135,-

Leitz Riesling Trocken

From Rheingau, Tyskland. Litt restsødme, men fremdels syrefrisk og crisp

135,-

Jean-Paul Bruun

Beaujolais frå ein av dei beste

179,-

La ferme Julien Rouge

From Ventoux i Rhônedalen, både fruktig og litt krydret med en fin balanse og myke tanniner

135,-

G. D Vajra Barbera d'Alba

Fruktig mjuk barbera med fin fylde og ungdommelig preg

169,-

Alkoholritt

Musserende eplemost fra Asbjørn

69,-

Lokal eplemost

69,-

Alkoholfri sider fra Lekve

79,-

Lokal eple- og bærmest

52,-

Mineralvann

52,-

Fra Baren

Hardangerdraum

145,-

Hardanger Mule

145,-

Limoncello Spritz

149,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5

94,- / 115,-

7fjell Bergen Blanc 0,35/0,5

99,- / 129,-

7fjell Fløien IPA 0,35/0,5

115,- / 135,-

7fjell Ginger ninja 0,35/0,5

105,- / 135,-

7fjell Juan more 4,7% 0,33

119,-

7fjell Snasen saison 7,5% 0,33

145,-

HB Glime blond ale 4,7% 0,33

115,-

HB Gaukepils 4,7% 0,33

105,-

HB Heimhug Dark lager 4,7% 0,5

135,-

Etter maten

Is sider

Frysekonsentrert fra lokale Sidergårder, det mest eksklusive siderbonden har å by på.

125,-

Søt Storklasig

Solbærvinn fra Vestavin

125,-

Fjordkaffi

kaffe med Fjording kremlikør

135,-

Sjekk ut vårt fulle Drikkekart med både sider og kjellerviner!