

À LA CARTE

Sommar 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

Lettrøykt aure

med fennikel relish, pepperrot-kefir og myse, servert på røstipotet med urter
(me, fi)

220,-

Bouillabaisse

sommarens sjømatasuppe med blåskjell, småtomater frå Hanasand og sopp frå Hella sopperi, serverast med heimelaga brioche brød
(sk, fi, me, si, gl- hvete)

218,- (345,- hovedrett)

Krokett av Kjosås-storfe

servert med geitost frå stølen i Sandvik ysteri og padrom pepper (me, gl-hvete, e, se)

215,-

TIL BORNA

Kylling-kjøttbollar med pasta, tomatsaus, bornas digge og rå grønnsaker (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 is krem med noko oppå (allergen vil variere)

65,- / 95,- / 135,-

HOVEDRETTAR

Entrecote av kalv

servert med sesongens grønnsaker og poteter, peppersaus og gremolata (me, si, e, su)

475,-

**Bytt ut Entrecote med Tørrmodna 50% Waguy frå Kjosås – Må førehandstingast seinast 15:00 same dag. Minimum 4 stk, 200,- ekstra per pers.*

Vekas kvite fisk

servert med mjuk potet- og skjørostdumpling, kål og redikkar frå Hauane, vår eigen XO-saus og bruna smør (gl-hvete, egg, sk, fi, me, sf, sn)
(Denne får du og i eigen vegetarutgåve 375,-)

438,-

Homlagarden kylling

langtidsbakt økologisk kylling, servert med småsalater frå Hauane hagebruk og Kjøkkenhagen på Rykkje, ramsløkspotetmos og sennepsveloutè med sylta sennepsfrø (me, gl-hvete, e, se, s)

445,-

DESSERT

Sommarens beste jordbær med rømme, mynte, karamelliserte nøtter, lime og marengs (me, e, n-valnøtt, hasselnøtter, mandel)

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 Sidergårder, det mest eksklusive siderbonden har å by på. 135,-

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

Lightly smoked trout with fennel relish, horseradish, sour-cream sauce and whey sauce, served on røsti made from new potatoes **(me, fi)**

220,-

Boulliabaise our heartwarming fish soup with mussels, tomatoes from Hanasand, mushroom from Hella sopperi and our housemade milkbunn **(sk, gl -wheat, se, me, fi)**

218,- / (354,- maincourse)

Beef croquets served with goats cheese from Stølen I Sandvik and padron peppers **(gl – wheat, me, se, e)**

215,-

FOR THE KIDS

Chicken meatballs
served with pasta, tomato sauce on the side and the kids' favourite raw vegetables **(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 this seasons vegatbles from our closest farms, baked smal potatoes, peppersauce and gremolata **(me, si, e, su)**

475,-

This weeks white fish
Serverd with soft potatoe dumpling filled with cottagechese from Bygdeysteriet, cabbage and radishes from Hauane and our housemade XO-sauce **(gl-hvete, egg, sk, fi, me, sf, sn)**
(Can also be prepared as a vegetarian dish 375,-)
428,-

Homlagården chicken. We cook the chicken hole on the bone, and serve you one part with the seasons vegetables, fresh salads from Hauane and Rykkje, mustard- and chicken velouté and pickled mustard seeds**(me, gl, e, se, s)**

445,-

DESSERT

The best of summer strawberries served with sourcream, caramelized nuts, mint and sorrel granita and citrus **(me, e, n)**

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,-

Alcoholfree 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 !