

À LA CARTE

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

FORRETTAR

Sidergrava Sterling-kveite servert med sopp frå Hella sopperi, eple og sellerirot, honningbær-vinagrette og urter (fi, s, se,)

225,-

Andelår parmentier; confitert andelår toppa med krema poteter, servert med røykt rømme frå Fjærabygda og flatbrød frå Bjørketeigen (me)

218,-

TIL BORNA

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

165,-

“Homlanuggets” servert med fries og reven gulrot (gl, me, e)

165,-

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

65,- / 95,- / 135,-

HOVEDRETTAR

Persetorsk servert med grøn erterepurè, gulrot frå Hauane glasert med honning frå Alver, sylta småløk, saltbakte småpoteter og sidersmørsaus (fi, me)

427,-

Reinsdyr coulotte med gresskar, røbete-salsa, potetpurè og viltssjy med solbær frå Rykkje (me)

428,-

Fjordtinds juletallerken; pinnekjøtt røykt på Fykse, sprø svineribbe, medisterkaker og julepølse, kokte poteter og julesjysaus (me, gl, e)

575,-

DESSERT

Tarte tatin laget på fjordaepler, servert med karamel crumble og ingefær-honning is. (gl, me, e, n)

225,-

Juledessert; spør din servitør kva me serverer i dag (allergen vil variere)

175,-

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), sulfitt (su), lupin (lu), blautdyr (bl)



DRIKKE

På denne sida finn du eit utdrag av det me anbefaler å drikke. Me har òg eit rikhaldig drikkekart med mykje godt frå fjærn og nær.

Godt på glas

Sider tørr/halvtørr/rose 135,-

Kva flasker me har tilgjengelige vil varierer, spør din servitør

Leitz Riesling Trocken 145,-

Litt restsødme, men framleis syrefrisk og crisp

Rene Lequin-Colin 175,-

Nydelig chardonnay

La ferme Julien Rouge 145,-

Fruktig og litt krydret syrah blend med en fin balanse og mjuke tanniner

Cline 189,-

Leskande pinot frå California

Alkoholritt

Eplebrus fra Hardangerbonden 69,-

Lokal eplemost 69,-

Alkoholritt sider fra Lekve 79,-

Lokal eple- og bærmest 79,-

Mineralvann 52,-

Fra Baren

Hardangerdraum 159,-

Hardanger Mule 159,-

Limoncello Spritz 159,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5 125,- / 145,-

7fjell Bergen Blanc 0,35/0,5 135,- / 165,-

7fjell Fløien IPA 0,35/0,5 139,- / 169,-

7fjell Ginger ninja 0,35/0,5 129,- / 149,-

7fjell Juan more 4,7% 0,33 124,-

7fjell Snasen saison 7,5% 0,33 169,-

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,-

Etter maten

Is sider 135,-

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

Søt Storklasig 135,-

Solbærvinn fra Vestavin

Fjordkaffi 135,-

kaffe med Fjording kremlikør

Sjekk ut vårt fulle Drikkekart med både sider og kjellervinner!

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

Sidercured Sterling halibut served with mushrooms from Hella, apple and celeriac, honey-berry-vinagrette and herbs
(fi, s, se,)

225,-

Duckleg parmentière; confit duckleg topped with creamy mashed potatoes, served with smoked sourcream from Fjærabygda and flatbread from Bjørketeigen (me)

218,-

FOR THE KIDS

Children's burger
served with ketchup, fries, and salad
(gl, me)

165,-

"Homla nuggets"
served with fries and grated carrot (gl, me, e)

165,-

Children's Ice Cream Dessert
1, 2 or 3 scoops of ice cream with toppings
(allergens may vary)

65 / 95 / 135

MAINS

"Persetorsk"; Cured baked cod served with green peas purè, honeyglazed carrots from Hauane, pickled pearl onion, saltbaked potatoes and cider beurrè blanch(fi, me)

427,-

Reindeer coulotte served with pumpkin, beetroot salsa, creamy potato purè and wild game jus with blackcurrant from Rykkje(me)

428,-

Fjordtinds Christmas plate; traditional norwegian christmas dishes, all together on one plate.
(me, gl, e)

575,-

DESSERT

Tarte tatin made with fjord apples, served with caramel crumble and ginger honey ice cream
(gl, me, e, n)

225,-

Christmas dessert ask your waiter what we are serving today, allergens will vary

175,-

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)

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

By the glass

Sider dry/semidry/rosè 135,-
Open bottels may vary, ask your server

Leitz Riesling Trocken 145,-
Trocken Rheingau Riesling, crisp and clear

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

La ferme Julien Rouge 145,-
Fruity Syrah driven blend from Rhone

Presqu'île 189,-
luscious pinot from California

Alcohol free options

Apple soda Hardangerbonden 69,-

Local apple juice 69,-

Alkoholfree cider from Ulvik 79,-

Local apple and berry juice 79,-

Mineralwater 52,-

From the bar

Hardangerdraum 159,-

Hardanger Mule 159,-

Limoncello Spritz 159,-

7fjell Pilsner 0,35/0,5 125,- / 145,-

7fjell Bergen Blanc 0,35/0,5 135,- / 165,-

7fjell Fløien IPA 0,35/0,5 139,- / 169,-

7fjell Ginger ninja 0,35/0,5 129,- / 149,-

7fjell Juan more 4,7% 0,33 124,-

7fjell Snasen saison 7,5% 0,33 169,-

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

Is sider 135,-
Freezeconcentrated cider, the liquid gold from local producers

Søt Storklasig
Blackcurrant wine from Vestavin 135,-

Fjordkaffi
Coffee with Fjordtin cream liquer 135,-

Check out our prized cider og cellerwinemenu !