

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

Fjellaure frå Eidfjord servert med gazpacho, sylta tomater, heimelaga grissini, rømme frå Fjærabygda og urter (fi, me, gl)

225,-

Carpaccio av Hjort frå Strandebarm servert med sopp fra Hella sopperi, sjøgrasmayo og heimeaga knekkebrød (e, gl, se, me)

208,-

Dagens suppe servert med surdeigsbrød-krutonger og garnityr (gl, me)

205,- / 289,- (hovudrett)

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

Siderbraisert gris frå Voss Gardsslakteri servert med jordskokker, sylta raudløk, fondantpoteter frå Hauane gård og honning- siderglace (me ,n, me)

437,-

Vekas kvite fisk med sesongens grønnsaker, sellerirot, skalldyrkrem og arrancini ved sia (fi, me, s)

428,-

Kalvecoulotte servert med sesongens grønnsaker og sommarkål fra Hauane gård, frisk gremolata og potetkrem (me, gl, e)

455,-

DESSERT

Rabarbra og youghurtsorbet servert med olivenkjeks, hasselnøtpraline og kokos (gl, me, e, n)

205,-

Ruby sjokoladecake med bringebær frå Børve og pistasjkrem (me, gl, n, e)

205,-

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)

DRIKKE

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

135,-

Hvilke flasker vi har tilgjengelige vil variere, spør din servitør

Leitz Riesling Trocken

145,-

Litt restsødme, men fremdels 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 myke tanniner

Presqu'île

189,-

Leskende pinot fra California

Alkoholfritt

Eplebrus fra Hardangerbonden

69,-

Lokal eplemost

69,-

Alkoholfri sider fra Lekve

79,-

Lokal eple- og bærmest

79,-

Mineralvann

52,-

Fra Baren

Hardangerdraum

152,-

Hardanger Mule

152,-

Limoncello Spritz

152,-

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 kjellerviner!

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

Mountain trout from Eidfjord served with gazpacho, pickled tomatoes, grissini, sour cream from Fjærabygda and herbs (fi, me, gl)

225,-

Carpaccio of Deer from Strandebarm served with mushrooms from Hella sopperi, seaweed mayo and homemade flatbread (e, gl, se, me)

208,-

Soup of the season served with sourdough croutons and garnish (allergens may vary)

205,- / 289,- (maincourse)

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

Siderbraised pork from Voss Gardsslakteri

served with sunchokes, pickled red onions, honey-siderglaze and fondant potatoes from Hauane farm (me, n)

437

Catch of the week (white fish)

served with seasonal vegetables, selleriac, langoustine cream and arrancini appart (fi, me, s)

428,-

Coulotte of veal served with seasonal vegetables and cabbage from Hauane farm, gremolata and potato purè (me, gl, e)

455,-

DESSERT

Rhubarb and yogurtsorbet

served with olive biscuit, praline and coconut (gl, me, e, n)

205,-

Ruby chocolate

With raspberries from Børve farm and pistachio cream (me, gl, n, e)

205,-

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 beverage list that you definitely should have a look in!

BY THE GLASS

Sider tørr/halvtørr/rose 135,-

Open bottles 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,-

Alcoholfree cider from Ulvik 79,-

Local apple and berry juice 79,-

Mineralwater 52,-

From the bar

Hardangerdraum 152,-

Hardanger Mule 152,-

Limoncello Spritz 152,-

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 135,-

Blackcurrant wine from Vestavin

Fjordkaffi 135,-

Coffee with Fjordtin cream liqueur

Check out our prized cider og cellarwinemenu !