

À LA CARTE

vår 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

Kyllingleverparfait med aprikos, heimelaga brioche, mikro-urter frå Voss og sider-gastrique (me, gl, e, su)

225,-

Lettgrava kveite med blomkålvarieteté, tindvedbær og avruga kaviar (se, me, fi, gl)

208,-

Dagens suppe serverast med surdeigsbrød-krutongar og garnityr (allergen vil variere)

205,- / 289,- (hovudrett)

TIL BORNA

Kylling-kjøttbollar med pasta, tomatsaus på sida, bornas digge og rå grønnsaker (gl, e)

165,-

Pølse fra Voss serverast med potetmos og bornas digge og rå grønnsaker (si, me)

165,-

Bornas Isdessert
1 - 2 eller 3. kuler is krem med noko attåt (allergen vil variere)

65,- / 95,- / 135,-

HOVEDRETTAR

Porchetta av Vossagris frå Selheim gard serverast med sesongens grønnsaker, potetkrem med Fanaost og svineglace på eple (me, si, e, su)

437,-

Braiserte breiflabbkjaker med karamellisert sellerirotpuré med miso, gulrot frå Hauane gard, rista bokkveite, vår eigen gremolata og bakte småpoteter (fi, me, s, si, su)

428,-

Kyllingburger laga i samarbeid med Homlagarden, serverast med søtpotetchips, hjertesalat, heimelaga kimchi, miso-aioli og brioche-burgerbrød (me, gl, e, se, s)

445,-

DESSERT

Crema catalana som er Spanias crème brûlée, tilberedt med tonkabønner og serverast med mandel, mynte og sitrus (me, e, n)

205,-

Hibiskusmousse serverast med rabarbra, jordbær, yoghurtsorbet og sprø sesamchips (gl, e, sf, me)

205,-

Tre norske ostar serverast 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 også eit rikhaldig drikkekart 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

Chicken liver parfait with apricot, homemade brioche, micro herbs from Voss, and a cider gastrique (me, gl, s, e, su)

225,-

Lightly cured halibut with a cauliflower variety, sea buckthorn berries, and Avruga caviar (gl, se, me, fi)

208,-

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

205,- / 289,- (main course)

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

Porchetta of Vossagris from Selheim farm served with seasonal vegetables, potato cream with Fana cheese, and pork glaze with apple (me, si, e, su)

437

Braised monkfish cheeks with caramelized celeriac purée with miso, carrots from Hauane Farm, toasted buckwheat, our house gremolata, and baked baby potatoes (fi, me, s, si, su)

428,-

Chicken burger made in collaboration with Homlagarden, served with sweet potato chips, romaine, homemade kimchi, miso aioli, and brioche burger bun (me, gl, e, se, s)

445,-

DESSERT

Crema catalana Spain's crème brûlée, made with tonka beans and served with almond, mint, and citrus (me, e, n)

205,-

Hibiscus mousse served with rhubarb and strawberries, yoghurt sorbet, and crispy sesame chips (me, gl, sf, 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)



DRIKKE

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 tørr/halvtørr/rosé 145,-
Open bottels 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 !