

À LA CARTE

Hardangerfjord hotel is a part of Fjordtind hotels. We work closely with local producers of meat, vegetables, fruit and berries to serve you a sustainable and tasty meal

Starters

Spinat salat servert med røykjelaks frå Fykse, reddiker, agurk, sprøtt rugbrød og sitron- og dill dressing (gl, fisk)

225,-

Kylling lever patè med mjuke pepperkaker, pistasj og tyttebær (gl, me, egg)

208,-

Tomatisert fiskesuppe servert med kvit fisk, grønnsakar frå lokale gardar og surdeigsbrød (fi, me, gl, sk)

205,- /305,- (kan serveras som hovedrett)

TIL BORNA

Mini fiske burger med fries og salat (gl, me, e)

189,-

Homlanuggets med fries, ketchup og salat (gl, me, e)

189,-

Bornas dessert

1 kule, 2 kuler, 3 kuler IS

Spør kva smakar me har.

65,- /125,- / 165,-

HOVEDRETTAR

Kalvecoulotte servert med glaserte gulrøtter, grønnkål og sylta rabarbra, potetkake og demi glace. (me)

417,-

Vekas fisk servert med sommaren's grønnsaker, potetkrem med urter og aromatisk kefir (me, fi)

398,-

Nernes Burger servert med sylta lauk, agur, tomat, bacon frå voss, ost, pomes og ketchup (me, gl)

358,-

Krema Byggotto servert med spinat, sylta sopp, ost frå ostegarden og sommaren's grønnsakar (me, gl)

355,-

DESSERT

Yoghurt frå Fjærabygda med bringebær frå Børve, fincancier og sprøtt (me, gl)

205,-

3 norske ostar servert med tillbehør (gl, me)

235,-

Sesongens dessert spør din servitør
195,-

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)

YOU CAN FIND OUR ALLERGENS IN THE MENU MARKED LIKE THIS:

GLUTEN (GL), SHELLFISH (SK), EGG (E), FISH (FI), PEANUTS (PE), SOY (S), MILK (ME), NUTS (N), SELLER (SI), MUSTARD (SE), SESAME (SF), SULFIT (SU), LUPIN (LU), MOLLUSCS (BL)

På denne sida finn du eit utdrag av det me anbefalar å drikka. Me har òg eit rikhaldig drikkekart som er nøye planlagt. Ta ein kikk, og spør om du lurar på noko!

Godt på glas

Sider tørr/halvtørr/rosè 135,-

Kva flasker me har tilgjengeleg vil vari-
era. Spør servitøren din.

Leitz Riesling trocken 135,-

Frå Reingau, tyskland. Litt restsødme,
men framleis syrefrisk og fin.

Jean-Paul Bruun 179,-

Beaujolais frå ein av dei beste

La ferme Julien Rouge 135,-

Fra Ventoux i Rhône dalen, både fruktig
og litt krydra med fin balanse og mjuke
tanniner. God aleine eller til godt kjøt

G. D Vajra Barbera d'Alba 169,-

Fruktig mjuk barbera med fin fylde

Alkoholritt

Musserande eplemost frå Asbjørn 69,-

Lokal eplemost 69,-

Lokal eple- og bærmest 79,-

Lokal eple- og bærmest 52,-

Mineralvatn

Mineralvatn

*Sider- og vinlista vår inneheld eit breitt
spekter av kvalitet frå både inn- og
utland.*

*Spør oss, så finn me gode
anbefalingar til deg!*

Frå 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 0,35/0,5 105/125,-

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 mørk lager 4,7% 0,5 135,-

Etter maten

Issider 125,-

Frysekonsentrert sider frå lokale
produsentar, det mest eksklusive
siderbonden har å by på

Søt Storklasig 125,-

Solbær vin frå Camilla på Vestavin

Fjordkaffi 135,-

Kaffi med Fjording kremlikør