



Hardangerfjord Hotel samarbeider med lokale produsentar av bær, frukt, grønnsaker og kjøt og byr på kortreist og smakfull mat.

Hardangerfjord Hotel works closely with local producers of berries, fruit, vegetables and meat to provide you with tasteful, local food.

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)

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), sulfite, (su), lupin (lu), molluscs (bl)



À LA CARTE

Glime Restaurant

FORRETTAR / STARTERS

Ravioli med ricotta frå Hardanger bygdeysteri

Servert med spinat, ramsløk og saus laga på ost frå Ostegården i Fana.

Allergen: me, gl, e

Ravioli med ricotta from Hardanger bygdeysteri

Served with spinach, ramson and cheese sauce from Ostegården i Fana.

Allergens: me, gl, e

205,-

Kylling frå Homlagarden

Laga a la plancha, servert med urter, yoghurt dip med reddik, kimchi og pastinakkchips.

Allergen: me, gl

Chicken from Homlagarden

Made a la plancha, served with herbs, yoghurt dip with raddishes, kimchi and parsnip chips.

Allergens: me, gl

225,-

Linga Laks tataki

Servert med baby spinat, rugbrød chips, ponzu, sylta løk og eple.

Allergen: gl, fi, soy

Linga Salmond tataki

Served with baby spinach, rye bread, ponzu, pickled onion and apple.

Allergens: gl, fi, soy

225,-



HOVUDRETTAR / MAIN COURSES

Glime kyllingburger

Servert med søtpotet fries, ramsløk, chillimajones, bacon frå Fykse og ost frå Ostegården i Fana.

Allergen: gl, me, e

Glime chicken Burger

Served with sweet potatoe fries, wild garlic, bacon from Fykse, and cheese from Ostegården in Fana.

Allergens: gl, me, e

279,-

Kalvecoulotte

Servert med sylta pære, grønnkål, karamellisert gulrot, jordskokk chips, brokkolini og kalve demi saus.

Allergen: me, gl

Vealcoulotte

Served with pickled pear, kael, carrot, Jerusalem artichoke, brokkolini, and veal demi sauce.

Allergens: me gl

395,-

Kvit fisk a la plancha

Pannesteikt kvit fisk frå vår sjømatleverandør Lerøy, servert med fenikkel, bokhvete, byggotto, sprø bokhvete, brokkoli og estragon mayo.

Allergen: fi, me, e

White fish a la plancha

Plancha fried fish from our top supplier Lerøy, served with fennel, buckwheat byggotto, broccoli and tarragon mayo.

Allergens: fi, me, e

385,-



TIL BORNA / KIDS MENU

Miniburger med kylling frå Homlagarden

Servert med salat, agurk, pommesteg og ketchup. Allergen: gl, me

195,-

Miniburger with chicken from Homlagården

Served with salad, cucumber, fries and ketchup. Allergens: gl, me

Heimelaga pasta Bolognese

Allergen: gl

185,-

Homemade pasta Bolognese

Allergens: gl

DESSERTAR / DESSERT

Bakt ricottapudding, rabarbra og rista mandlar

Allergen: e, me, n

189,-

Baked ricotta pudding, rubarb and roasted almonds

Allergens: e, me, n

Vaniljekrem, mørk sjokolade og formkake drenket i sidersirup

Allergen: e, me, gl

185,-

Vanilla custard, dark chocolate and spongecake drenched in cidersirup

Allergens: e, me, gl

Rettane kan fåast i barneporsjon, ½ pris for born opp til 12 år.