



Hardangerfjord Hotel samarbeider med lokale produsentar av bær, frukt, grønsaker 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.



À LA CARTE

Glime Restaurant

FORRETTAR / STARTERS

Skagenrøre og surdeigsbrød

Skaldyrrøre med urter, rømme og majones på surdeigsbrød med salat frå Toppe. Allergen: gluten/kveite, skalldyr, egg, mjølk/laktose

Skagenrøre and sourdough bread

Shellfish, herbs, sourcream and mayo, served on sourdough bread with salad from Toppe and herb emulsion. Allergens: gluten/wheat, shellfish, eggs, lactose/milk

225,-

Fiskesuppe

Fersk fisk, julienne grønnsaker frå Hauane og Rykkje, sylta fennikel og urteolje. Allergen: laktose/mjølkk, fisk

Fish soup

Fish of today, julienne veggies from Hauane and Rykkje farm, pickled fennel, and herb oil. Allergens: lactose/milk, fish

225,- / 315,-

Siderbrett med 3 smakar frå Øystese

3 smakar frå Hardanger laga for å passe til 3 glas med sider. Allergen: Spør servitør

Cider board with 3 flavours from Øystese

3 flavours from Hardanger made to match 3 glasses of sider. Allergens: Ask the waitor

335,- (+ sider 165,-)

HOVUDRETTAR / MAIN COURSES

Svinenakke frå Flåm

Odd på Haugen fornsynar oss med Flåms-grisar. Me serverer nakken langtidskokt med småpoteter, spicy raudkål frå Hauane og Hardangerpærer. Allergen: sennep, laktose/mjølkk

Porkneck from Flåm

From our small-scale producer in Flåm, Odd, comes superb quality pork neck. We serve it with baby potatoes, spicy red cabbage and pears from Hardanger. Allergens: mustard, lactose/milk

385,-

Persetorsk

Den Bergenske klassikaren servert med grøn erterpuré, gulrøter frå Hauane, sylta raudløk, rosenkål og smørsaus med eple. Allergen: fisk, laktose/mjølkk

“Persed – Cod”

The iconic dish from Bergen served with green pea puree, carrots from Hauane, pickled red onion, brussel sprouts and beurre blanc. Allergens: fish, lactose/milk

375,-

Pinnekjøtt frå Fykse

Tradisjonen tru samarbeider kjøkkensjef Mariusz med Arne på Fykse om å lage fjordens beste pinnekjøtt, røykt til perfektjon, servert med klassisk tilbehør. Allergen: laktose/smør

Pinnekjøtt from Fykse

We keep our tradition in well in hand, our head chef Mariusz still collaborates with Arne Fykse to make the best Christmas food in Hardanger. Allergens: lactose/butter

445,-

TIL BORNA / KIDS MENU

Våre egne kyllingnuggets med pommes, ketchup og grøn salat

Allergen: gluten/kveite, egg

175,-

Our own chicken nuggets with fries, ketchup and green lettuce

Allergens: gluten/wheat, egg

Pasta Bolognese

Allergen: gluten, laktose/mjølkk, egg

165,-

Pasta Bolognese

Allergens: gluten, lactose/milk, egg

DESSERTAR / DESSERT

Riskrem

Med lun kirsebærsaus og karamelliserte mandelflak. Allergen: laktose/mjølkk, nøtter/mandel

165,-

Rice cream

With tempered cherries sauce and almond bisquits. Allergens: lactose/milk, nuts/almonds

Moltekrem

Servert i sandkaker, med Lakka moltelikør og moltesirup. Allergen: laktose/mjølkk

165,-

Cloudberry cream

Served in bisquit, with Lakka and cloudberry shortbread. Allergens: lactose/milk

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