

À LA CARTE

Vøringfoss Hotel er ein del av Fjordtind Hotels. Me samarbeider tett med lokale produsentar av kjøt, grønnsaker, frukt og bær, og byr på kortreist og smakfull mat.

FORRETTAR

Kloster laks med dill emulsjon, syltede vår grønnsaker og sprø foccacia (gl, e, fi, se)

225,-

Kjøkkensjefens salat med ost frå Ostegården i Fana, cashew-mayo, historiske tomater, salat frå Toppe gard og rugsprøtt (gl, me, n)

205,-

Dagens suppe med godt garnityr, sprøtt og brød frå vårt lokale bakeri Kadn & Alde

189,-

HOVUDRETT

Kylling frå Homlagården servert med selleri og sesongens grønnsaker frå lokale gardar, stekte småpoteter og sopp saus (me, si)

428,-

Vekas fisk servert med blomkål i variasjoner, brokkoli, syltet gulrot, potetkrem og ramskøks emulsjonsaus (fi, me, gl)

425,-

Mørbrad av Hardangerlam servert med rot-grønnsaker, vårens aspargues, rabarbra chutney, stekte småpoteter og rødvinssaus (me, si)

445,-

DESSERT

Rabarbra og bringebær sacher med karamelisert hvit sjokolade (gl, me, n, e)

215,-

Terte med moreller og mascarpone (gl, me, e, n)

219,-

TIL BORNA

Heimelaga kyllingnuggets med fries og salat (gl, me)

179,-

Heimelaga kjøttkaker med revet gulrot, potetmos og brun saus (gl, e, me)

165,-

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), 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), SULFIT, (SU), LUPIN (LU), MOLLUSCS (BL)

À LA CARTE

Vøringfoss Hotel by Fjordtind Hotels. We collaborate with smallscale and local producers about the produce in our menues to give you the best in season on your plate.

STARTERS

Kloster salmond with pickled spring vegetables, dill emulsion and crispy foccacia (gl, s, e, fi)

225,-

Head chefs salad with cheese from Ostegarden in Fana, cashew-mayo, historical tomatoes, salads from Toppe farm and crispy rye (gl, me, n)

205,-

Soup of the day served with crispy garnish and bread from our local bakery Kadn & Alde

189,-

MAINS

Chicken from Homlagården served with celeriac and seasonal vegetables from local farms, baked small potatoes and mushroom sauce (gl, si, e)

435,-

Catch of the week served with cauliflower variety, broccoli, pickled carrot, potatoe mousse and wild garlic emulsion (me, fi, e, si)

425,-

Rump of Hardanger lamb served with root vegetables, rubarb chutney, baked small potatoes and red wine sauce (me)

445,-

DESSERT

Rubarb and raspberries sacher with caramelized white chocolate (me, gl, n, e)

215,-

The seasons Tart with morels and mascarpone (gl, me, e, n)

219,-

FOR THE KIDS

Homemade chickenuggets with fries and salad (gl, me)

179,-

Homemade meatballs with grated carrots, mashed potatoes and brown sauce (gl, e, me)

165,-

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), 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), SULFIT (SU), LUPIN (LU), MOLLUSCS (BL)