



A la carte



SUNDVOLDEN

Restaurant Anno 1648; Vår historie

Allerede i 1648 nevnes Sundvolden skriftlig som gjestgiveri og skyss-stasjon. Vi kan med sikkerhet gå ut i fra at det er mye lenger siden den første reisende fikk herberge her.

Den store trafikken startet ikke før tidlig på 1700-tallet, da Krokskogen begynte å bli uthugget for trevirke. Man måtte da reise lengre enn tidligere for å finne virke til trekull.

Nye veier ble anlagt, og en av dem var Krokkleiva.

Dermed ble Sundvolden et sentrum for kulltrafikken.

Den egentlige historien begynner derfor i 1805.

Den gang stod Den Bergenske Kongevei over Krokskogen til Sundvolden ferdig. De mulighetene som lå i dette området så Ole Blyberg, og kjøpte Sundvolden Gård i 1809. Fra ca. 1850 overtok Johan Blyberg etter sin far Ole, og Sundvolden Hotel ble et anerkjent sted på Østlandet. Da Thomas Bennett inispiserte hotellet i 1848, kom turist trafikken for alvor i gang, og de første organiserte bussturene fra Oslo til Sundvolden ble satt opp.

Hotellet ble drevet i kjent stil videre av Fru Ruth Helgestad.

I 1965 kjøpte Arne B. Laeskogen Sundvolden Hotel. Hotellet hadde da 21 rom, restaurant og kafeteria. Sundvolden Hotel slik vi kjenner det i dag har gjennomgått store utvidelser og oppgraderinger og har nå 272 rom.

Hotellet blir nå drevet av Cecilie og Tord Laeskogen, sammen med mer enn hundre medarbeidere. Velkommen hit til oss.

Matfilosofi

Vi tilbereder all mat fra bunnen av etter grunnleggende basisteknikker, men er samtidig opptatt av trender og nyskaping.

Jeg og mine kokker setter vår ære i å holde på det grunnleggende og lokale, samtidig som vi er yre og vågale. Fra bakeriet kommer det nybakt brød og hjemmelagde kaker. Fra vårt kjøkken er vi nesten selvforsynt med alt av kjøtt og fiskeprodukter.

Bent Borge Hansen
Kjøkkensjef

1)Gluten 2)Skalldyr 3)Egg 4)Fisk 5)Peanøtter 6)Soya 7)Melk 8)Nøtter 9)Selleri 10)Sennep 11)Sesamfrø
12)Sulfitt 13)Lupin 14)Bløtdyr 15)Svin

Har du andre allergier, vennligst snakk med din servitør.



SUNDVOLDEN

Smørbrød og småretter

Ask Gård & Sundvolden, et eventyr av spekemat og oster (7)(8)(15)	229,-
Salat med avocado og reker, balsamicoreduksjon og gode tomater (2)(12)	195,-
Pulled duck fra Revetal, salater fra Elstøen, kantareller fra Krokskogen & tranebær (12)	225,-
Pannestekt foccacia med Chorizo & Camembert fra Eiker Gårdsysteri (1)(6)(7)(10)(15)	189,-
Sundvoldens rekesmørbrød, aioli og sitron (1)(2)(3)(6)(12)	169,-
Kremet pasta med bacon og sopp, servert med brød (1)(3)(6)(7)(15)	189,-
Sundvoldenburger! Grovkvernet kalvekjøtt fra Semmen Gård, med andelever, hjemmelaget ketchup og pannestekt brød (1)(3)(6)(7)(9)(10)(12)(15)	225,-
Kremet fiskesuppe med snadder og knask (2)(4)(6)(7)	198,-
Sashimi med cashew, koriander og soya-sitrongressaus (1)(6)(8)(11)	185,-

1)Gluten 2)Skalldyr 3)Egg 4)Fisk 5)Peanøtter 6)Soya 7)Melk 8)Nøtter 9)Selleri 10)Sennep 11)Sesamfrø
12)Sulfitt 13)Lupin 14)Bløtdyr 15)Svin

Har du andre allergier, vennligst snakk med din servitør.



SUNDVOLDEN

Frokostbuffé

(mandag-lørdag 07.00 -9.00, søndag 08.00-11.00)

195,-

Lunsj

(12.00-14.00)

Vi serverer hver dag en hjemmelaget tre-retters lunsj, eller en bugnende lunsjbuffet

395,-

Kokkens godsaker

(17.00-22.00)

Vi serverer hver dag en spennende og smakfull meny etter tilgang på sesongens ferske og lokale råvarer

Hovedrett 240,-

Tre retter 475,-

Fire retter 575,-

Sundvoldens historiske

Gjørs, ramsløkspure og rødbetskum

(4)(6)(7)(12)

265,-

Baconbakt pepperbiff

Indrefilet servert med fløtesaus

(6)(7)(10)(15)

305,-

1)Gluten 2)Skalldyr 3)Egg 4)Fisk 5)Peanøtter 6)Soya 7)Melk 8)Nøtter 9)Selleri 10)Sennep 11)Sesamfrø
12)Sulfitt 13)Lupin 14)Bløtdyr 15)Svin

Har du andre allergier, vennligst snakk med din servitør.



SUNDVOLDEN

Sundvoldens grønne

Bakte rotgrønnsaker med urter fra hagen, poteter og urteolje 205,-
(Vennligst spør for allergener)

Barnemeny

Hjemmelagde pølser 95,-
(3)(6)(7)(9)(15)

Vanilje is med sjokolade saus 65,-
(3)(7)

Alle menyer fås i barnevennlige porsjoner til halv pris
Snakk med din servitør så hjelper de deg

Dessert

Konditorens favoritt for dagen 120,-
(Vennligst spør for allergener)

Vår favorittkake 85,-
(Vennligst spør for allergener)

Sjokolade semifreddo 95,-
(Vennligst spør for allergener)

1)Gluten 2)Skalldyr 3)Egg 4)Fisk 5)Peanøtter 6)Soya 7)Melk 8)Nøtter 9)Selleri 10)Sennep 11)Sesamfrø
12)Sulfitt 13)Lupin 14)Bløtdyr 15)Svin
Har du andre allergier, vennligst snakk med din servitør.



SUNDVOLDEN

Bærsalat med Tahiti vaniljeis 115,-
(3)(7)

«Liten & søt» fra vår egen konditor 89,-
(Vennligst spør for allergener)

Øl & Cider

Hansa fat 0,4 L Kr 85,-
(1) (12)

Hansa pilsner flaske Kr 74,-
(1) (12)

Clausthaler (alkohol fritt) Kr 49,-
(1) (12)

Corona Kr 78,-
(inneholder mindre en 20ppm gluten) (12)

Heineken Kr 74,-
(1) (12)

Breezer Kr 74,-
(12)

Bulmers Original Cider Kr 105,-
(12)

Norsk øl fra Nøgne Ø

Sundvoldens Skog & Mark II Kr 140,-
(1) (12)

Wit Kr 135,-
(1) (12)

Blonde ale Kr 135,-
(1) (12)

1)Gluten 2)Skalldyr 3)Egg 4)Fisk 5)Peanøtter 6)Soya 7)Melk 8)Nøtter 9)Selleri 10)Sennep 11)Sesamfrø
12)Sulfitt 13)Lupin 14)Bløtdyr 15)Svin

Har du andre allergier, vennligst snakk med din servitør.



SUNDVOLDEN

IPA (1) (12)	Kr 160,-
Porter (1) (12)	Kr 160,-

Mineralvann

Mineralvann & brus	Kr 49,-
Sealand Birk, bjørkesaft	Kr 49,-

VÅR Frukmost fra Lier og omegn

Flaske 0,75 L (12)	Kr 130,-
Glass (12)	Kr 49,-

1)Gluten 2)Skalldyr 3)Egg 4)Fisk 5)Peanøtter 6)Soya 7)Melk 8)Nøtter 9)Selleri 10)Sennep 11)Sesamfrø
12)Sulfitt 13)Lupin 14)Bløtdyr 15)Svin
Har du andre allergier, vennligst snakk med din servitør.