



GRANAVOLDEN
HOTEL & GJÆSTGIVERI

Sommermeny 2024



NOE AV DET BESTE
NORGE HAR Å BY PÅ.

Granavolden Hotel & Gjæstgiveri
Granavolden 16, Gran, PB 33, 2711 Gran
Tlf: +47 61 33 77 00, post@granavolden
www.granavolden.no



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



GRANAVOLDEN
HOTEL & GJÆSTGIVERI

Lunsjretter

Serveres fra kl. 11.00 til 17.00

- Snacktallerken:** kr. 185,-
Røket fjordgris, italiensk salami, rød ku, oliven.
Hjemmelaget ramsløkmajones og boboli brød.
(Røket fjordgris, italiensk salami og rød ku er lokale produkter)
Inneholder: gluten i brød, egg, soya, melk og løk
- Granavoldens rekesmørbrød på boboli brød** kr. 198,-
Inneholder: gluten, skalldyr, sitrus, melk, soya og egg
- Husets fylte grove sandwich** kr. 198,-
røket fjordgris, salat, syltet rødløk, agurk og ramsløkmajones
Inneholder: gluten og egg
- Sommersalat med reker og ramsløkmajones** kr. 225,-
Salat, pesto, fullkorns pasta, soltørkede tomater, sukkererter, balsamico
Inneholder: gluten, skalldyr og egg
- Gresk salat med pannestekt svinekjøtt og tzatziki** kr. 225,-
(tomater, agurk, rødløk, fetaost, oliven)
Inneholder: egg, gluten, melk og soya
- Alle retter serveres med brød -
og alle retter kan serveres glutenfrie**
- Husets pizza med skinke eller italiensk salami**
Surdeigsbrød, tomatsaus, rødløk, mozzarella og hvitløksdressing kr. 225,-
*Inneholder: gluten, spor av sesam, melk- **kan serveres gluten og laktosefri***
- Dampede blåskjell med hvitvin og fløte, servert
med hjemmelaget ramsløkmajones og boboli brød** kr. 275,-
Rødløk, stangselleri, hvitløk, chili, persille og fløte
Inneholder: gluten, skalldyr, sulfitter, soya, melk og egg
Kan serveres uten melk





GRANAVOLDEN
HOTEL & GJÆSTGIVERI

Det lille søte

SIGNATUR DESSERT:

kr. 145,-

Hjemmelaget kald rabarbrasuppe servert med vaniljeis og sjokolade crunch

Rabarbra fra gården Røken Bjone i Brandbu

Inneholder: melk, egg (kan fås laktosefri og uten egg)

Historisk vaffel med rømme og jordbærsyltetøy

kr. 75,-

Inneholder: gluten, melk og egg

Mandeltopp med sitron

kr. 60,-

Inneholder: melk, nøtter, soya, spor av peanøtter

Kokosbolle

kr. 55,-

Inneholder: egg og soya

Blåbærmuffins (gluten og melkefri)

kr. 60,-

Inneholder: egg

Drikke:

Stallkaffe (iskaffe)

kr. 75,-

Inneholder: melk, kan lages laktosefri

Granavoldens mango smoothie

kr. 75,-

Inneholder: sitrus





GRANAVOLDEN
HOTEL & GJÆSTGIVERI

A la carte middag

Serveres fra kl. 17.00 til 21.00

FORRETTER

Snack tallerken: kr.185,-
Røket fjordgris (lokal skinke fra Brandbu pølsemakeri)
Rød ku (lokal halvfast rød kittost fra Thorbjørnrud ysteri)
oliven, ramsløkmajones og brød
Inneholder: melk, gluten og egg

Ørret ceviche servert med kr.175,-
marinert salat, tomater, ramsløkmajones og dill
Inneholder: fisk, sitrus, egg og soya

Vegetar dumplings fylt med grønnsaker og tofu, kr.175,-
sjøgress og kålsalat, ponzusaus og ristet sesamfrø
Inneholder: soya, sesam og gluten





GRANAVOLDEN
HOTEL & GJÆSTGIVERI

HOVEDRETTER

- Pannestekt ørretfilet kr. 375,-
Servert med ovnsbakte poteter,
marinert kålsalat og gremolata
Inneholder: melk, sitrus, fisk og soya
- Braisert nakkekotelett av svin kr. 405,-
Servert med fløtegratinerte poteter,
gresk salat med tzatziki og tomatisert rødvinssaus
Inneholder: melk, sulfitt, selleri og soya
- Granavoldens hjemmelagde bratwurst kr. 415,-
Laget på det lokale pølsemakeriet kun for oss
servert med fløtegratinerte poteter, gresk salat med tzatziki
og tomatisert rødvinssaus
Inneholder: melk, sulfitt, selleri og soya
- Hjemmelaget falafel (Vegetar rett) kr. 375,-
Servert med ovnsbakte poteter,
gresk salat med tzatziki og gremolata
Inneholder: belgfrukt, sitrus og melk





GRANAVOLDEN
HOTEL & GJÆSTGIVERI

DESSERTER:

Husets ostetallerken kr. 185,-

Bestående av 3 beste lokale oster, hjemmelaget syltet kumquat, druer og hjemmelaget havrekjeks

Ostene er fra Thorbjørnrud ysteri og har vunnet flere priser på disse siden 2022

Inneholder: melk, gluten og sitrus

Info om ost fra Thorbjørnrud ysteri:

Briljant brie:

Storbondens stolthet - hvitmuggost - pasteurisert kumelk og fløte - fra gårds kyrene som er Jersey kyr fra Øvre kjekshus går i Gran - Eier Olav Lie-Nilsen - den har blitt spesialitet merket

Rød ku:

Halvfast rødkittost - pasteurisert kumelk fra egen gård
Modnings tid på 3-5 mnd

Sjokoladecremeaux servert med bringebærsorbet, kr. 155,-
pasjonsfruktcoulis og sjokolade crunch

Inneholder: melk, egg og sitrus

Hjemmelaget kald rabarbrasuppe servert med vaniljeis kr. 145,-
sjokolade crunch og frisk mynte fra hagen

(Rabarbra fra gården Røken Bjone i Brandbu)

Inneholder: melk, egg, kan fås laktose og eggefri

Friske frukter med vaniljeis eller bringebærsorbe, kr. 155,-
pasjonsfruktcoulis og knust marengs

Inneholder: melk, sitrus



Drikke



GRANAVOLDEN
HOTEL & GJÆSTGIVERI

Kaffe / Te:

Kaffe	kr. 35,-
Cafe latte enkel/dobbel	kr. 50,- /55,-
Cafe mokka enkel/dobbel	kr. 52,- /57,-
Cappucino enkel/dobbel	kr. 45,- /50,-
Espresso enkel/dobbel	kr. 35,- /40,-
Americano enkel/dobbel	kr. 40,- /45,-
Min.vann (Fanta, Cola, Cola Zero, Sprite)	kr. 49,-
Eplemost 0,33/0,75l	kr. 75,- /125,-
Alkoholfri øl	kr. 69,-

Øl / Cider:

Gregers granavøl 0,33l/0,4l	(Små Vesen Bryggeri)	kr. 125,- /135,-
Vardøger pils 0,33l/0,4l	(Små Vesen Bryggeri)	kr. 120,- /130,-
Weihenstephaner hvete øl 0,5		kr. 155,-
Hansa pils		kr. 119,-
Corona 0,33l		kr. 125,-
Brewdog Vagabond (glutenfri)		kr. 125,-
Bulmers original/røde bær		kr. 155,-

Vin / Musserende:

Husets vin i glass / husets flaske	kr. 145,- / 625,-
Husets rosévin glass / husets flaske	kr. 145,- / 645,-
Husets Prosecco glass / husets flaske	kr. 125,- / 525,-
Cremant, Brut	kr. 695,- flaske
De Sousa, Rosè Champagne	kr. 1.095,- flaske
Bruno Paillard Extra, Brut	kr. 1.095,- flaske

Spør gjerne servitøren om vinkart

Drinker:

Limoncello Spritz (Limoncello, prosecco og sprite)	kr. 145,-
Pink Passion (Gin,grapefrukt soda og lime)	kr. 145,-
Moscow Mule (Gin, ingefærøl og lime)	kr. 145,-

Spør gjerne servitøren om flere drinker.





GRANAVOLDEN
HOTEL & GJÆSTGIVERI

Hva skjer på Granavolden?

1. september: Bygdedagen på Vollen

6. september: Gourmetaften - Velkommen til en helaften hos oss! Servering av 8-retters middag i historiske omgivelser.

18. oktober: Viltaften - Velkommen til enda en helaften! Der vil det bli servert en 5-retters meny, laget med de beste råvarene.

1. og 8. november: Lutefiskaften - Vi serverer den beste lutefisken fra Lofoten, fisken serveres to ganger med alt det gode tilbehøret. Velkommen!

23. og 24. november: Julemarked på Granavollen!

13. - 15. juni 2025: Operafest i Røykenvik - Operaweekend på Granavolden. Ta kontakt med oss i resepsjonen!

Hjemmesiden vår blir jevnlig oppdatert med nyheter, sjekk den ut!

www.granavolden.no

Reserver bord på post@granavolden.no eller på tlf. 61337700

NOE AV DET BESTE
NORGE HAR Å BY PÅ.

Granavolden Hotel & Gjæstgiveri
Granavolden 16, Gran, PB 33, 2711 Gran
Tlf: +47 61 33 77 00, post@granavolden.no
www.granavolden.no



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder