

## ÅSGÅRDSTRAND

1. - 4. APRIL 2026

Det var lenge siden vi hadde vært på noen tur, så vi fant ut at vi skulle ta en påsketur. Vi ville ikke ha mer snø, så vi søkte etter et hotell ved sjøen. Vi syntes [Grand Hotel](#) i [Åsgårdstrand](#) så bra ut, så vi bestilte rom der fra 1. til 4. april. Planen var å bare slappe av.



Litt av Åsgårdstrand med gjestehavnen og hotellet til venstre.



Åsgårdstrand ble ladested fra 1650. Fra begynnelsen av 1800-tallet var Åsgårdstrand en livlig utførselshavn for trelast, blant annet til Nederland. Handelen stagnerte med seilskutetidas slutt. Stedet er fra 2007 klassifisert som «turistby».

Åsgårdstrand har hatt bystatus siden 2010. I dag bor det omtrent 3000 mennesker i byen.

Åsgårdstrand er kjent som en kunstnerby, historisk sett mye besøkt av [Edvard Munch](#), [Christian Krohg](#) og [Hans Heyerdahl](#) på grunn av det spesielle lyset.



Her er vi i gang og kjører gjennom Kongsvinger.



Påskeutfarten hadde nok startet, for trafikken gikk tett ut fra Oslo.



Her kommer vi til Ekebergtunnelen gjennom Oslo.



I tunnelen.



Color Line.



Etter at vi hadde kjørt gjennom tunnelen syd for Drammen tok vi den første avkjørselen for å kjøre lokalveier videre sydover.



Her er vi kommet til Holmestrand.



Så var vi i Åsgårdstrand.



Nesten framme ved hotellet.

I trærne kan vi se noen klynger som ser ut som små runde koster. Vi trodde først at det var heksekoster, men da vi hadde besøk av Jorunn og Ole Kjærnes fortalte de at det var misteltein.

Heksekost er utvekster som kommer av forskjellige soppsykdommer.

Misteltein er en plante som lever som parasitt på trær. Den lever for det meste ved Oslofjorden. Største forekomst er i Horten-distriktet.



Heksekost.



Misteltein.

På avstand er det ikke så lett å se forskjell på de to.



Så var vi på rommet i hotellet. Det var god plass her.

Vi hadde flottet oss og bestilt en junior suite med balkong og sjøutsikt.

Det var også eget soverom.

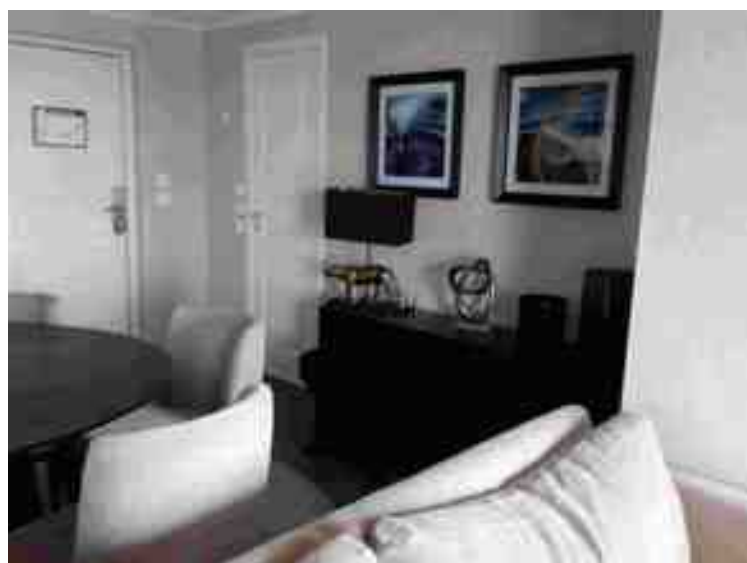
Dessuten var rommet dekorert med diverse bilder og andre pyntegjenstander.



Senga.



TV i stua. Det var i tillegg en tv på soverommet.



Testing av balkongen.



Her er vi i restauranten. De åpnet middagsserveringen klokka 18, og vi var de første gjestene.



Her er vi tilbake mot inngangen.

Restauranten har kapasitet opp til 100 personer, og den brukes for diverse selskaps-arrangement i tillegg til ordinær à la carte servering. Grand Restaurant har et godt kjøkken og et rikholdig utvalg av viner.

I sommermånedene åpnes hotellets terrasse med uteservering. I tillegg åpner Grand Brygge, hotellets bryggerrestaurant nede ved vannkanten.



Vi spiste først en forrett som vi tok bilder av etter at den var halvspist.  
Anne Berit hadde Akevittgravet laks med pepperrotcrème og dillsaus.  
Jeg hadde Ristede kamskjell med blomkålpuré og dillmajones.



Så hadde vi en hovedrett.  
Anne Berit hadde pannestekt fersk torsk fra fiskebrygga med kremet urterisotto, frisk spinat og beurre blanc.  
Jeg hadde norsk okse indrefilet med sellerirotpuré og sesongens grønnsaker og peppersaus



Utsikt fra balkongen dagen etterpå. Det regnet hele dagen.



Vi kjørte langs kysten forbi Tønsberg til [Gokstadhaugen](#).

Gokstadhaugen, også kjent som «Kongshaugen», er en stor [gravhaug](#) på Gokstad gård i [Sandefjord](#) kommune. I 1879 ble det oppdaget at haugen inneholdt et vikingskip, og sommeren etter ble «Gokstadskipet» med gravkammer og gravgods fra [vikingtida](#) hentet ut. Restene etter skipet er i dag utstilt i [Vikingskiphuset](#) i Oslo. H

Til middag var det bare jeg som hadde en forrett. Det var Pannestekt Scampi med gulrotpuré og dillmajones. Etterpå spiste vi langtidsbraisert oksekjake marinert i Amarone, saltbakt sjalottløk og hjemmelaget potetpuré. Den var veldig god.



Til dessert hadde Anne Berit hjemmelaget karamellpudding med nyvispet krem. Jeg hadde Is Flensburg med vaniljeis, kirsebær og egglikør. I tillegg hadde jeg en cointreau med is.



Dagen etterpå, den 3. mai, var like grå som dagen før.

Utpå dagen fikk vi besøk av Jorunn og Ole Kjærnes. Vi spiste lunsj sammen.

De rettene vi hadde var  
Karbonadesmørbrød med løk & salat  
Rekesmørbrød med håndpillede reker  
Husets tradisjonsrike fiskesuppe med brød og smør

Det var også en stor påskebuffet, så det ble ganske fullt i restauranten etter hvert.



Til middag hadde vi Dåhjortfilet med kremet savoykål, rødvinssaus og tranebær. Det var godt, men vi syntes oksekjaken dagen før var bedre.

Til dessert hadde vi Is Flensburg med vaniljeis, kirsebær og eggelikør + cointreu ved siden av.



Den siste dagen våknet vi opp til snø på bakken.



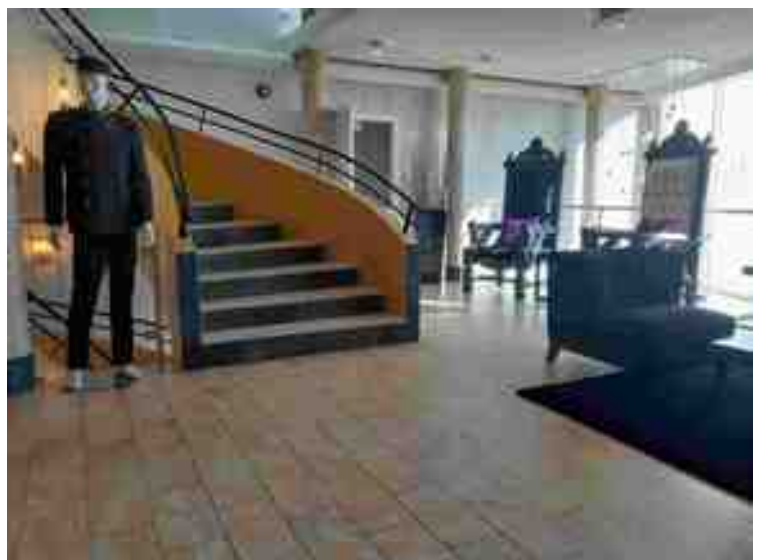
Det hadde heldigvis klarnet opp, og snøen hadde begynt å tine.



Her kan vi også se mistelteinen på treet.



Solen skinte etter hvert.



Resepsjonen.



Tid for å betale for oppholdet.



Et tre med mye misteltein.



Snøen lå langs veien.



