

INSPIRASJON ER EN MERKELIG SAK

Hvordan finne på et restaurantnavn?

Vår hovedrestaurant er plassert ganske midt mellom Oslofjorden og Larkollveien. Og da med adressen Larkollveien 801, hva var da mer naturlig enn å kalle den:



Navnet er samtidig inspirert av et uforglemmelig restaurantbesøk på Cape Cod: «28 Atlantic» på USA's østkyst som ligger mellom Chatham Road og Atlanterhavet.

Og som et symbol på vårt ønske om best mulig leveranse av mat, service og utsikt har skipet MS Oslofjord fra amerikareisenes gullalder fått en sentral plassering.



28.01 - 24.03.2025

FORRETTER / Starters

Skreikjaker 245,-

Servert med Salsa verde, sitrus i sesong og purreløk

Skrei cheeks

Served with Salsa verde, citruses in season and leeks

Allergener: fisk, sennep og sulfitt

Hjort fra Pepperstad skog carpaccio 295,-

Med Kalix Løyrom, røkt majones, syltet sennepsfrø, sprøstekt potet og dill

Venison from Pepperstad skog carpaccio, Kalix vendace roe, smoked mayonnaise, pickled mustard, crispy potato and dill

Allergener: fisk, egg, sennep og sulfitt

Matjessild 195,-

Servert med potet fra Urstad Søndre gård, bacon, syltet rødløk, rugbrødkrutonger, brunet smør og dill

Matjes herring. Served with potatoes from Urstad Søndre farm, bacon, pickled red onion, browned butter, rye bread croutons and dill

Allergener: rug (gluten), hvete (gluten), fisk, kumelk og sulfitt

Kastanjesuppe 225,-

Servert med rømme tilsmakt trøffel og ristede hasselnøtter

Chestnut soup

Served with sour cream with truffle and roasted hazelnut

Allergener: kumelk, hasselnøtt og sulfitt

HOVEDRETTER / Main courses

Osso bucco alla Milanese til 2 personer 895,-
Servert med gremolata, Amalfi sitronrisotto med modning ost fra Rygge meieri

*Osso bucco alla Milanese for 2 persons
Served with gremolata, Amalfi lemon risotto with modning ost from Rygge Dairy Farm*

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

Entrecôte 300 g 525,-
Servert med Bearnaisesaus, potetmos og ovnsbakte grønnsaker fra Fredskjær Gård

Entrecôte 300 g served with Béarnaise sauce, mashed potatoes and baked root vegetables from Fredskjær Farm

Allergener: egg, kumelk, selleri og sulfitt

Smørstekt kamskjell XL 595,-
Servert med Amalfi sitronrisotto med modning ost fra Rygge meieri og ristede hasselnøtter

*Butter fried scallops XL
Served with Amalfi lemon risotto with modning ost from Rygge meieri and roasted hazelnuts*

Allergener: fbløtdyr, kumelk, hasselnøtt og selleri

Skrei 445,-
Gratinert med ramsløk sanket av Eva Madsen, hvitvinssaus med kaviar, potetmos med ramsløk og gulrot med erter

Skrei. In a crust of ramson foraged by Eva Madsen, white wine sauce, mashed potatoes with ramson carrot and petit pois

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

VÅRE KLASSIKERE / Our classics

Støtvig Hotel Moules Frites

345,-

Kremet blåskjell fra Snadder og Snaskum (500 g) med urter, tomat og sitron servert med pommes frites og ramsløkaioli

Støtvig Hotel Moules Frites.

Creamy mussels from Snadder og Snaskum (500 g) with herbs, tomato and lemon served with pommes frites and ramson aioli

Allergener: bløtdyr, bygg (gluten), egg, fisk, kumelk, sennep og sulfitt

Støtvig Hotel fiskesuppe

295,-

Med safran fra Österlen i Skåne, dampet fisk, håndpillede reker, ramsløk plukket av Eva og ørretrogn

With saffron from Österlen in Skåne, steamed fish,

hand pillled shrimps, ramson picked by Eva and trout roe

Allergener: fisk, kumelk, selleri, skalldyr og sulfitt

Pasta fra La Piersante

325,-

Servert med pistasjpesto, gremolata og modning ost fra Rygge Meieri

Pasta from La Piersante. Served with pistachio pesto, gremolata and modning ost from Rygge Dairy farm

Allergener: egg, hvete (gluten), pistasjnøtt, kumelk og sulfitt

DESSERTER / Desserts

Ostetallerken med norske oster **265,-**
Sesongens hjemmelagde syltetøy og brioche

*Norwegian cheeses plate
Seasonal homemade jam and brioche*

Allergener: egg, geitemelk, hvete (gluten) og kumelk

Tindved- og multemousse **165,-**
På gresskarbunn med kakaois

*Sea buckthorn and cloudberry mousse
On a pumpkin biscuit with cocoa ice cream*

Allergener: vegansk

Chèvre mousse **165,-**
Eplemost fra Dyre gård, syltet bete,
havrecrumble og geitekremostis

*Goat cheese mousse. Apple juice from Dyre Gård,
pickled beetroot, oat crumble and goat cheese ice cream*

Allergener: egg, hvete (gluten), havre (gluten), geitemelk og kumelk

Valnøttostekake **165,-**
Tilsmakt lime med hvit sjokolade

*Walnut cheesecake
Flavored with lime with white chocolate*

Allergener: egg, kumelk, soya og valnøtt

Mørk sjokoladeterter **165,-**
Sjokoladenamelaka med appelsin, appelsinsorbet og mandeltuile

*Chocolate tarte
Chocolate namelaka with orange, orange sorbet and almond tuile*

Allergener: egg, hvete (gluten), kumelk, mandel (nøtt), soya og sulfitt

Petit Four **135,-**
Assorterte søtsaker fra hotellets konditori

Petit Four. Assorted sweets made by our pastry chef

Allergener: egg, kumelk, hasselnøtt, pistasienøtt, mandel og soya

STØTVIGS BARNEMENY

Støtvig's childrens menu

Disse rettene serveres kun til barn opp til 12 år.

These dishes are served to children up to 12 years only.

**I tillegg til menyen under kan alle voksenretter bestilles
i barneporsjon til halv pris.**

*All dishes on the regular menu can also be ordered
as a half-price portion for children.*

FORRETT / Starter

Ost og skinke grilled cheese

99,-

Ham and cheese grilled cheese

Allergener: egg, hvete (gluten) og kumelk

HOVEDRETT / Main course

Kylling tenders med potetmos eller grønnsaker

159,-

Chicken tenders with mashed potatoes or vegetables

Allergener: egg og hvete (gluten)

DESSERT / Dessert

2 kuler vaniljeis med sjokoladesaus

99,-

2 scoops vanilla ice cream topped with chocolate sauce

Allergener: egg og kumelk