

MENY

— 12.00-20.00 —

Alle dager

STØTVIG HOTEL MOULES FRITES

Kremet blåskjell fra Snadder og Snaskum (500 g) med urter, sitron og tomat servert med ramsløkaioli og pommes frites
Allergener: bygg (gluten), bløtdyr, fisk, egg, kumelk, sennep og sulfitt

295,-

SPRØ FETASALAT

Med honning fra Larkollen, auberginesalat, tomater fra Hanasand Gård, Kalamata oliven og kapers

Allergener: hvete (gluten), sauemelk, geitemelk og sulfitt

295,-

SKAGEN SMØRBRØD

Hjemmelaget skagenrøre på ristet surdeigsbrød, ørretrogn, sitron og dill

Allergener: egg, hvete (gluten), kumelk, skaldyr, fisk, sulfitt og sennep

265,-

ROASTBIFF SMØRBRØD

Hjemmelaget roastbiff på ristet surdeigsbrød, med potet-salat, dansk remulade, sprøstekt løk og cornichon

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

245,-

SPRØTT FETASMØRBRØD

Med honning fra Larkollen, auberginesalat på ristet surdeigsbrød, tomater fra Hanasand Gård, Kalamata oliven og kapers

Allergener: hvete (gluten), sauemelk, geitemelk og sulfitt

265,-

Dessert

ALLE DAGER

«OMELETTE NORVÉGIENNE»

Rabarbra- og jordbærkompott, basilikumparfait med marengs

Allergener: kumelk og egg

165,-

PETIT FOURS

Dagens utvalg av petit fours fra vårt eget konditori

Allergener: egg, kumelk, nøtter (mandel, pistasj, hasselnøtt), soya

139,-

Lørdag/søndag

(I tillegg til alle dager meny)

BAKT POTET MED SKAGENRØRE

Bakt potet, servert varm med hjemmelaget skagenrøre, ørretrogn, dill og sitron

Allergener: egg, fisk, sennep, skaldyr og sulfitt

295,-

SAFRAN FISKESUPPE

Hjemmelaget kremet fiskesuppe med safran fra Österlen i Skåne, med fisk, reker, ørretrogn, ramsløkolje og dill

Allergener: fisk, kumelk, skaldyr og sulfitt

295,-

OST- OG SPEKEMATTALLERKEN (til 2 personer)

Dagens utvalg av spekematt fra Felloni Spekehus og norske oster servert med aprikoskompott, marinerte oliven og Røros knekks

Allergener: kumelk, gluten (hvete, bygg, havre) og sulfitt

385,-

POTET- OG LØYROMKANAPÉ (2 stk)

Løyrom på perle poteter og pisket rømme med sitron

Allergener: fisk og kumelk

75,-

RØKT OG GRAVET ELGKANAPÉ (2 stk)

Gravet og røkt elg, tyttebær kremost

Allergener: kumelk, hvete (gluten) og sennep

65,-

WOODIE
BAR

Terazzen

MENU

12.00 - 20.00

Every day

STØTVIG HOTEL MOULES FRITES

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

Allergener: molluscs, eggs, cow milk, mustard and sulphite

295,-

CRISPY FETA SALAD

With honey from Larkollen, eggplant salad, tomatoes from Hanasand Farm, Kalamata olives and capers

Allergener: wheat (gluten), sheep milk, goat milk and sulphite

295,-

SKAGEN SANDWICH

Homemade Skagen mixture on toasted sourdough bread, trout roe, lemon and dill

Allergener: egg, wheat (gluten), cow milk, shellfish, fish, sulphite and mustard

265,-

ROASTBIFF SANDWICH

Homemade roast beef slices on toasted sourdough bread, with potato salad, Danish remoulade, crispy fried onions and cornichon

Allergener: wheat (gluten), cow milk, sulphite, mustard and egg

245,-

CRISPY FETA SANDWICH

With honey from Larkollen, eggplant salad on toasted sourdough bread, tomatoes from Hanasand Farm, Kalamata olives and capers

Allergener: wheat (gluten), sheep milk, goat milk and sulphite

265,-

Desserts

EVERY DAY

«OMELETTE NORVÉGIENNE»

Rhubarb and strawberry compote, basil parfait with meringue

Allergener: cow milk and egg

165,-

PETIT FOURS

Today's selection of petit fours from our own pastry chef

Allergener: egg, cow milk, nuts (almonds, pistachio, hazelnut), soy

139,-

Saturday/sunday

(In addition to the daily menu)

SKAGEN BAKED POTATO

Baked potato, served warm with homemade Skagen mixture, trout roe, dill and lemon

Allergener: egg, fish, mustard, shellfish and sulphite

295,-

SAFRAN FISH SOUP

Homemade creamy fish soup with saffron from Österlen in Skåne, with fish, shrimp, trout roe, ramson oil and dill

Allergener: fish, cow milk, shellfish and sulphite

295,-

CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER (for 2 people)
Today's selection of charcuterie from Felloni Spekehus and Norwegian cheeses served with apricot compote, marinated olives, and Røros flatbread

Allergener: cow milk, gluten (wheat, barley, oats) and sulphite

385,-

2 PIECES CANAPÉ - POTATO

with Löjrom on pearl potatoes with whipped cream and lemon

Allergener: fish and cow milk

75,-

2 PIECES CANAPÉ - ELK

with cured and smoked elk, lingonberry cream cheese

Allergener: cow milk, wheat (gluten) and mustard

65,-

WOODIE
BAR

Terazzen