

## **4-RETTERS MENY / 4 course menu**

**849,-**

### **Lettgravet laks**

med reddik, ponzu, urtechips, fennikel og gressløkmajonés

*Cured salmon with radish, ponzu, herb chips, fennel  
and chives mayonnaise*

*Allergener: gluten (hvete), egg, fisk, sulfitt, soyabønner*

### **Slakterbiff av okse**

med selleri, erter, løk, pommes Anna og bordelaise

*Hanger steak with celeriac, peas, onions,  
pomes Anna and bordelaise*

*Allergener: melk, gluten (hvete), sulfitt, selleri*

### **Brie fra Rygge Meieri**

med kantarell, aprikos og fruktbrød

*Brie from Rygge Dairy with chanterelle, apricot and fruit bread*

*Allergener: melk, gluten (havre), egg, sulfitt*

### **Sjokolade Namelaka på hasselnøttkake**

med tindved, sitrus og tindvedsorbet

*Namelaka on hazelnut cake with sea buckthorn, citrus  
and sea buckthorn sorbet*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, nøtter (hasselnøtt, mandel), soyabønner*

## 3-RETTERS MENY / 3 course menu

649,-

### Knutekåltartar

med reddik, byggryn, urter og svart hvitløkmajonés

*Kohlrabi tartar with radish, barley, herbs  
and black garlic mayonnaise*

*Allergener: gluten (bygg), sennep, sulfitt, soyabønner*

### Farsert kylling

med vårløk, mais, tomat, pomes Anna og kyllingsaus

*Stuffed chicken with spring onions, corn, tomato,  
pomes Anna and chicken sauce*

*Allergener: melk, egg, sulfitt, selleri*

### Sjokoladeganache

med pistasj, bringebær og yoghurtsorbet

*Chocolate ganache with pistachio, raspberry  
and yoghurt sorbet*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, nøtter (pistasj) soyabønner*

## FORRETTER / Starters

**Lettgravet laks** **169,-**  
med reddik, ponzu, urtechips, fennikel og  
gressløkmajonés

*Cured salmon with radish, ponzu, herb chips, fennel  
and chives mayonnaise*

*Allergener: gluten (hvete), egg, fisk, sulfitt, soyabønner*

**Okseravioli** **189,-**  
med ramsløk, beter og parmesan

*Beef ravioli with wild garlic, beets and parmesan*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, selleri, sulfitt*

**Knutekåltartar** **169,-**  
med reddik, byggryn, urter og svart hvitløkmajonés

*Kohlrabi tartar with radish, barley, herbs  
and black garlic mayonnaise*

*Allergener: gluten (bygg), sennep, sulfitt, soyabønner*

## HOVEDRETTER / Main dishes

**Farsert kylling** **329,-**  
med vårløk, mais, tomat, pommes Anna og kyllingsaus

*Stuffed chicken with spring onions, corn, tomato, pommes Anna and chicken sauce*

*Allergener: melk, egg, sulfitt, selleri*

**Slakterbiff av okse** **299,-**  
med selleri, erter, løk, pommes Anna og bordelaise

*Hanger steak with celeriac, peas, onions, pommes Anna and bordelaise*

*Allergener: melk, gluten (hvete), sulfitt, selleri*

**Flekksteinbit** **399,-**  
med asparges, gulrot, kål, pommes Anna og hollandaise

*Catfish with asparagus, carrot, cabbage, pommes Anna and hollandaise*

*Allergener: melk, fisk, sulfitt*

**Dampet kål** **249,-**  
med selleri, røsti, bønner og sauce vierge

*Steamed cabbage with celeriac, røsti, beans and sauce vierge*

*Allergener: sulfitt, soyabønner*

## OSTERETT / Cheese dish

**Brie fra Rygge Meieri** **199,-**  
med kantarell, aprikos og fruktbrød

*Brie from Rygge Dairy with chanterelle, apricot and fruit bread*

*Allergener: melk, gluten (havre), egg, sulfitt*

**Kraftkar fra Tingvollst** **229,-**  
med fikenkompott, pekan og fruktbrød

*Kraftkar cheese from Tingvollst with fig compote,  
pecan and fruit bread*

*Allergener: melk, gluten (havre), egg, nøtter (pekan), sulfitt*



## DESSERTER / Desserts

**Lime- og vaniljemousse** **169,-**  
med rabarbra, havre og rabarbrasorbet

*Lime and vanilla mousse with rhubarb, oat and rhubarb sorbet*

*Allergener: melk, gluten (hvete, havre), egg*

**Sjokolade Namelaka på hasselnøttkake** **189,-**  
med tindved, sitrus og tindvedsorbé

*Namelaka on hazelnut cake, sea buckthorn, citrus and sea buckthorn sorbet*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, nøtter (hasselnøtt, mandel), soyabønner*

**Sjokoladeganache** **189,-**  
med pistasj, bringebær og yoghurtsorbet

*Chocolate ganache with pistachio, raspberry and yoghurt sorbet*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, nøtter (pistasj) soyabønner*

**Bringebær- og lakrisparfait** **169,-**  
med banan og kokos

*Raspberry and licorice parfait with banana and coconut*

*Allergener: ingen allergener - vegansk*

**Petit Four:** **129,-**  
assorterte søtsaker fra hotellets konditori

*Petit Four: assorted sweets made by our pastry chef*

*Allergener: melk, nøtter (hasselnøtt, pistasienøtt, mandel), egg, peanøtter, soyabønner*

# STØTVIGS BARNEMENY

## Støtvig's childrens menu

**Disse rettene serveres kun til barn opp til 12 år.**

*These dishes are only available to children under the age of 12.*

**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

**Crostini med tomat og spekeskinke** 99,-

*Crostini with tomato and cured ham*

*Allergener: gluten (hvete)*

### HOVEDRETTER / Main dishes

**Pasta med kylling, erter, mais og fløtesaus** 159,-

*Pasta with chicken, peas, corn and creamy sauce*

*Allergener: melk, gluten (hvete), kan inneholde spor av egg*

### DESSERT / Dessert

**2 kuler vaniljeis med sjokoladesaus og friske bær** 99,-

*2 scoops vanilla ice cream topped with chocolate sauce  
and fresh berries*

*Allergener: melk, nøtter (kan inneholde spor), egg*