

4-RETTERS MENY / 4 course menu

899,-

Grillet flatbiff av okse

med kapers, tomat, surdeig, kjørvel og peppermajonés

Grilled topside of beef with capers, tomato, sourdough, chervil and pepper mayonnaise

Allergener: gluten (hvete), egg, sulfitt

Stekt steinbit

med erter, nepe, fennikel og hvitvinseskum

Fried catfish with peas, turnip, fennel and white wine foam

Allergener: melk, fisk, sulfitt, selleri

Bjøsund brie og 1879 modnet lagringsost fra Rygge Meieri

med pekannøtt, fruktbrød og tindved- og ingefærchutney

Bjøsund Brie and 1879 washed-rind cheese from Rygge Dairy with pecan nuts, fruit bread and sea buckthorn and ginger chutney

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

Friske jordbær

med melkesorbé, basilikum-chantilly og smørkjeks

Fresh strawberries with milk sorbet, basil Chantilly and shortbread

Allergener: melk, gluten (hvete), soyabønner

3-RETTERS MENY / 3 course menu

629,-

Knutekåltartar

med syltet knutekål, reddik, byggryn, urtevinaigrette
og black garlic majonés

*Kohlrabi tartar with pickled kohlrabi, radish, barley,
herb vinaigrette and black garlic mayonnaise*

Allergener: gluten (bygg), soyabønner, sulfitt

Stekt indrefilet av svin

med gulrot, sopp, løk og chimichurri

*Fried pork tenderloin with carrot, mushrooms,
onion and chimichurri*

Allergener: melk, sulfitt

Semifreddo

med Baileys, sjokolade, kaffe og moreller

*Semifreddo with Baileys, chocolate, coffee
and morello cherries*

Allergener: melk, egg, sulfitt, soyabønner

TIL Å STARTE MED / to start with

Rossini kaviar (30 gram) **995,-**
med blinis og pisket gressløksrømme

Rossini caviar (30 grams) with blinis and whipped chive sour cream

Allergener: gluten (hvete), egg, fisk, melk

FORRETTER / Starters

Kalix löjrom **299,-**
med persillerot, løk, selleri og smørsaus

Kalix Löjrom with parsley root, onions, celeriac and butter sauce

Allergener: melk, fisk, selleri, sulfitt

Knutekåltartar **169,-**
med syltet knutekål, reddik, byggryn,
urtevinaigrette og black garlic majonés

*Kohlrabi tartar with pickled kohlrabi, radish, barley,
herb vinaigrette and black garlic mayonnaise*

Allergener: gluten (bygg), soyabønner, sulfitt

Grillet flatbiff av okse **189,-**
med kapers, tomat, surdeig, kjørvel og peppermajonés

*Grilled topside of beef with capers, tomato, sourdough,
chervil and pepper mayonnaise*

Allergener: gluten (hvete), egg, sulfitt

Krabbekaker **199,-**
med hjertesalat, urter, sitronvinaigrette,
sesamfrø og chilimajonés

*Crab cakes with little gem salad, herbs, lemon vinaigrette,
sesame seeds and chili mayonnaise*

Allergener: gluten (hvete), skalldyr, bløtdyr, egg, sesamfrø, soyabønner, sulfitt

HOVEDRETTER / Main dishes

Alle hovedretter serveres med ovnsbakte urtepoteter

All main dishes are served with oven-roasted herb potatoes

Stekt kyllingbryst **299,-**
med vårløk, mais, tomat og soppsaus

Fried chicken fillet with spring onions, corn, tomato and mushroom sauce

Allergener: melk, sulfitt, selleri

Stekt slakterbiff okse **299,-**
med jordskokk, sommerkål, gulrot og rødvinssaus

Fried hanger steak with Jerusalem artichokes, summer cabbage, carrot and red wine sauce

Allergener: melk, sulfitt, selleri

Stekt indrefilet av svin **299,-**
med gulrot, sopp, løk og chimichurri

Fried pork tenderloin with carrot, mushrooms, onion and chimichurri

Allergener: melk, sulfitt

Stekt steinbit **399,-**
med erter, nepe, fennikel og hvitvinsskum

Fried catfish with peas, turnip, fennel and white wine foam

Allergener: melk, fisk, sulfitt, selleri

Bakt blomkål **249,-**
med kikerter, gresskarkjerner, blomkål og chimichurri

Baked cauliflower with chickpeas, pumpkin seeds, cauliflower and chimichurri

Allergener: melk, sulfitt

OSTERETT / Cheese dish

Bjøsund brie og 1879 modnet lagringsost fra Rygge Meieri med pekannøtt, fruktbrød og tindved- og ingefærchutney

229,-

Bjøsund Brie and 1879 washed-rind cheese from Rygge Dairy with pecan nuts, fruit bread and sea buckthorn and ginger chutney

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



DESSERTER / Desserts

Friske jordbær 179,-
med melkesorbé, basilikum-chantilly og smørkjeks

Fresh strawberries with milk sorbet, basil Chantilly and shortbread

Allergener: melk, gluten (hvete), soyabønner

Semifreddo 179,-
med Baileys, sjokolade, kaffe og moreller

Semifreddo with Baileys, chocolate, coffee and morello cherries

Allergener: melk, egg, sulfitt, soyabønner

Bakt ostekake 179,-
med mandel, havre og bringebærsorbé

Baked cheesecake with almond, oats and raspberry sorbet

Allergener: melk, gluten (hvete, havre), egg, nøtter (mandel)

Pasjonsfrukt- og kokosparfait 179,-
med mango, karamell og banan- og kokoskake

Passion fruit and coconut parfait with mango, caramel and banana- and coconut cake

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

Gnocchi med erter, tomat, parmesan og bacon **159,-**

Gnocchi with peas, tomato, parmesan and bacon

Allergener: melk, gluten (hvete), 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