

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

**799,-**

### **Soppravioli**

med salvie trøffelskum, enokisopp og brunet smør

*Mushroom ravioli with sage, truffle foam, enoki mushrooms  
and browned butter*

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

### **Stekt lammemørbrad**

med hasselbackpotet, kål, søvløk, betepuré, kantarell og lammesjy

*Roasted lamb sirloin with hasselback potatoes, cabbage, silver onions, mashed beets,  
chanterelles and lamb gravy*

*Allergener: melk, sulfitt, selleri*

### **Chevrekrem**

med mazarin, syltet plomme, mandler og plommecoulis tilsmakt Madeira

*Chèvre cream with almond tart, pickled plums, almonds and plum coulis  
flavoured with Madeira*

*Allergener: melk, egg, nøtter (mandel), sulfitt*

### **Tindvedpannacotta**

med tindvedgelé, sjokoladegjord, pistasiekjeks, mascarponekrem  
og limemarengs

*Sea buckthorn panna cotta with sea buckthorn jelly, chocolate dirt, pistachio biscuit,  
mascarpone cream and lime merengue*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, nøtter (pistasie)*

## 3-RETTERS MENU / 3 course menu

629,-

### Betetartar tilsmakt med sennep

servert med tempurachips, syltet løk, pepperrot og majones med sort pepper

*Beet tartare flavoured with mustard served with tempura chips, pickled onions, horseradish and black pepper mayonnaise*

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

### Bakt ørret

med potet- og pureløkkake, agurkspagetti, fennikelpuré, fritert kål og saus av blåskjell og røkt kolje

*Baked trout with potato and leek cake, cucumber spaghetti, mashed fennel, deep-fried cabbage and mussel and smoked haddock sauce*

*Allergener: melk, fisk, bløtdyr, sulfitt, selleri*

### Solbærmousse

på sjokoladebunn med solbær, nøttecrumble og is av rubysjokolade

*Blackcurrant mousse on a chocolate crust with blackcurrant, nut crumble and ruby chocolate ice cream*

*Allergener: melk, egg, nøtter (mandel, pekan)*

## FORRETTER / Starters

### **Betetartar tilsmakt med sennep** **169,-**

servert med tempurachips, syltet løk, pepperrot og majones med sort pepper

*Beet tartare flavoured with mustard served with tempura chips, pickled onions, horseradish and black pepper mayonnaise*

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

### **Soppravioli** **199,-**

med salvie, trøffelskum, enokisopp og brunet smør

*Mushroom ravioli with sage, truffle foam, enoki mushrooms and browned butter*

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

### **Lettgrillet tartar av indrefilet av okse** **199,-**

med sprø svor, syltet sjalottløk, speket egg og kapersmajones

*Broiled tenderloin tartare with crispy rind, pickled shallots, cured egg and caper mayonnaise*

*Allergener: egg, sulfitt*

### **Røkt andebryst** **179,-**

med karse, syltet knutekål, vårløk og sesammajones

*Smoked duck breast with garden cress, pickled kohlrabi, scallions and sesame mayonnaise*

*Allergener: egg, sulfitt, sesamfrø*

## HOVEDRETTER / Main dishes

**Bresert oksekjake** **349,-**  
med potetpuré, trøfler, grillet gulrot, aspargesbønner,  
bakt løk og rødvinssaus

*Braised beef cheek with potatoe purée, truffles, grilled carrots,  
French beans, baked onions and red wine sauce*

*Allergener: melk, sulfitt, selleri*

**Bakt ørret** **329,-**  
med potet- og pureløkkake, agurkspagetti, fennikelpuré,  
fritert kål og saus av blåskjell og røkt kolje

*Baked trout with potato and leek cake, cucumber spaghetti, mashed fennel,  
deep-fried cabbage and mussel and smoked haddock sauce*

*Allergener: melk, fisk, bløtdyr, sulfitt, selleri*

**Stekt lammemørbrad** **349,-**  
med hasselbackpotet, kål, søvløk, betepuré, kantarell og lammesjy

*Roasted lamb sirloin with hasselback potatoes, cabbage,  
silver onions, mashed beets, chanterelles and lamb gravy*

*Allergener: melk, sulfitt, selleri*

**Stekt Oumph!** **299,-**  
med potet- og pureløkkake, betepuré, pastinakk, aspargesbønner  
og tomat-vinaigrette

*Roasted Oumph! mince with potato and leek cake, mashed beets,  
parsnips, French beans and tomato vinaigrette*

*Allergener: sennep, sulfitt, soyabønner*

## OSTERETTER / Cheese dishes

**Chevrekrem** **169,-**  
med mazarin, syltet plomme, mandler og plommecoulis tilsmakt Madeira

*Chèvre cream with almond tart, pickled plums, almonds and plum coulis flavoured with Madeira*

*Allergener: melk, egg, nøtter (mandel), sulfitt*

**Kraftkar fra Tingvollst** **189,-**  
med aprikos, eplemos og karveknekebrød

*Kraftkar cheese from Tingvollst served with apricots, applesauce and caraway crispbread*

*Allergener: melk, gluten (hvet, rug), sulfitt*



## DESSERTER / Desserts

**Bakt eplekake** **179,-**  
med karamellkrem, havreflarn og crème fraîche-sorbé

*Baked apple cake with caramel cream, oatmeal biscuit  
and crème fraîche sorbet*

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

**Solbærmousse** **199,-**  
på sjokoladebunn med solbær, nøttecrumble og is av rubysjokolade

*Blackcurrant mousse on a chocolate crust with blackcurrant, nut crumble  
and ruby chocolate ice cream*

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

**Tindvedpannacotta** **199,-**  
med tindvedgelé, sjokoladejord, pistasiekjeks, mascarponekrem  
og limemarengs

*Sea buckthorn panna cotta with sea buckthorn jelly, chocolate dirt,  
pistachio biscuit, mascarpone cream and lime merengue*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, nøtter (pistasie)*

**Vegansk bringebærparfait** **179,-**  
med friske bær, vegansk brownie, vegansk marengs  
og pasjonsfruktcoulis

*Vegan raspberry parfait with fresh berries, vegan brownie,  
vegan merengue and passionfruit coulis*

*Allergener: -*

**Petit Four** **99,-**  
assorterte søtsaker fra hotellets konditori

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

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

## STØTVIG BARNEMENY / Støtvig Kids' 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*

### FORRETTER / Starters

**Salat med tomat og mozzarella**

**99,-**

*Tomato and mozzarella salad*

*Allergener: melk, sulfitt*

### HOVEDRETTER / Main dishes

**Pasta bolognese**

**149,-**

*Pasta Bolognese*

*Allergener: gluten (hvete)*

**Stekt laks**

**179,-**

**med potetpuré, aspargesbønner og brunet smør**

*Roasted salmon with mashed potatoes, French beans and browned butter*

*Allergener: melk, fisk*

### DESSERTER / Desserts

**Vaniljeis med sjokoladesaus og friske bær**

**99,-**

*Vanilla ice cream topped with chocolate sauce and fresh berries*

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