

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.



FORRETTER / Starters

Steinsoppsuppe

265,-

Servert med sautert skogssopp, rømme fra Røros Meieri og ristede pinjekjerner

Porcini soup

Served with sautéed forest mushrooms, sour cream from Røros Dairy Farm and pine nuts

Allergener: kumelk, pinjekjerner (nøtt) og sulfitt

Kalix Løyrom

325,-

Potet croquette med Afrodite ost fra Thorbjørnrud Ysteri, pisket rømme fra Røros Meieri tilsmakt sitron, pepperrot og syltet løk

Kalix Vendace roe

Potato croquette with Afrodite cheese from Thorbjørnrud Dairy Farm, whipped sour cream from Røros Dairy Farm, horseradish and pickled onion

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

Tartar av hjort fra Pepperstad skog

275,-

Servert med majones tilsmakt sopp sanket av Eva, kapers, gravet og røkt eggeplomme fra Ek Gård og sprøstekt potet

Tartar of venison from Pepperstad forest

Served with mayonnaise flavored with mushrooms foraged by Eva, capers, cured and smoked egg yolk from Ek Farm and crispy potato

Allergener: egg, sennep og sulfitt

Rakfisk fra Valdres

285,-

Rullet i lefse med Røros rømme og pepperrot, syltet beter, rødløk og gressløk

Rakfisk from Valdres

Rolled in flatbread with Røros sour cream, horseradish, pickled beetroot, red onion and chives

Allergener: kumelk, hvete (gluten)

HOVEDRETTER / Main courses

Pinnekjøtt (2 serveringer)

745,-

Servert med rotmos, Vossakorv, sjy og mandelpotet

Pinnekjøtt (2 services)

Served with root vegetables purée, vossakorv sausage, jus and almon potatoes

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

Juleribbe

525,-

Servert med julesaus, svsker med epler, mandelpotet, rosenkål og rødkål

Christmas pork belly

Served with Christmas sauce, apple and plums, potatoes, brussels sprouts and red cabbage

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

Villfanget kveite

545,-

Servert med kremet kaviarsaus, ertepuré, poteter fra Urstad Søndre Gård, rosenkål fra Ek Gård og glasert gulrot fra Fredskjær Gård

Wild caught halibut

Served with creamy sauce with caviar, pea purée, potatoes from Urstad Søndre Farm, brussels sprouts from Ek Farm and glazed carrots from Fredskjær Farm

Allergener: fisk, kumelk og sulfitt

Risotto al funghi

395,-

Servert med trøffel, sautert sopp og ristede hasselnøtter

Risotto al funghi

Served with truffles, sautéed mushrooms and roasted hazelnuts

Allergener: kumelk, hasselnøtt og sulfitt

HOVEDRETTER / Main courses

Entrecote 300 g

545,-

Servert med peppersaus, sesongens grillede grønnsaker, potetmos og pastinakkchips

Entrecôte 300 g

Served with pepper sauce, seasonal grilled vegetables, potato purée and parsnips chips

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

Støtvig Hotel Moules Frites

365,-

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

Støtvig Hotel Moules Frites

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

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

Støtvig Hotel fiskesuppe

345,-

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

Støtvig Hotel fish soup

With saffron from Österlen in Skåne, steamed fish, hand pilled shrimps, ramson and trout roe

Allergener: fisk, kumelk, selleri, skalldyr og sulfitt

DESSERTER / Desserts

Ostetallerken med norske oster 285,-

Sesongens hjemmelagde syltetøy og brioche

Norwegian cheeses plate

Seasonal homemade jam and brioche

Allergener: egg, hvete (gluten) og kumelk

Havre- og kaffeparfait 175,-

På kakaobunn med yuzu og havrekaramell

Oat and coffee parfait

On cacao biscuit with oat caramel, yuzu

Allergener: Vegansk og glutenfri (vi bruker havremelk og glutenfri havregryn)

Riskrem 175,-

Servert med rødsaus og mandler

Rice pudding

Served with red sauce and almond

Allergener: kumelk og mandel (nøtt)

Sitron semifreddo 175,-

Sitronkompott med rom på sitron og gresskarbunn

Lemon semifreddo

Lemon compote with rum on a lemon and pumpkin biscuit

Allergener: egg og kumelk

«Gresskarpai» 175,-

Gresskarkrem, snøfriskis, macron og eple

«Pumpkin pie»

Pumpkin cream, goat cheese ice cream, macaron and apple

Allergener: egg, geitemelk og kumelk

Petit fours 155,-

Assorterte søtsaker fra hotellets konditori

Petits Fours

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 toast

99,-

Ham and cheese toast

Allergener: hvete (gluten) og kumelk

HOVEDRETT / Main course

Kylling tenders med pommes frites eller/og grønnsaker

165,-

Chicken tenders with French fries and/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