

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.



24.06 - 29.09. 2025

FORRETTER / Starters

Grillet Octopus

285,-

Flambert med pastis og servert med fava,
Kalamata oliven og kapers

Grilled Octopus

*Flambéed with pastis and served with fava,
Kalamata olives and capers*

Allergener: bløtdyr og sulfitt

Kalix Løyrom

325,-

Servert med parmesankrem, røstipotet og
Lonzino spekeskinke fra Felloni Spekehus

Kalix Vendace roe

*Served with parmesan cream, potato rosti and
Lonzino cured ham from Felloni Spekehus*

Allergener: fisk og kumelk

Vitello tonato

255,-

Roastbiff laget av indrefilet av kalv servert med tunfisksaus,
syltet sennepsfrø, Kalamata oliven, kapers og sprøstekt løk

Vitello tonato

*Roast beef made from veal tenderloin served with tuna sauce,
pickled mustard seeds, capers and crispy onion*

Allergener: egg, kumelk, sennep og sulfitt

Burrata

265,-

Servert med Onna salat, sautert fersken, aprikos og
nektarin, valnøttpesto og ristede valnøtter

Burrata

*Served with Onna salad, sautéed peach, apricot and
nectarin, walnut pesto and roasted walnuts*

Allergener: kumelk, sulfitt og valnøtt

HOVEDRETTER / Main courses

FROM THE GRILL

«Sharing is caring»

Hel grillet ishavsrøye til 2 personer

985,-

Servert med viergesaus, ørretrogn, ovnsbakt potet og grillede grønnsaker (ventetid er 40 min.)

Whole grilled arctic char for 2 persons

Served with vierge sauce, trout roe, oven baked potatoes and grilled vegetables (waiting time is 40 min.)

Allergener: fisk, kumelk og sulfitt

Côte de Bœuf til 2 personer

1295,-

Servert med béarnaisesaus, rosmarinsjy, pommes frites og sesongens grønnsaker (ventetid er 40 min.)

Côte de Bœuf for 2 persons

Served with béarnaise sauce, rosemary jus, pommes frites and seasonal vegetables (waiting time is 40 min.)

Allergener: egg, kumelk, selleri og sulfitt

«Treat yourself»

Alle individuelle retter fra grillen er servert med béarnaisesaus tilsmakt ramløk, sesongens grillede grønnsaker og pommes frites

Storfe ytrefilet 250 g

545,-

Beef sirloin 250 g

Allergener: egg, kumelk og sulfitt

Octopus 200 g

465,-

Octopus 200 g

Allergener: bløtdyr, egg, kumelk og sulfitt

Entrecote 300 g

545,-

Entrecote 300 g

Allergener: egg, kumelk og sulfitt

VÅRE KLASSIKERE / Our classics

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 plukket av Eva og ørretrogn

Støtvig Hotel fish soup

With saffron from Österlen in Skåne, steamed fish, hand pillled shrimps, ramson picked by Eva and trout roe

Allergener: fisk, kumelk, selleri, skalldyr og sulfitt

Pasta allo scoglio

365,-

Med pasta fra La Piersante, blåskjell, tomat og basilikum

Pasta allo scoglio

With pasta from La Piersante, mussels, tomato and basil

Allergener: bløtdyr, egg, hvete (gluten) og sulfitt

Pasta al pomodoro e straciatella

365,-

Med pasta fra La Piersante, straciatella, semitørkede cherrytomater og basilikum

Pasta al pomodoro e straciatella

With pasta from La Piersante, straciatella, semi dried cherry tomatoes and basil

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

DESSERTER / Desserts

Oste tallerken 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

With oat caramel and yuzu

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

Bakt ostekake med Røros rømme 175,-

På gresskarbunn med bringebær- og hylleblomstsorbet

Baked cheesecake with Røros sour cream

On pumpkin biscuit with elderflower and raspberry sorbet

Allergener: egg og kumelk

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

Jordbær 175,-

Med lime crèmeux, yoghurtmousse,
på kokos- og mandel bunn og mynte

Strawberry

*With lime crèmeux, yoghurt mousse,
on coconut and almond biscuit and mint*

Allergener: egg, kumelk, mandel (nøtt) og soyabønner

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