

4-RETTERS MENY / 4 course menu

949,-

Røkt ørret

med agurk, tang og yoghurt

Smoked trout with cucumber, seaweed and yogurt

Allergener: melk, fisk, sulfitt

Stekt lammemørbrad

med pistasj, løk, kål og rødvinssaus

Lamb rump steak with pistachio, onions, cabbage and red wine sauce

Allergener: melk, nøtter(pistasj), sulfitt, selleri

Ost fra Rygge Meieri;

Brie fra Bjølsund og 1879 modnet lagringsost
med pekannøtt, fruktbrød og pære chutney

*Cheese from Rygge Dairy; Bjølsund Brie and 1879 washed-rind cheese
with pecan nuts, fruit bread and pear chutney*

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

Sjokoladeterter

med solbær- og yoghurt sorbet

Chocolate tart with blackcurrant and yogurt sorbet

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

3-RETTERS MENY / 3 course menu

699,-

Bakte beter

med eple, sennep, havre og estragon

Baked beetroots with apple, mustard, oat and terragon

Allergener: gluten (havre), sennep, sulfitt

Stekt kveite

med variasjon på selleri og kyllingbuljong

Fried halibut with variety of celeriac and chicken broth

Allergener: melk, fisk, sulfitt, selleri

Bakt plomme

med mandel, plomme og brunet smør

*Baked plums with almonds, plum and brown
butter icecream*

Allergener: melk, egg, nøtter (mandel)

TIL Å STARTE MED / to start with

Rossini kaviar (30 gram) **995,-**
med blinis og pisket gressløksrømme
Mengden passer for 1-3 personer

*Rossini caviar (30 grams) with blinis and whipped chive sour cream
The amount fits 1-3 persons*

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

FORRETTER / Starters

Røkt ørret **199,-**
med agurk, tang og yoghurt

Smoked trout with cucumber, seaweed and yogurt

Allergener: melk, fisk, sulfitt

Tartar av kalv **199,-**
med sjalottløk, krutonger, sopp og steinsoppmajonés

Veal tartar with shallots, croutons, mushrooms and porcini mayonnaise

Allergener: gluten (hvete), egg, soya, sulfitt

Bakte beter **169,-**
med eple, sennep, havre og estragon

Baked beetroots with apple, mustard, oat and terragon

Allergener: gluten (havre), sennep, sulfitt

Jordkokksuppe **199,-**
med skalldyr, brioche og røkt majonés

*Jerusalem artichoke soup with shellfish, brioche
and smoked mayonnaise*

Allergener: melk, gluten (hvete), skalldyr, bløtdyr, egg, sulfitt

HOVEDRETTER / Main dishes

Med unntak av røye, serveres alle hovedretter med ovnsbakte urtepoteter
With exception of Char, is all main dishes served with oven-roasted herb potatoes

Stekt kveite **429,-**
med variasjon på selleri og kyllingbuljong

Fried halibut with variety of celeriac and chicken broth

Allergener: melk, fisk, sulfitt, selleri

Andeconfit **299,-**
med søtpotet, purreløk, skorsonnerot og sennepssaus

*Duck confit with sweet potato, leek, salsify and mustard sauce
cabbage, carrot and red wine sauce*

Allergener: melk, sennep, sulfitt

Bakt røye **329,-**
med potetkrem, spinat, kantarell, beter og beurre blanc

Char with potato cream, spinach, chanterelle, beetroot and beurre blanc

Allergener: melk, fisk, sulfitt

Stek lammemørbrad **399,-**
med pistasj, løk, kål og rødvinssaus

Lamb rump steak with pistachio, onions, cabbage and red wine sauce

Allergener: melk, nøtter(pistasj), sulfitt, selleri

Bakt gresskar **249,-**
med selleri, miso, hasselnøtt og sitrusglace

Baked pumpkin with celeriac, miso, hazelnuts and lemonglace

Allergener: nøtter (hasselnøtt), sulfitt

OSTERETT / Cheese dish

Ost fra Rygge Meieri;

239,-

Brie fra Bjølsund og 1879 modnet lagringsost
med pekannøtt, fruktbrød og pære chutney

*Cheese from Rygge Dairy; Bjølsund Brie and 1879 washed-rind cheese
with pecan nuts, fruit bread and pear chutney*

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



DESSERTER / Desserts

Bakt plomme 199,-
med mandel, plomme og brunet smør

Baked plums with almonds, plum and brown butter icecream

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

Sjokoladeterte 199,-
med solbær- og yoghurt sorbet

Chocolate tart with blackcurrant and yogurt sorbet

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

Karamell bavaoise 199,-
med tindved, hasselnøtt og melkesjokoladeis

Caramell bavaoise with sea buckthorn, hazelnuts and milk chocolate icecream

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

Karamelisert eplekake 179,-
med kanel, karamell og eplesorbet

Caramelized applecake with cinnamon, caramel and apple sorbet

Allergener: ingen allergener - vegansk

Petit Four: 139,-
assorterte søtsaker fra hotellets konditori

Petit Four: assorted sweets made by our pastry chef

Allergener: melk, nøtter (hasselnøtt, pistasjenøtt, 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 røkt laks og dillmajonés

99,-

Crostini with smoked salmon and dill mayonnaise

Allergener: fisk, egg, gluten (hvete)

HOVEDRETTER / Main dishes

Gnocchi med erter, parmesan og bacon

159,-

Gnocchi with peas, 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