

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, hvet (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

Hokkaido gresskarsalat

245,-

Med honning fra Rokstad i Urstad, ristet gresskarkjerner, chèvre ost fra Haukeli og balsamicoeddik

Hokkaido pumpkin salad

With honey from Rokstad in Urstad, roasted pumpkin seeds, goat cheese from Haukeli and balsamic vinegar

Allergener: geitemelk og sulfitt

HOVEDRETTER / Main courses

FROM THE GRILL

«Sharing is caring»

Lammeskank

985,-

Servert med lammesjy, potetmos, bakt gresskar, kremet soppgryte og pastinakkchips (ventetid er 30 minutter)

Lamb shank

Served with lamb jus, mashed potatoes, baked pumpkin, creamy mushrooms stew and Parsnip chips (waiting time is 30 minutes)

Allergener: kumelk sulfitt og selleri

«Treat yourself»

Alle individuelle retter fra grillen er servert med kremet peppersaus, bakt gresskar, potetmos og pastinakk chips

All individual dishes from the grill are served with creamy pepper sauce, baked pumpkin, mashed potatoes, and parsnip chips.

Breiflabb på beinet 250 g

545,-

Servert med kaviar fiskesaus

Monkfish on the bone 250 g

Served with caviars fish saus

Allergener: egg, kumelk og sulfitt

Lam mørbrad 200 g

445,-

Lamb rump steak 200 g

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

Hjort fra Pepperstad skog 180 g

565,-

Venison from Pepperstad forrest 180 g

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

Entrecote 300 g

545,-

Entrecote 300 g

Allergener: kumelk, selleri 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 al funghi e salsiccia

365,-

Pasta fra La Piersante, skogsoppgryste med salsiccia pølse fra Felloni Spekehus

Pasta al funghi I salsiccia

Pasta from La Piersante, mushrooms stew, sausage from Felloni Spekehus

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

Pasta al formaggio erborinato Hitra Blå

365,-

Pasta fra La Piersante, honningristede valnøtter, Hitra blå ost

Pasta al formaggio erborinato Hitra blå

Pasta from La Piersante, honey roasted walnuts, Hitra blue cheese

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

On cacao bisquit with oat caramel, yuzu

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

Eple lasagne 175,-

Med eple fra Dyre gård, mazarin, tonka is og karamell

Apple lasagne

With apples from Dyre gård, mazarin, tonka icecream, caramel

Allergener: kumelk, egg og mandler (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 icecream, 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