

BLANT VÅRE UTVALGTE

Vi blir stadig spurt om hvor vi finner våre gode råvarer. Alle produktene som er beskrevet her er fremstilt med absolutt vekt på bærekraft, oftest kortreiste, lokalproduserte og økologiske.



Gjulem gård, Kaugerud gård og Topper gård

Alt av storfe- og svinekjøtt som serveres på hotellet kommer fra disse nøye utvalgte gårdene i Rakkestad. Alle setter sin ære i å drive det beste dyrehold og sikre at dyrene har det godt. Slik får vi levert den beste kvaliteten, smaken og kjøttfyllden. Spis lokalt, tenk globalt.

Løken gård, Nedre Grini gård og Frøshaug gård

Alle produserer den franskinspirerte livèchekyllingen. Her vokser kyllingene sakte opp i spesielt gode omgivelser der de går ut og inn etter eget ønske. Vi snakker om virkelig frittgående kyllinger som bare fores med 100 prosent vegetabilsk frø. Riktig sammensetning av foret med urten løpstikke, sammen med riktig tilførsel av vitaminer og proteiner, gir best vekst og den gode smaken.

Fredskjær gård

Er omtalt i historiebøkene siden 1650. Har historisk drevet med både dyrehold og landbruk. Under nye eiere har gården høynet ambisjonsnivået og er nå klar til å produsere mange av de rotgrønnsakene som vi bruker. Gården har ca. 300 mål dyrket jord og store skogsområder.

Gjølberg gård

Har drevet jordbruk og dyrehold gjennom flere generasjoner. De dyrker i dag et stort utvalg av grønnsaker og tilfredsstillende våre høye krav til blant annet rosenkål, som dyrkes i store mengder på i alt 100 mål. Alle eggene som serveres på hotellet, kommer dessuten herfra. Valgt på bakgrunn av riktig dyrehold, riktig smak og høy kvalitet.

Walle gård

Rapsproduksjonen er muliggjort gjennom god hjelp fra tusenvis av gårdens egne flittige bier. Familien styrer hele produksjonsprosessen fra frø til olje på egen gård og videre gjennom høsting, tørking, rensing og pressing. Dette gir den beste og mest smaksrike kaldpressede rapsolje – og det ferdig på flaske!

Hasle gård

Roy Hasle produserer i hovedsak beten, men også pepperrot, hodekål, persillerot, havrerot og hvete. Han har spesialisert seg og er en foregangsmann når det gjelder utprøving av betesorter tilpasset gårdens vekstvilkår. Resultatet er Norges beste beten. Jordmonnet er en blanding av morene og gammel sjøbunn, og de mange soldøgnene kombinert med et mildt klima gjør området spesielt egnet for grønnsaksproduksjon. Jordene ligger tett på Årefjorden og strekker seg noen steder helt ned i fjæra.

Rygge Meieri

Meieriet på Halmstad er for tiden det eneste ysteriet i Østfold og lager ost og annet på fersk økologisk kumelk fra Bjølsund gård i Rygge. Rygge Meieri ble etablert i 1879 av bøndene i kommunen. Rygge Meieri besto til 1947. Landhandelen i samme bygning holdt stand frem til 1986. I 2020 ble det liv i huset igjen, da Sølvi Gammelsrød og søsteren Nina Felle begynte å yste ost der.

Køltzow

Er vår utvalgte fisk- og skalldyrleverandør. Dette skyldes at de tilfredsstillende de høyeste krav som stilles til all fangst av fisk og skalldyr, enten fisken og skalldyrene er ville eller kommer fra oppdrett. På Støtvig Hotel serveres fisk og skalldyr merket med **ASC** og **MSC**. Nærmere spesifisering kan leses under:

Aquaculture Stewardship Council (ASC)

er en global standard for å minimere negative miljøeffekter og negative sosiale effekter av fiskerinæringen. ASC ønsker å synliggjøre hvilke produkter som stammer fra bærekraftig oppdrett.

Marine Stewardship Council (MSC)

er en global standard for bærekraftig, villfanget og sporbar sjømat. I disse bærekraftige fiskeriene fiskes det kun på levedyktige fiskebestander, det sørges for at det er godt med fisk igjen i havet, og det passes på at livsmiljøet i havet ivaretas. Sertifiseringen er basert på forskning, og alle sertifiserte fiskerier kontrolleres årlig.

SOME OF OUR SUPPLIERS

We are often asked where we find our delicious ingredients. All the products described here are produced with an absolute emphasis on sustainability, often locally sourced, low in food miles and organic.



Gjulem Farm, Kaugerud Farm and Topper Farm

All beef and pork meat served at the hotel comes from these carefully selected farms in Rakkestad. The farms take pride in running the best animal husbandry and ensuring the best animal welfare. This is how we get the best quality, flavour and meatiness. Eat locally, think globally.

Løken Farm, Nedre Grini Farm and Frøshaug Farm

All are responsible for producing the French-inspired Livèche chicken. The chickens are raised slowly in harmonious surroundings where they can roam indoors or out according to their own wishes. These are truly free-range chickens, fed on nothing but 100 per cent vegetable-based feed. The addition of the herb lovage to their feed, together with the correct balance of vitamins and proteins delivers the best growth and a great flavour.

Fredskjær Farm

Has been mentioned in the history books since 1650. Has historically been involved in both animal husbandry and agriculture. Under new owners, the farm has a high level of ambition and is now ready to produce many of the root vegetables that we use. The farm has almost 300 acres of cultivated land and large forest areas.

Gjølberg Farm

They have been farming both the land and animals at Gjølberg for generations. Nowadays, they grow a wide range of vegetables and satisfy our tough requirements for products such as Brussels sprouts, which are grown across 25 acres. All eggs served at the hotel are also sourced from here. Chosen on the basis of good animal husbandry, great flavour and high quality.

Walle Farm

The production of rapeseed is enabled thanks to a little help from thousands of bees on the farm. The family controls the full production process from seed to oil on their own farm, encompassing harvest, drying, cleaning and pressing. This ensures the best, most flavourful cold-pressed rapeseed oil possible – by the bottle!

Hasle Farm

Roy Hasle primarily grows beets, in addition to horseradish, cabbage, parsley root, salsify and wheat. He has increasingly specialised and become a pioneer in terms of trialling types of beetroot suited to the growing conditions on the farm. The result is the best beets in Norway. The soil is a mixture of moraine and old seabed, and the many days of sunshine combined with a mild climate make the area especially well-suited to vegetable growing. The fields are close to the Åre Fjord, and in some places they stretch right down to the shore.

Rygge Dairy

The dairy at Halmstad is currently the only dairy in Østfold and makes cheese and other products from fresh organic cow's milk from Bjølsund farm in Rygge. Rygge Dairy was established in 1879 by the farmers in the municipality. Rygge Dairy existed until 1947. The convenience store in the same building lasted until 1986. In 2020, the house came to life again, when Sølvi Gammelsrød and her sister Nina Felle started making cheese there.

Køltzow

Our fish and shellfish provider of choice. This is because they satisfy the very highest requirements for all fish and shellfish that are caught, whether they are wild or farmed. All fish and shellfish served at Støtvig Hotel are **ASC**- and **MSC**-certified. You can find out more below:

The Aquaculture Stewardship Council (ASC)

is a global standard for minimising the negative environmental impact and negative social effects of the fishing industry. ASC wants to highlight which products originate from sustainable farming.

The Marine Stewardship Council (MSC)

is a global standard for sustainable, wild-caught and traceable seafood. These sustainable fisheries only fish viable species, seeking to ensure there are still plenty of fish in the sea, and that the marine environment is safeguarded. The certification is based on research, and all certified fisheries are inspected annually.

4-RETTERS MENU / 4 course menu

799,-

Tartar

av storfe med pinjekjerner, sennep, blomkål og koriandermajonés

Beef tartare with pine nuts, mustard, cauliflower and coriander mayonnaise

Allergener: egg, sulfitt, sennep

Stekt andebryst

med confitert potet, gulrot, kål og kylling- og appelsinsaus

Fried duck breast with confit potatoes, carrot, cabbage and chicken and orange sauce

Allergener: melk, sulfitt, selleri

Kraftkar

fra Tingvolløst med fikenkompott, pekan og sesamknekkebrød

Kraftkar cheese from Tingvolløst with fig compote, pecan and sesame crispbread

Allergener: melk, gluten (hvet, rug), nøtter (pekan), sulfitt, sesamfrø

Kanel bavaoise

med eple, mandel og eplesorbé

Cinnamon bavaoise with apple, almond and apple sorbet

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

3-RETTERS MENU / 3 course menu

599,-

Sellerisuppe

med purreløk tilberedt på tre måter og røkt majonés

Celery soup with leeks prepared in three ways and smoked mayonnaise

Allergener: melk, egg, sulfitt, selleri

Ovnsbakt ørret

med blomkål, blåskjell, erter, spinat, potet og blåskjellsaus

Oven-baked trout with cauliflower, mussels, peas, spinach, potatoes and mussel sauce

Allergener: melk, fisk, bløtdyr, sulfitt

Solbærkake

med solbærkompott, krem, havre og yoghurtsorbé

Blackcurrant cake with blackcurrant compote, cream, oats and yoghurt sorbet

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

FORRETTER / Starters

Sellerisuppe **159,-**
med purreløk tilberedt på tre måter og røkt majonés

Celery soup with leeks cooked in three ways and smoked mayonnaise

Allergener: melk, egg, sulfitt, selleri

Tartar **179,-**
av storfe med pinjekjerner, sennep, blomkål og koriandermajonés

Beef tartare with pine nuts, mustard, cauliflower and coriander mayonnaise

Allergener: egg, sulfitt, sennep

Kamskjellceviche **199,-**
med sjalottløk, eple, tempura krisp og srirachavinaigrette

*Scallop Ceviche with shallots, apple, tempura crisp
and sriracha vinaigrette*

Allergener: gluten (hvete), bløtdyr, sulfitt

Røkt andebryst **189,-**
med sprø potet, rødkål, agurk og estragonmajonés

*Smoked duck breast with crispy potatoes, red cabbage, cucumber
and tarragon mayonnaise*

Allergener: egg, sulfitt

HOVEDRETTER / Main dishes

Bresert storfekjake **299,-**
med løk, selleri, beter, potet og rødvinssaus

Braised beef cheeks with onion, celery, beets, potatoes and red wine sauce

Allergener: melk, sulfitt, selleri, sennep

Ovnsbakt ørret **299,-**
med blomkål, blåskjell, erter, spinat, potet og blåskjellsaus

Oven-baked trout with cauliflower, mussels, peas, spinach, potatoes and mussel sauce

Allergener: melk, fisk, bløtdyr, sulfitt

Stekt andebryst **329,-**
med confitert potet, gulrot, kål og kylling- og appelsinsaus

Fried duck breast with confit potatoes, carrot, cabbage and chicken and orange sauce

Allergener: melk, sulfitt, selleri

Risotto **249,-**
med gulrot, blomkål, spinat, erter og saus vierge

Risotto with carrot, cauliflower, spinach, peas and sauce Vierge

Allergener: melk, sulfitt

OSTERETT / Cheese dish

Brie **199,-**
fra Rygge Meieri med kantarell, aprikos og sesamknekkebrød

Brie from Rygge Dairy with chanterelle, apricot and sesame crispbread

Allergener: melk, gluten (hvete, rug), sulfitt, sesamfrø

Kraftkar **199,-**
fra Tingvollst med fikenkompott, pekan og sesamknekkebrød

Kraftkar cheese from Tingvollst with fig compote, pecan and sesame crispbread

Allergener: melk, gluten (hvete, rug), nøtter (pekan), sulfitt, sesamfrø



DESSERTER / Desserts

Kanel bavaroise **169,-**
med eple, mandel og eplesorbé

Cinnamon bavaroise with apple, almond and apple sorbet

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

Solbærkake **169,-**
med solbærkompott, krem, havre og yoghurtsorbé

Blackcurrant cake with blackcurrant compote, cream, oats and yoghurt sorbet

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

Sjokolade crème brûlée **179,-**
med sjokoladjord og hasselnøttis

Chocolate crème brûlée with chocolate soil and hazelnut ice cream

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

Kokos- og limeparfait **179,-**
med ananas, ingefær og crumble

Coconut and lime parfait with pineapple, ginger and crumble

Allergener: ingen allergener - vegansk

Petit Four **119,-**
assorterte søtsaker fra hotellets konditori

Petit Four: assorted sweets made by our pastry chef

Allergener: melk, gluten (hvete), nøtter (hasselnøtt, pistasienøtt, 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 tomat og spekeskinke **99,-**

Crostini with tomato and cured ham

Allergener: gluten (hvete)

HOVEDRETTER / Main dishes

Pasta med bacon og fløtesaus **149,-**

Pasta with bacon and creamy sauce

Allergener: melk, gluten (hvete)

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