

## **4-RETTERS MENU / 4 course menu**

**789,-**

### **Smørglasert nypotet**

med Kalix-løyrom, reddik, syltet løk, potetchips og hollandéssaus

*Butter-glazed new potato with Kalix Løyrom, radish, pickled onions, potato chips and hollandaise sauce*

*Allergener: melk, fisk, egg, sulfitt*

### **Stekt andebryst**

med grillet kål, andekrokkett, ramsløkmajones, bakt løk, nepe og sju av kylling

*Fried duck breast served with grilled cabbage, duck croquette, wild garlic mayonnaise, baked onion, turnip and chicken gravy*

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

### **Kraftkar fra Tingvollst**

med aprikos, honning, sprø rug og kjærvel

*Kraftkar cheese from Tingvollst served with apricots, honey, crispy rye and chervil*

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

### **Norske jordbær**

med vaniljeis, jordbærcoulis, karamellisert mandel og mazarin

*Norwegian strawberries with vanilla ice cream, strawberry coulis, caramelised almonds and mazarin*

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

## 3-RETTERS MENU / 3 course menu

599,-

### Kyllinglever fra Vestfold

med sprø toast, syltede moreller, sprøtt kyllingskinn og tørkede tyttebær

*Chicken liver from Vestfold served with crispy toast, pickled cherries, crispy chicken skin and dried lingonberries*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, sulfitt*

### Stekt indrefilet av svin

med maispuré, brokkolini, mais-, løk- og tomatsalat og chimichurri

*Fried pork tenderloin served with maize purée, broccolini, maize, onion and tomato salad and chimichurri*

*Allergener: melk, sulfitt*

### Sjokoladeganache

med tindvedcurd, melkesorbet, yoghurt-limekake og sjokoladegjord

*Chocolate ganache with sea buckthorn curd, milk sorbet, yogurt lime cake and chocolate dirt*

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

## FORRETTER / Starters

**Smørglasert nypotet** **169,-**  
med Kalix-løyrom, reddik, syltet løk, potetchips og hollandéssaus

*Butter-glazed new potato with Kalix Løyrom, radish, pickled onions, potato chips and hollandaise sauce*

*Allergener: melk, gluten (bygg), egg, sulfitt*

**Pannestekt kamskjell** **199,-**  
med blomkålkrem, grillet hjertesalat, jordskokkchips  
og majones tilsmakt med sortpepper

*Seared scallops served with cauliflower creme, grilled mini romaine lettuce, Jerusalem artichoke chips and mayonnaise flavoured with black pepper*

*Allergener: melk, egg, bløtdyr, sulfitt*

**Fisk- og skalldyrsuppe** **189,-**  
med røkt kveite, reker, fennikel og urtemajones

*Fish and shellfish soup with smoked halibut, shrimp, fennel and herb mayonnaise*

*Allergener: melk, fisk, skalldyr, egg, sulfitt, selleri*

**Kyllinglever fra Vestfold** **169,-**  
med sprø toast, syltede moreller, sprøtt kyllingskinn  
og tørkede tyttebær

*Chicken liver from Vestfold served with crispy toast, pickled cherries, crispy chicken skin and dried lingonberries*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, sulfitt*

## HOVEDRETTER / Main dishes

### Hovedretter serveres med ovnsbakte poteter fra Østfold.

*Main dishes come with oven-baked Østfold potatoes.*

#### Grillet kål

299,-

med grønn asparges, ramsløkmajones, bakt løk, mais-, løk- og tomatsalat og chimichurri

*Grilled cabbage served with green asparagus, wild garlic mayonnaise, baked onion, maize, onion and tomato salad and chimichurri*

*Allergener: sulfitt, soyabønner*

#### Dagens fisk

339,-

med selleripuré, blomkål, brokkolini, reddik, syltet løk og beurre blanc

*Catch of the day served with celery purée, cauliflower, broccolini, radishes, pickled onions and beurre blanc*

*Allergener: melk, fisk, sulfitt, selleri*

#### Stekt andebryst

339,-

med grillet kål, andekrokkett, ramsløkmajones, bakt løk, nepe og sjy av kylling

*Fried duck breast served with grilled cabbage, duck croquette, wild garlic mayonnaise, baked onion, turnip and chicken gravy*

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

#### Stekt indrefilet av svin

299,-

med maispuré, brokkolini, mais-, løk- og tomatsalat og chimichurri

*Fried pork tenderloin served with maize purée, broccolini, maize, onion and tomato salad and chimichurri*

*Allergener: melk, sulfitt*

#### Stekt indrefilet av frittgående storfe fra Rakkestad

399,-

med urtesmør, selleripuré, bakt løk, pommes frites og hollandéssaus

*Fried tenderloin steak from free-range Rakkestad cattle served with herb butter, celery purée, baked onion, fries and hollandaise sauce*

*Allergener: melk, egg, sulfitt, selleri*

## OSTERETT / Cheese dish

### **Kraftkar fra Tingvollst** **169,-**

med aprikos, honning, sprø rug og kjørvel

*Kraftkar cheese from Tingvollst served with apricots, honey, crispy rye and chervil*

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

## DESSERTER / Desserts

### **Sjokoladeganache** **179,-**

med tindvedcurd, melkesorbet, yoghurt-limekake og sjokoladdejord

*Chocolate ganache with sea buckthorn curd, milk sorbet, yogurt lime cake and chocolate dirt*

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

### **Rabarbrapai** **179,-**

med karamellparfait, rabarbracoulis og hasselnøttcrumble

*Rhubarb pie with caramel parfait, rhubarb coulis and hazelnut crumble*

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

### **Norske jordbær** **199,-**

med vaniljeis, jordbærcoulis, karamellisert mandel og mazarin

*Norwegian strawberries with vanilla ice cream, strawberry coulis, caramelised almonds and mazarin*

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

### **Vegansk bringebærparfait** **179,-**

med friske bær, vegansk brownie, vegansk marengs og pasjonsfruktcoulis

*Vegan raspberry parfait with fresh berries, vegan brownie, vegan merengue and passionfruit coulis*

*Allergener: -*

### **Petit Four** **89,-**

assorterte søtsaker fra hotellets konditori

*Petit Four: assorted sweets made by our pastry chef*

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

## STØTVIG BARNEMENY / Støtvig Kids' 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.*

### FORRETTER / Starters

**Salat med tomat og mozzarella**

**99,-**

*Tomato and mozzarella salad*

*Allergener: melk, sulfitt*

### HOVEDRETTER / Main dishes

**Dagens fisk**

**179,-**

**med mais-, løk- og tomatsalat og hollandéssaus**

*Catch of the day served with maize, onion and tomato salad and hollandaise sauce*

*Allergener: melk, fisk, egg, sulfitt*

**Oksesliders**

**179,-**

**med salat, cheddarost, burgerdressing og pommes frites**

*Beef sliders with salad, Cheddar cheese, burger dressing and fries*

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, sennep*

### DESSERTER / Desserts

**Vaniljeis med sjokoladesaus og friske bær**

**99,-**

*Vanilla ice cream topped with chocolate sauce and fresh berries*

*Allergener: melk, nøtter (kan inneholde spor), egg*