

4-RETTERS MENY / 4 course menu

999,-

Lettgravet kveite

med selleri og agurkjuice, tapioka og røkt majones

*Cured halibut with celeriac and cucumber juice,
tapioca and smoked mayonnaise*

Allergener: fisk, egg, soyabønner, selleri, sulfitt

Stekt ytrefilet av hjort

med kastanjepure, rødbet, rosenkål og solbærsaus

*Roasted sirloin of venison with chestnut pure, beetroot,
brussel sprout and blackcurrant sauce*

Allergener: melk, selleri, sulfitt

Ost fra Rygge Meieri;

Brie fra Bjølsund og 1879 modnet lagringsost med pekannøtt,
fruktbrød og multemarmelade

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

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

Sjokoladeterter

med appelsin, mandel og appelsinsorbet

Chocolate tart with orange, almond and orange sorbet

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

3-RETTERS MENY / 3 course menu

699,-

Andelevermousse

med pære, portvin, hasselnøtter og brioche

Duckliver mousse with pear, port wine, hazelnuts and brioche

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

Bakt røye

med brokkolipure, fennikel, eple og dillsaus

Baked char with broccoli pure, fennel, apple and dill sauce

Allergener: melk, fisk, selleri, sulfitt

Dulce de leche

med gresskarkjerner, sitron og rømmesorbet

Dulce de leche with pumpkinseeds, lemon and sourcream-sorbet

Allergener: melk, egg, soyabønner

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

Lettgravet kveite **249,-**
med selleri og agurkjuice, tapioka og røkt majones
Cured halibut with celeriac and cucumber juice,
tapioca and smoked mayonnaise
Allergener: fisk, egg, soyabønner, selleri, sulfitt

Skalldyrsuppe **249,-**
med sjøkreps, fennikel og filochips
Shellfish soup with langoustine, fennel and filochips
Allergener: melk, egg, gluten (hvete), fisk, skalldyr, selleri, sulfitt

Andelevermousse **189,-**
med pære, portvin, hasselnøtter og brioche
Duckliver mousse with pear, port wine, hazelnuts and brioche
Allergener: melk, egg, gluten (hvete), nøtter (hasselnøtt), sulfitt

Bakt selleri **169,-**
med løk, balsamico og svart hvitløksmajones
Baked celery with celery, onion, balsamico and black garlic mayonnaise
Allergener: selleri, sulfitt, soyabønner

HOVEDRETTER / Main dishes

Alle hovedretter serveres med ovnsbakte urtepoteter

All main courses are served with oven-roasted herb potatoes

Farsert kyllingbryst **399,-**

med soppkrem, variasjon på sopp og trøffelsaus

Chicken breast with mushroom pure, variation of mushrooms and truffel sauce

Allergener: melk, egg, selleri, sulfitt

Stekt ytrefilet av hjort **449,-**

med kastanjepure, rødbet, rosenkål og solbærsaus

Roasted sirloin of venison with chestnut pure, beetroot, brussel sprout and blackcurrant sauce

Allergener: melk, selleri, sulfitt

Bakt røye **329,-**

med brokkolipure, fennikel, eple og dillsaus

Baked char with broccoli pure, fennel, apple and dill sauce

Allergener: melk, fisk, selleri, sulfitt

Stekt torsk **369,-**

med pastinakkpure, brokkolini, bønner og tonka-skum

Fried cod with parsnip pure, broccolini, beans and tonka foam

Allergener: melk, fisk, sulfitt, selleri

Gnocchi **269,-**

med soppkrem, variasjon på sopp og trøffelskum

Gnocchi with mushroom pure, variation of mushrooms and truffle foam

Allergener: gluten (hvete), soyabønner

OSTERETT / Cheese dish

Ost fra Rygge Meieri;

Brie fra Bjølsund og 1879 modnet lagringsost
med pekannøtt, fruktbrød og multemarmelade

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

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

229,-



DESSERTER / Desserts

Dulce de leche **199,-**
med gresskarkjerner, sitron og rømmesorbet

Dulce de leche with pumpkinseeds, lemon and sourcream sorbet

Allergener: melk, egg, soyabønner

Sjokoladeterte **199,-**
med appelsin, mandel og appelsinsorbet

Chocolate tart with orange, almond and orange sorbet

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

Kirsebærmousse **199,-**
på kardemommekake med marengs og brunostis

Cherry mousse with cardamom cake, meringue and "brunost" icecream

Allergener: melk, egg, gluten (hvete)

Karamellisert eplekake **199,-**
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, 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 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)

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