

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.



17.06.-09.09.2024

FORRETTER / Starters

Blekksprut

259,-

Servert varm med chèvreost, honning fra Larkollen, syltet løk og Kalamata oliven

Octopus served warm with goat cheese, honey from Larkollen, pickled onion and Kalamata olives

Allergener: bløtdyr, geitemelk, kumelk og sulfitt

Tomat fra Hanasand Gård

249,-

Vinaigrette av jordbær fra Egeland Gård, stracciatella og balsamicoeddik

*Tomatoes from Hanasand Farm
Vinaigrette with strawberries from Egeland farm, stracciatella and balsamic vinegar*

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

Kveite sashimi

259,-

Servert med yoghurtis fra Rygge Meieri tilsmakt olivenolje, agurk og ramsløk

*Halibut sashimi
Served with yoghurt ice cream from Rygge Dairy farm, flavored with olive oil, cucumber and ramson*

Allergener: fisk og kumelk

Gazpacho

229,-

Tomatsuppe servert kald, kremost med mynte fra vår egen hage, chips av brød fra Råde Bakeri og urtesalat

*Gazpacho
Tomato soup served cold, cream cheese with mint from our own garden, chips with bread from Råde Bakery and herbs salad*

Allergener: hvete (gluten), kumelk og sulfitt (kan gjøres vegansk)

HOVEDRETTER / Main courses

FROM THE GRILL

« Årets mest spennende rett på støtveg »

Tørrmodnet Côte de boeuf 1 kg

1195,-

Ideelt for 2 -3 personer.

Serveres med Choronsaus, salat av tomater fra Hanasand gård med stracciatella, bakt gulrotsalat, sukkererter og pommes frites

For å korte den spennende ventetiden (ca. 40 min.) kan du bestille i forkant ved bordreservasjon eller bestill ved bordet og så innta en sommercocktail i Woodie baren.

Denne vil du nok ikke glemme så fort!

Dry aged beef prime rib 1 kg

Served with Choron sauce, tomato salad from Hanasand Farm with stracciatella, baked carrots salad, sugar snaps and French fries (for 2-3 persons, waiting time is 40 minutes)

Allergener: egg, kumelk, sennep og sulfitt

Entrecote 300 g

495,-

Servert med Choronsaus, bakt gulrotsalat, sukkererter og pommes frites

Entrecôte 300 g

Served with Choron sauce, baked carrots salad, sugar snaps and French fries

Allergener: egg, kumelk, sennep og sulfitt

«Make your steak Surf n' Turf»

195,-

med pannestekt blekksprut med hvitløkssmør

Make your steak Surf n' Turf with sautéed octopus with garlic butter

Allergener: bløtdyr og kumelk

HOVEDRETTER / Main courses

Ovnsbakt ishavsrøye

395,-

Med kremet fiskesaus, rogn, reddik og fennikel servert med nypotet og dill

*Oven baked arctic char
With creamy fish sauce, fish roe, raddish and fennel served with new potatoes and dill*

Allergener: fisk og kumelk

Støtvig Hotel Moules frites

345,-

Kremet blåskjell fra Snadder og Snaskum (500 g) med urter, tomat og sitron servert med ramsløkaioli og pommes frites

*Støtvig Hotel Moules frites
Creamy mussels from Snadder og Snaskum (500 g) with herbs, tomato and lemon served with ramson aioli and French fries*

Allergener: bløtdyr, bygg (gluten), egg, fisk, kumelk, sennep og sulfitt

Pasta fra La Piersante marinara

295,-

Med semitørkede cherrytomater, basilikum og modning ost fra Rygge Meieri

*Pasta from La Piersante marinara
With semi dried cherry tomatoes, basil and aged cheese from Rygge Dairy farm*

Allergener: hvete (gluten), kumelk og sulfitt (kan gjøres vegansk)

DESSERTER / Desserts

Ostetallerken med norske oster **265,-**

Sesongens hjemmelagde syltetøy og brioche

Norwegian cheeses plate. Seasonal homemade jam and brioche

Allergener: egg, hvete (gluten) og kumelk

Kaffe crèmeux **165,-**

Med hasselnøttis, kaffecrumble, yuzugelé
og karamellisert hasselnøtt

Coffee crèmeux

*With hazelnut ice cream, coffee crumble, yuzu gel
and caramelized hazelnut*

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

Hylleblomstostekake **165,-**

Jordbærsorbet og havre fra Den sorte havre

Elderflower cheesecake

Strawberry sorbet and oat from Den sorte havre

Allergener: Havre (gluten), hvete (gluten) og kumelk

Limeparfait **165,-**

Med eplekompott, gresskarbunn, eple og myntesalat

Lime parfait

With apple compote, pumpkin seed biscuit, apple and mint salad

Allergener: vegansk, gluten- og nøttefri

Vanilje semifreddo **165,-**

Jordbær Daiquiri med mandelbunn

Vanilla semifreddo

Strawberry daiquiri with almond biscuit

Allergener: egg, hvete (gluten), kumelk og mandel (Inneholder alkohol)

Petit Four **135,-**

Assorterte søtsaker fra hotellets konditori

Petit Four

Assorted sweets made by our pastry chefs

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 grilled cheese

99,-

Ham and cheese grilled cheese

Allergener: egg, hvete (gluten) og kumelk

HOVEDRETT / Main course

Kyllingtenders med pommefrites eller grønnsaker

159,-

Chicken tenders with French fries 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