

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.



01.10.2024-28.01.2025

FORRETTER / Starters

Storfe tartar 249,-

Servert med soppmajones, syltede kantareller, karamellisert fløte og vakteleggeplomme

Beef tartar served with mushroom mayonnaise, pickled chanterelles, caramelized cream and quail egg yolk

Allergener: egg, kumelk, sennep og sulfitt

Gratinert kongekrabbe 399,-

med wasabidressing og urtesalat med sitrusvinagrett

Gratinated King crab with wasabi dressing and herbs salad with citrus vinaigrette

Allergener: egg, sennep, skalldyr, soya og sulfitt

Løyrom 289,-

Servert med Pommes Anna, syltet sjalottløk, Rørosrømme og gressløk

Bleak roe. Served with Pommes Anna, pickled shallots, Røros sour cream and chives

Allergener: fisk, kumelk og sulfitt

Sopptoast 229,-

Servert med sautert og syltet sopp, ristet hasselnøtter, tyttebær, cottage cheese og Modningost fra Rygge Meieri

Mushrooms toast. Served with sautéed and pickled mushrooms, roasted hazelnuts, lingonberries, cottage cheese and aged cheese from Rygge Dairy Farm

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

HOVEDRETTER / Main courses

Braiseret lammeskank for 2 personer **895,-**

Servert med lamsjy tilsmakt urter fra egen hage, potetmos og ovnsbakte rotgrønnsaker fra Fredskjær Gård

Braised Lamb Shank for 2 persons

Served with lamb jus flavored with herbs from our garden, mashed potatoes and oven baked root vegetables from Fredskjær Farm

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

Entrecôte 300 g **495,-**

Servert med Bearnaisesaus, potetmos og ovnsbakte grønnsaker fra Fredskjær Gård

Entrecôte 300 g served with Béarnaise sauce, mashed potatoes and baked root vegetables from Fredskjær Farm

Allergener: egg, kumelk og sulfitt

Dampet villfanget lysing **425,-**

Servert med miso, bok choi, Pommes Anna, pastinakkpuré og chips

Steamed wild caught hake served with miso, bok choi,

Pommes Anna, parsnip purée and chips

Allergener: fisk, kumelk, sulfitt og soya

Hjort fra Pepperstad skog i Vestby **525,-**

Servert med sjy tilsmakt fermenterte bjørnebær, bakt gresskarpuré og grønnkålchips

Venison from Pepperstad forest in Vestby served with a jus with fermented blackberries, baked pumpkin purée and kale chips

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

VÅRE KLASSIKERE / Our classics

Støtvig Hotel Moules Frites

345,-

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

Støtvig Hotel Moules Frites.

Creamy mussels from Snadder og Snaskum (500 g) with herbs, tomato and lemon served with pommes frites and ramson aioli

Allergener: bløtdyr, egg, fisk, kumelk, sennep og sulfitt

Støtvig Hotel fiskesuppe

295,-

Med safran fra Österlen i Skåne, dampet fisk, håndpillede reker, ramsløk og ørretrogn

Støtvig Hotel fish soup with saffron from Österlen in Skåne, steamed fish, hand pilled shrimps, ramson and trout roe

Allergener: fisk, kumelk, selleri, skalldyr og sulfitt

Spaghetti alla chitarra fra La Piersante

295,-

Servert med soppragu og modningost fra Rygge meieri

Spaghetti alla chitarra from La Piersante

Served with mushrooms ragu and aged cheese from Rygge Dairy Farm

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

DESSERTER / Desserts

Ostetallerken med norske oster 265,-
Sesongens hjemmelagde syltetøy og brioche

*Norwegian cheeses plate
Seasonal homemade jam and brioche*

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

Tindved- og multemousse 165,-
På gresskarbunn med kakaois

*Sea buckthorn and cloudberry mousse
On a pumpkin biscuit with cocoa ice cream*

Allergener: vegansk

Gresskarmousse 165,-
På gulrotbunn, gresskarcrumble og appelsinsorbet

*Pumpkin mousse
On a carrot biscuit, pumpkin crumble and orange sorbet*

Allergener: vegg, hvete (gluten) og kumelk

Valnøttostekake 165,-
Tilsmakt lime med hvit sjokolade

*Walnut cheesecake
Flavored with lime with white chocolate*

Allergener: egg, kumelk, soya og valnøtt

Mørk sjokoladefondant 165,-
Med inndampede kirsebær fra Hardanger og marsipanis

*Dark chocolate fondant
With evaporated cherries from Hardanger and marzipan ice cream*

Allergener: egg, kumelk, soya og valnøtt

Petit Four 135,-
Assorterte søtsaker fra hotellets konditori

Petit Four. 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 grilled cheese

99,-

Ham and cheese grilled cheese

Allergener: egg, hvete (gluten) og kumelk

HOVEDRETT / Main course

Kylling tenders med potetmos eller grønnsaker

159,-

Chicken tenders with mashed potatoes 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