

4-RETTERS MENY / 4 course menu

849,-

Jordkokksuppe

med sopp, jordkokkchips og røkt majones

Jerusalem artichoke soup with mushroom, Jerusalem artichoke crisp and smoked mayonnaise

Allergener: melk, egg, sulfitt

Stekt ytrefilet av hjort

med beter, rosenkål, pastinakk, ovnsbakte poteter og sju

Fried venison tenderloin with beets, Brussels sprout, parsnip, baked potatoes and broth

Allergener: melk, sulfitt, selleri

Brie

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

Solbærkake

med solbærkompott, krem, havre og yoghurt sorbé

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

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

3-RETTERS MENY / 3 course menu

599,-

Bakt krydret laks

med dillsyltet eple, agurk, rugbrød, rødløk
og pepperotrømme

*Baked spiced salmon with dill-pickled apples, cucumber, rye bread,
red onions and horseradish cream*

Allergener: melk, gluten (hvete, rug, bygg), fisk, sulfitt

Soppfarsert kyllingfilet

med søtpotet, purreløk, sopp, ovnsbakte poteter
og kyllingvelouté

*Mushroom stuffed chicken fillet with sweet potato, leek, mushroom,
baked potatoes and chicken velouté*

Allergener: melk, egg, sulfitt, selleri

Sjokolademousse

med tindved, gresskarkjerner, kaffe og appelsin- og tindvedsorbé

*Chocolate mousse with sea buckthorn, pumpkin seeds, coffee and orange
and sea buckthorn sorbet*

Allergener: melk, egg, soyabønner

FORRETTER / Starters

Bakt krydret laks

159,-

med dillsyltet eple, agurk, rugbrød, rødløk og pepperrottrømme

Baked spiced salmon with dill-pickled apples, cucumber, rye bread, red onions and horseradish cream

Allergener: melk, gluten (hvete, rug, bygg), fisk, sulfitt

Jordkokksuppe

179,-

med sopp, jordkokkchips og røkt majones

Jerusalem artichoke soup with mushroom, Jerusalem artichoke crisp and smoked mayonnaise

Allergener: melk, egg, sulfitt

Tartar av indrefilet

229,-

av okse fra Rakkestad med løk, sennep, gressløk, reddik og Eiker Holtefjell

Rakkestad tenderloin beef tartare with onion, mustard, chives, radish and Eiker Holtefjell cheese

Allergener: melk, egg, sulfitt, sennep

HOVEDRETTER / Main dishes

Pannestekt torsk **299,-**
med bacon, petits pois, rosenkål, eple, mandelpoteter
og beurre noisette

*Pan-fried cod with bacon, petits pois, Brussels sprouts, apples,
Almond potatoes and beurre noisette*

Allergener: melk, fisk, sulfitt

Soppfarsert kyllingfilet **299,-**
med søtpotet, purreløk, sopp, ovnsbakte poteter
og kyllingvelouté

*Mushroom stuffed chicken fillet with sweet potato, leeks,
mushroom, baked potatoes and chicken velouté*

Allergener: melk, egg, sulfitt, selleri

Stekt ytrefilet av hjort **399,-**
med beter, rosenkål, selleri, ovnsbakte poteter og sju

*Fried venison tenderloin with beets, Brussels sprouts, celery,
baked potatoes and broth*

Allergener: melk, sulfitt, selleri

Gresskarrisotto **249,-**
med sopp og variasjon av gresskar

Pumpkin risotto with mushrooms and a variety on pumpkin

Allergener: melk, sulfitt

OSTERETT / Cheese dish

Brie

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

199,-

Kraftkar

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

199,-



DESSERTER / Desserts

Myke pepperkaker **169,-**
med pære, sjokolade og vanilje is

Soft gingerbread cookies with pear, chocolate and vanilla ice cream

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

Sjokolademousse **189,-**
med tindved, gresskarkjerner, kaffe og appelsin- og tindvedsorbé

Chocolate mousse with sea buckthorn, pumpkin seeds, coffee and orange and sea buckthorn sorbet

Allergener: melk, egg, soyabønner

Yuzu parfait **189,-**
med banan, kokos, pære og pasjonsfrukt

Yuzu parfait with banana, coconut, pear and passion fruit

Allergener: ingen allergener - vegansk

Petit Four **119,-**
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 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), egg

Stekt torsk med gresskar, sopp, poteter og beurre noisette 179,-

Fried cod with pumpkin, mushrooms, potatoes and beurre noisette

Allergener: melk, fisk, sulfitt

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