



STØTVIG
HOTEL

801 *Oslofjorden*





Forretter / starters

Nordisk kingfish

285,-

Fra Fredrikstad med ponzusaus, lime gele, reddik og puffet ris

Nordic kingfish

From Fredrikstad with ponzu sauce. Lime gel, daikon raddish and puffed rice

Allergener: fisk og soya

Toast Pelle Janzon

325,-

Storfe carpaccio med Kalix løyrom, brioche, pepperrot og modningsost fra Rygge meieri

Toast Pelle Janzon

Beef carpaccio with Kalix vendace roe, brioche, horseradish and aged cheese from Rygge

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

Støtvig Hotels fiskesuppe

Liten 245,-

Med safrandampet fisk, håndpillede reker, ramsløk og ørretrogn

Stor 365,-

Støtvig Hotels fish soup

With saffron, steamed fish, hand piled shrimps, ramson and trout roe

Allergener: fisk, kumelk, selleri, skalldyr og sulfitt

Kalvetartar

295,-

Med Bjølsund blå fra Rygge meieri, syltet sennep, tindved og ristede pinjekjerner

Veal tartar

With Bjølsund blue cheese from Rygge dairy farm, mustard, sea buckthorn and roasted pine nuts

Allergener: kumelk, pinjekjerner (nøtter), sennep og sulfitt

Rødbeter carpaccio

265,-

Rødbeter fra Fredskjær Gård med miso, hasselnøtt og syltede polkabeter

Red beet carpaccio

Red beet from Fredskjær Gård with miso, hazelnut and pickled chiogga beetroot

Allergener: hasselnøtt, soya (gluten) og sulfitt



Hovedretter / *Main courses*

Entrecôte 250g

545,-

Servert med peppersaus, pommes frites og salat

Entrecôte 250g

Served with pepper sauce, French fries and salad

Allergener: egg, kumelk, selleri og sulfitt

Villfanget kveite

545,-

Servert med beurre nantais med tang, håndpillede reker, erterpuré og poteter med dill fra Urstad søndre gård

Wild caught halibut

Served with beurre Nantais with seaweed, hand pilled shrimps, petit pois purée and potatoes with dill from Urstad Søndre farm

Allergener: fisk, kumelk, skalldyr og sulfitt

Håndplukket kamskjell

565,-

Risotto med Amalfi sitron, ristede hasselnøtter med brunt smør

Hand dived scallops

Risotto with Amalfi lemon, roasted hazelnuts and browned butter

Allergener: bløtdyr, kumelk, hasselnøtt og sulfitt

Kalv indrefilet

545,-

Servert med kremet spissmorkel saus, fløtegratinerte poteter

Veal tenderloin

Served with creamy morel sauce, gratin dauphinois

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

Støtvig Hotel Moules Frites

365,-

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

Støtvig Hotel Moules Frites

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

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

Risotto alla primavera

345,-

Med med Parmigiano Reggiano, erter og ristede hasselnøtter med brunet smør

Risotto alla primavera

With Parmigiano Reggiano, petit pois and roasted hazelnuts with browned butter

Allergener: hasselnøtt, kumelk og sulfitt



Dessertes / Desserts

Ostetallerken med norske oster 285,-

Sesongens hjemmelagde syltetøy og brioche

Norwegian Cheeses Plate

Seasonal homemade jam and brioche

Allergener: egg, hvete (gluten) og kumelk

Havre og kaffeparfait 175,-

På kakaobunn med havrekaramell og yuzu

Oat and coffee parfait

On cacao bisquit with oat caramel, yuzu

Vegansk og glutenfri

Crème brûlée 175,-

Crème brûlée

Allergener: egg og kumelk

Sitron semifreddo 175,-

Sitronkompott med rom på sitron og gresskarbunn

Lemon semifreddo

Lemon compote with rum on a lemon and pumpkin biscuit

Allergener: egg og kumelk

Mandelfondant 185,-

Fylt med Amatika sjokolade, blodappelsin sorbet og ristet mandel

Almond fondant

Filled with Amatika chocolate, blood orange and roasted almonds

Allergener: egg, kumelk og mandel (nøtt)

Petits Fours 155,-

Assorterte søtsaker fra hotellets konditori

Petits Fours

Assorted sweets made by our pastry chef

Allergener: egg, kumelk, hasselnøtt, pistasienøtt, mandel og soya



STØTVIGS barnemeny / *Støtvig's Children's 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*

99,-

Ost og skinke grilled cheese

Ham and cheese grilled cheese

Allergener: hvete (gluten) og kumelk

Hovedretter / *Main Courses*

165,-

Kylling tenders med pommes frites og/eller grønnsaker

Chicken tenders with French fries or/and vegetables

Allergener: egg og hvete (gluten)

Dessert / *Dessert*

99,-

2 kuler vaniljeis med sjokoladesaus

2 scoops vanilla ice cream topped with chocolate sauce

Allergener: egg og kumelk