

Lunsjretter

Serveres frem til 17:00



Stangholmens Bouillabaisse med havets frukter

Bouillabaisse har sin opprinnelse i Provence Sør-Frankrike og er en suppelignende fiskerett med fisk, skalldyr, ulike typer løk og krydder.

Retten serveres i sort jerngryte med hvitløksbagger.

Kr. 428,- (pr pers)

Allergener: Skalldyr, fisk, bløtdyr, gluten, selleri

Vestfold asparges med Hollandaise

Pikant salat

Kr. 248,-

Allergener: egg, eddik

Ostegratinerte blåskjell med hvitløk

Serveres med brød

Kr. 294,-

Allergener: Bløtdyr, hvitløk, gluten

Kremet Pasta med Fisk, Blåskjell og Scampi

Serveres med brød

Kr. 329,-

Allergener: Bløtdyr, fisk, hvitløk, gluten, melk

Burrata & Parma

Med bakte tomater, syltet rødløk, balsamico og pesto

Kr. 327,-

Allergener: Melk, nøtter, eddik

Lun Belgisk Vaffel med Ørretrogn

Servert med crem fraise og rødløk

Kr. 248,-

Allergener: fisk, melk, gluten, egg, løk

Klassisk Skagen røre

Med ferske reker i dillrøre, creme fraise og ørretrogn serveres på brød

Kr. 312,-

Allergener: fisk, skalldyr, melk, gluten, løk, eddik

Marinert Lunsjbiff

Ytrefilet av okse servert på ferskt brød med ruccola, syltet og karamellisert rødløk, toppet med kremet hollandaise

Kr. 328,-

Allergener: melk, gluten, løk, hvitløk, egg, eddik

Forretter

Serveres fra 17:00

Røkt og fersk ørret tartar på grønt speil

Rødkålsalat, gulbete, kapers og eggeplomme

Kr. 249,-

Allergener: fisk, egg, eddik

Vestfold Asparges med Hollandaise

Pikant salat

Kr. 198,-

Allergener: egg, eddik

Pate av vill lam & Risør honning med bakte valnøtter

Syltet løk, eple chutney og crunch

Kr. 247,-

Allergener: egg, eddik, valnøtter, sulfitt, hvete

Vår hjemmelagde Spekelaks

Rå løk, hovmestersaus og urterømme

Kr. 208,-

Allergener: fisk, eddik, sennep, melk

Sjømatretter

Serveres fra 17:00



Stangholmens Bouillabaisse med havets frukter

Bouillabaisse har sin opprinnelse i Provence Sør-Frankrike og er en suppelignede fiskerett med fisk, skalldyr, ulike typer løk og krydder.

Retten serveres i sort jerngryte med hvitløksbagetter.

Kr. 428,- (pr pers)

Allergener: Skalldyr, fisk, bløtdyr, gluten, selleri

Torskeloin & Chorizo

Knuste erter, mandelpotetstappe og beurre blanche

Kr. 385,-

Allergener: melk, fisk

Smørstekte Kamskjell på Trøffel Risotto

Syltet rød løk og små grønnsaker

Kr. 378,-

Allergener: bløtdyr, melk

Vår hjemmelagde Spekelaks

Rå løk, hovmestersaus, urterømme og dillstuede poteter

Kr. 368,-

Allergener: melk, sennep, fisk

Kjøttretter

Serveres fra 17:00

Entrecote med chimichurri & kremet peppersaus

Ratatouille grønnsaker, søtpotet og hvitløks chillismør

Kr. 388,-

Allergener: melk, sulfitt

Hjortefilet

Sopp, smørstekt rosenkål, sellerikrem og viltsaus

Serveres med fløtegratinerte poteter

Kr. 415,-

Allergener: melk, sulfitt, selleri

Barnemeny

Okse Ytrefilet

Grønnsaker og potetstappe

Kr. 245,-

Allergener: melk, hvete gluten, selleri

Pasta Bolognese

Kr. 198,-

Allergener: hvete, gluten, selleri, egg

Pølse og Potetstappe

Kr. 185,-

Allergener: melk, selleri

NB! Serveres kun til barn

Dessertmeny

Lun pai med rabarbra og jordbær chutney på vaniljesaus

Kr. 192,-

Allergener: egg, nøtter, soya, hvete, melk

Sjokolade Fondant

på speil av bringebærcoulis

Kr. 184,-

Allergener: egg, nøtter, soya, hvete, melk

Lune Bjørnebær

med god gammeldags vaniljeis og eggelikør

Kr. 164,-

Allergener: egg, melk

Ostekake med Mangopure & Frisk Pasjonsfrukt

Kr. 188,-

Allergener: melk, egg, hvete, spor av nøtter

Kun for barn!

2 kuler med god gammeldags vaniljeis

med sjokolade saus

Kr. 87,-

Allergener: melk, egg, spor av nøtter

Hvitvin

HUSETS HVITE: Sancerre

En elegant vin som gir fra seg alt en ren Sauvignon Blanc skal, i kombinasjon med terroiret: stikkelsbær, lime, mineraler og flint. Til fisk, skalldyr og Bouillabaisse
Kr. 738,- Glass Kr. 159,-

Chardonnay

100% chardonnay, gul med grønnskjer i farge, fyldig vin med fin syre innslag av tropiske frukter, kun stållagring. Til hygge og lette sommerretter
Kr. 595,- Glass Kr. 125,-

Riesling

100% Riesling miljøsertifisert med lukt av gul frukt, lime og sitrus og tydelig smak av eple og sitrus med god mineralitet.
Kr. 628,- Glass Kr. 135,-

Chablis Jean Collet & Fils

Lys strågul med grønne noter, uttrykksfulle aromaer av mineraler, floralt, grønt av eple og selleri. I munnen er den tørr, delikat, velbalansert, fruktig med preg av mineraler og sitrus. Naturlig følge til fisk og skalldyr.
Kr. 695,- Glass Kr. 155,-

Allergener: sulfitt

Chablis St. Pierre

Lys strågul med grønne noter, uttrykksfulle aromaer av mineraler, floralt, grønt av eple og selleri. I munnen er den tørr, delikat, velbalansert, fruktig med preg av mineraler og sitrus. Naturlig følge til fisk og skalldyr.

Kr. 849,-

Allergener: sulfitt

Bourgogne Les Femelottes fra Dom Chavy- Chouet

Lys strågul farge, fruktsødme, sitrus, epler, honning balansert og lang fylde. Fra vindistriktet -Meursault -100% chardonnay til aperitiff, fisk og skalldyr.

Kr. 899,-

Allergener: sulfitt

Hvitvin

Bourgogne les Saussots 2021

Lys strågul farge, kremet og kompleks smak toner av sitron, karamell og eikefat.

Kr. 995,-

Allergener: sulfitt

Chablis 1. Cru Montmains

Lys strågul med grønne noter, uttrykksfulle aromaer av mineraler, floralt, grønt av eple og selleri. I munnen er den tørr, delikat, velbalansert, fruktig med preg av mineraler og sitrus. Naturlig følge til fisk og skalldyr.

Kr. 976,-

Sylvian Langoureau Saint-Abuin

Håndplukket og økologisk vin elegant med fint preg av grønne epler, mineraler, sitrus og integrert eik fyldig og god konsentrasjon lang ettersmak

Kr. 925,-

Bonnardot Chassagne - Montrachet Blanc 2022

Frisk og kraftig smak med preg av sitrus og blomster, toner av toast.

Kr. 1874,-

Langoureau Puligny - Montrachet 1er cru La Garrenne 2023

Dette er vin til de gode velfortjente stunder! Frisk og elegant fra høyden i Puligny, med aroma av sitrus og moden fersken. Mineralsk preg, balansert og god struktur.

Kr. 1932,-

Hvitvin “Fra Kjelleren”

Meursault Domaine Michelot

100% Chardonnay med fin og ren frukt på nesen, lett tropisk aroma med sitrus og mineralitet, lett fin inngang, tørt godt fatpreg og med lang ettersmak.

Kr. 1476,-

Bourgogne Chardonnay Bitouzet - Prieur

Gyllengul farge, nydelig duft med fruktighet og hint av eiketoner. krydret og fruktig. Frisk fylldighet med mineralitet lang balansert ettersmak. 100% Chardonnay.

Kr. 1180,-

Allergener: sulfitt

Regnard Pic 1er - Chablis 2009

Dyp gul farge, konsentrerte, pikante dufter av hvite blomster, smør og fløteaktige aromaer. Vinen har ikke vært lagret på eik, men har ligget lagret på flaske i 5 år før den ble sluppet for salg. Dette er en vin for de store fiske og skulldyrsmiddager.

Kr. 1665,-

Vocoret Chablis Grand Cru Vaudesir 2016

Vaudesir er en av de mer elegante vinmarkene i Chablis, leverer trøkk og fylde så du kan forvente deg eleganse, mykhet og delikat mineralitet i denne vinen Blir ikke bedre enn det.

Kr. 1247,-

Puligny Montrachet fra Domaine Michelot

100% Chardonnay med fin og ren frukt på nesen, lett tropisk aroma med sitrus og mineralitet, lett fin inngang, tørr godt fatpreg og med lang ettersmak.

Kr. 1575,-

Langoureaux Chassagne - Montrachet Les Perclos

Alle vinene spontanfermenteres og Sylvain bruker kun moderate mengder med ny eik. Vinen hans er elegant og balansert, dessverre kun tilgjengelig i små kvanta.

Kr. 1855,-

Rødvin

Husets Rødvin: Valpolicella Ripasso classico Superiore DOC

Ripasso med høy kvalitet, mørke frukter, mørk sjokolade med fine krydder noter.

Kr. 678,- Glass Kr. 150,-

Sangre de Toro

Fruktig vin med aroma av modne røde og mørke bær, litt urter og krydder. Myk smak med preg av bær, lakris og urter.

Kr. 595,- Glass Kr. 125,-

Le Fouleur Bourgogne Pinot Noir

Ren klar rød bærfrukt og kirsebær. Rik og fruktig aromatisk vin med god balanse.

Denne vinen holder vi lett nedkjølt i vin-skap, til aperitiff, fisk og lyse kjøttretter.

Kr. 749,- Glass Kr. 155,-

Château La Pirouette

Duft av mørke røde solbær, med hint av tre, lær og vanilje fin fylde og en frisk syre saftig og fyldig frukt med pen balanse. Passer til Vilt og storfekjøtt.

Kr. 749,- Glass Kr. 159,-

Nebbiolo La Torretta Colline Novaresi 2021 Piemonte

Dyp blå farge, fruktig og saftig aromaer av mørke og røde bær, tørket frukt.

Kr. 598,- Glass Kr. 130,-

Janasse Côte du Rhône

Frisk av mørke bær, plommer, krydder og et streif av lær på duft. Passer til våre kjøttretter.

Kr. 635,-

Crozes-Hermitage

En vin preget av intens fruktighet med toner av lakris, fiol og røde bær. Smaken byr på et lett syrlig preg som løfter frukten ytterligere.

Kr. 1028,-

Sancerre la Croix Rena

Med tydelig mørke bær som plomme, sorte kirsebær, flint og mineraler, tobakk og gammel eik, da kan man ikke annet en å nyte.

Kr. 885,-

Lanzerac Pionier Pinotage

Konsentrerte smaker som muskat, nellik, kanel, og runde plommer, svsker og tørkede druer med rips og eik med silkemyke taniner og kraftfull lang ettersmak.

Kr. 999,-

Magnum 2015: Kr. 1575,-

Rødvin

“Fra Kjelleren”

Brunello di Montalcino 2013

Fra solfylte skråninger i Toscanas perle elegant, fyldig kraftig og frisk med myke tanniner Årgang fra 2013 regnes som eksepsjonell.

Kr. 1185,-

Fernández de Pierola Rioja Gran Reserva 2008

Rustikk, men fruktig, bløte tanniner god og lang ettersmak, mørk rødbrun farge.

Kr. 1025,-

Santi Amarone della Valpolicella 2016

Tørket frukt og krydder tegn du forventer, Veldig velsmakende. Rikt teksturert vin lastet med mørk frukt, blomster, mineraler og grafitt, avsluttes med en lang forfriskende finish.

Kr. 1195,-

Dom. Pichard Madrian 2012

Fra Domaine Pichard laget på Tannat og cabernet franc. Fyldig, fast med preg av mørke bær, tørket frukt, krydder, kamfer og fat.

Kr. 1275,-

Señorio De San Vicente 2012

Fra La canoca laget på Temperanillo Peludo fra gamle vinstokker (minst 35 år). Kraftig men avstemt, regnes som en moderne klassiker.

Kr. 1475,-

Rosevin & Oransjevin

Domaine La Rigouline Rosè

Lys elegant rosa farge, fin frukt med behagelig og frisk syre som balanserer godt. Toner av friske røde bær og elegant mineralitet. Til aperitif, fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Kr. 655,- Glass Kr. 125,-

Orange Vin

En karakterrik vin laget på hvite druer med skallkontakt, som gir både struktur og dybde. En spennende og annerledes vinopplevelse.

Kr. 595,-

Musserende

Prosecco

Frisk og fruktig med eple og sitrus, fine bobler med god lengde og harmonisk smak.

Kr. 635,- Glass Kr. 129,-

Crémant de Bourgogne Brut

En fruktig elegant musserende laget på 100% Chardonnay. Perfekt som aperitif, til skalldyr, salater og andre lettere retter.

Kr. 745,- Glass Kr. 165,-

Mas de Valls Brut Nature - Spanske Bobler

Frisk, god syre, sitrusfrukter og eple. Med lukt av strå, gress og sitrus.

Kr. 599,-

Champagne

Launois Blanc de Blancs Grand Cru

Ren forfriskende Blanc de blancs utelukkende på Chardonnay fra Grand cru klassifisert område. En elegant og frisk champagne med en lett gylden farge.

Kr. 898,-

Lanson Le Black Lable Brut

Frisk og litt utvikket, preg av eple, citrus og smør. Antydning til kjeks i ettersmaken.

Kr. 1145,-

Henriot Brut Souverain

Klassisk lett toastet, mye kraft og spenst, den sitter nydelig i munnen, rund og harmonisk.

Kr. 1195,-

Drikke

Øl

Stangholmen superlys sommerøl	Kr. 110,-
Arendals	Kr. 120,-

Mineralvann & Brus

(Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up free, Eplemost)
Kr. 68,-

Alkoholfritt øl

Kr. 69,-

Kaffe

Kaffe	Kr. 40,-
Cappucino	Kr. 48,-
Americano	Kr. 43,-
Espresso	Kr. 43,-

Drinker

Gin & Rabarbra	Kr. 135,-
Gin & Tonic	Kr. 135,-
Mixdrink	Kr. 135,-

Varme Drinker

Irish Kaffe	Kr. 135,-
Kaffe Baileys	Kr. 110,-

Litt Sterkere

Cognac VS / VSOP	Kr. 105,- / 120,-
Baileys	Kr. 99,-
Linjeakevitt, Gammel Dansk, Gammel Opland, Fernet, Jägermeister	Kr. 105,-