



## ÅPNINGSTIDER

Mandag – torsdag fra kl 16.00 *kjøkkenet stenger kl 21.00.*  
 Fredag – søndag fra kl 15.00 *kjøkkenet stenger kl 22.00 og søndag kl 20.00.*

(Dj spiller hver fredag og lørdag – fom. 2. november)

*Vertshusets avd. Oscar holder stengt søndag og mandager.*

## ÅPNINGSTIDER I DESEMBER

Vertshuset *avd. Oscar* holder stengt søndag og mandager, men har åpent mandag 3., 10. og 17. desember.

Vi holder *begge restauranter* lukket juleaften, 1. og 2. juledag, samt nyttårsaften og 1. nyttårsdag.

32 83 85 15 • [post@vertshusetdrammen.no](mailto:post@vertshusetdrammen.no)  
[www.vertshusetdrammen.no](http://www.vertshusetdrammen.no)

## Forretter

Kuvert ventebrød <i>GH</i>	
Kremet skogsoppsuppe <i>M</i>	115,-
Klassisk rekecocktail med pikant dressing og frisk salat. <i>E, F, GB, Si, SR</i>	139,-
Gravlaks på rugbrød med salat, sitron og sennepssaus. <i>E, F, GH, SP</i>	139,-
Ristet skorsonnerrot med Santa Kristina skinke, revet parmesan og trøffel-hollandaisesaus. <i>E, M, SU</i>	136,-
Rakfiskfilet fra Valdres med løk, rømme, rødbeter og lefse. <i>F, GH, M</i>	175,-

## Litt av hvert

Cæsarsalat – frisk romanosalat med kyllingbryst, bacon, Cæsardressing, revet parmesan og brødkrutonger. <i>E, F, GB, GH, M, SP</i>	209,-
Oscar's hamburger med cheddarost, bacon, bbq dressing, salat, tomat, sylteagurk, løk og pommefrites. <i>GH, M, Si, SP</i>	219,-
Delikate roastbeef-skiver serveres med rå løk, hjemmelaget bearnaisesaus og pommefrites. <i>E, GH, M</i>	239,-

*Alle våre retter kan tilbys til barn for halv pris, gjelder opp til 12 år*

### Allergener i rettene er merket med disse forkortelser

Egg	E	Melk	M	Skalldyr	SR
Fisk	F	Peanøtter	P	Sulfitter	SU
Gluten bygg	GB	Soya	S	Valnøtter	V
Gluten hvete	GH	Selleri	Si		
Hasselnøtter	H	Sennep	SP		

## Hovedretter

Dagens vilttallerken – Serveres med ristet sopp, rosenkål, bacon, kremet viltsaus, ovsnstekte poteter og rørte tyttebær. <i>M, S, Si</i>	375,-
Château Briand – 180 gr indrefilet av okse, serveres med stekt sopp, cherrytomater, rødløkskompott, brokkoli, bearnaisesaus og ovsnstekte poteter. <i>E, M, SU</i>	365,-
Stallmesterbiff – 230 gr okse ytrefilet med kryddersmør, salat, og bakt potet fylt med løk, champignon og rømme. <i>M, E, Si</i>	365,-
Pepperbiff – 230 gr ytrefilet av storfe med salat, kremet pepper-saus og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp. <i>E, M, Si, SP</i>	365,-
Juletallerken med ribbe, medisterkaker og julepølse. Serveres med rødkål, kokte poteter og sjysaus. <i>F, GH, GB, S</i>	298,-
Pinnekjøtt med kålrotstappe, vossakorv, sjy og kokte poteter. <i>M</i>	398,-
Lutfisk serveres på tradisjonelt vis med bacon, ertestuing, kokte poteter, flatbrød, sennep, lefse og flatbrød. <i>M, F, GH</i>	398,-
Dampet torsk med blomkålkrem, ristet blomkål, dill, bacon-vinaigrette og dampede poteter <i>F, M, S</i>	358,-
Rakfiskfilet fra Valdres med løk, rømme, rødbeter, lefse og kokte poteter. <i>F, GH, M</i>	369,-

## Dessurter

*Vi anbefaler også dessertvin som følge – spør servitøren om forslag!*

Hjemmelaget karamellpudding med krem og karamellsaus. <i>E, M</i>	95,-
Sjokolademousse med solbærsorbet. <i>E, GH, H, M, mandel</i>	98,-
Yoghurtis med varme skogsbær, eggelikør og krem. <i>E, M</i>	125,-
Tradisjonell multekrem med krumkake. <i>E, M, Kan inneholde spor av nøtter</i>	139,-
Tilslørte bondepiker – eplemos, krem og sukkerkavring lagt lagvis i et glass. <i>GH, M</i>	85,-

# Dagens rett

MANDAG–TORS DAG  
16.00–18.00

## 139,-

Mandag: Vossakorv med rotmos, sjy og dampede poteter. <i>M</i>	169,-
Tirsdag: Fiskekaker med baconterninger, kokte gulrøtter og dampede poteter. <i>F, M</i>	175,-
Onsdag: Flsek og duppe med grønnsaker og dampede poteter. <i>GH, M</i>	185,-
Torsdag: Medisterkaker med rødkål, sjysaus, tyttebær og dampede poteter. <i>M, S</i>	179,-

# Afiter Work!

MANDAG–TORS DAG  
16.00–18.00

## Mørbradbiff • 180 gr

Med frisk salat og pommefrites.  
 Velg mellom bearnaise eller peppersaus.  
*E, M, Si, SP*

## 155,-

## Rødvin *SU*

	Gl	Fl
Husets Rødvin	95,-	445,-
Baron de Ley Reserva • Rioja, Spania		535,-
Coto de Imaz Reserva • Rioja, Spania		498,-
Coto de Imaz GRAN Reserva • Rioja, Spania		795,-
Portada • Lisboa, Portugal		485,-
La familia barbera • Piemonte, Italia	98,-	475,-
Ripasso Valpolicella Classico «Solane» • Santi – Veneto, Italia		545,-
Amarone della Valpolicella • Santi – Veneto, Italia		869,-
Santa Carolina Cabernet Sauvignon • Reserva-Chile	98,-	475,-
Crozes Hermitage • Vidal Fleury – Rhone, Frankrike		685,-

## Hvitvin / Rosè *SU*

	Gl	Fl
Husets hvitvin	95,-	445,-
Husets rosèvin	95,-	445,-
Chablis Le Classique, Pascal Bouchard Bourgogne, Frankrike	125,-	625,-
Gentil Hugel • Alsace, Frankrike		535,-
El Coto Blanco • Rioja, Spania		469,-
Anselmann Riesling Kabinett, Weingut Anselmann Pfalz, Tyskland	98,-	469,-
Grüner Veltliner Prestige • Lens Mozer, Østerrike		485,-
Santa Carolina Rosè Carmenere • Rapel Valley, Chile	98,-	469,-
El Coto Rosé • Rioja, Spania		465,-

## Aperitif

Aperol Spritz	125,-
Gin Tonic	109,-
Dry Martini	119,-

## Musserende & Champagne *SU*

	Gl	Fl
Teresa Rizzi Prosecco brut (20 cl) • Italia		119,-
Bollinger Special Cuvée Brut • Frankrike		1099,-
Itynera Prosecco Brut • Italia		489,-
Giol Prosecco • Spumante, Italia		489,-
Marques de Chivè cava brut • Spania		495,-
Freixenet cordon negro brut • Spania		495,-

## Dessertvin, Portvin og Sherry

	6 cl	Fl
Sauternes Rêserve (37,5 cl) Baron Philippe de Rotchild • Frankrike	69,-	375,-
Fonseca 10 year old Tawny Port • Douo, Portugal	85,-	849,-
Pedro Ximenes Triana, Hidalgo la Gitana • Jerez, Spania	78,-	756,-

## Kaffe / Te

Kaffe /Te med påfyll		35,-
Espresso enkel / dobbel	35,- / 45,-	
Cappucino, Kaffe Latte <i>M</i>		48,-
Irish Coffee, Drammens Kaffe <i>M</i>		125,-
Baileys Coffee <i>M</i>		110,-

## Mineralvann / alkoholfritt øl

	0,33 l	0,4 l	0,7 l
AASS Uten <i>GB</i>	58,-		
AASS Glitre naturell	49,-		
AASS Eplemost	49,-		
Vann med bobler naturell / sitron	29,-	34,-	
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up, Villa Farris	48,-	51,-	
Coca Cola (fl)	54,-		
Eplemost fra Hyggen Gård		68,-	107,-

## Øl og cider

	0,25 l	0,33 l	0,4 l	0,5 l
--	--------	--------	-------	-------

Vi har også fatøl fra Aass Bryggerhuset samt noen andre typer øl og cider som ikke står i menyen. Spør servitøren!

Aass pils (fat) <i>GB</i>	57,-	84,-		
Aass Bayer (fat) <i>GB</i>	58,-	86,-		
Aass eplecider (fat)		89,-		
Aass Bryggerhuset Session Ginger Beer		89,-		
Estrella Damm • Spansk <i>GB</i>		89,-		
Corona Extra • Mexico <i>GB</i>		96,-		
Daura glutenfritt øl • Spania		89,-		
Liefmans fruktøl (fl)	79,-			
Brooklyn Lager (fl 0,35) <i>GB</i>		98,-		
Smirnoff Ice (0,275 fl)		89,-		
Sommersby Rosècider		89,-		
Sommersby Pærecider (fat)		89,-		
Kronenbourg Blanc 1664		94,-		119,-
Bulmers Cider <i>SU</i>				129,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme <i>GB</i>				139,-
Haandbryggeriet Humlesus <i>GB</i>				129,-

## Akevitt

	4 cl
Løitens Linjeakevitt	92,-
Gammel Oppland	92,-
Drammens Aquavit	92,-
Lauritz Aquavit	92,-

## Cognac / Armagnac Calvados / Grappa

	0,4 cl
Cognac Tesseron VSOP Evolution	98,-
Cognac Tesseron XO Tradition Lot 76	198,-
Chateau Laubade 1977 Bas Armagnac	269,-
Calvados 12 Ans Roger Groult	125,-
Braastad XO	115,-
Renault Carte Noir Extra	109,-
Torres Brandy	98,-
Grappa	98,-

## Whiskey

	4 cl
Tullamore Dew Irish Whiskey	94,-
Jameson Irish Whiskey	96,-
Jack Daniels	93,-
Glenfiddich Singel Malt 12 AY	105,-
Chivas Regal 12	98,-
Laphroaig Single Malt 10 AY	109,-