



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.

(Baren er åpen hver lørdag, Dj spiller fra 23.00–03.00)

Vertshusets avd Oscar holder stengt søndag og mandager.

32 83 85 15 • post@vertshusetdrammen.no

www.vertshusetdrammen.no

Forretter

Kuvert ventebrød <i>GH</i>	
Landbrød gratinert med hvitløkssmør <i>GH, M</i>	59,-
Fransk løksuppe, gratinert med Gruyere ost <i>GH, M, SU</i>	115,-
Kremet skogsoppsuppe <i>M, SU</i>	123,-
Klassisk rekecocktail med pikant dressing og frisk salat <i>E, F, GB, SI, SR</i>	135,-
Røkt hvalkjøtt med tyttebær og pepperrotkrem, revet parmesanost og rucculasalat <i>M</i>	142,-

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 pommes frites. <i>GH, M, SI, SP</i>	219,-
Stallen's hamburger med karamellisert løk, trøffel majones, friterte løkringer, tomat, salat og pommes frites. <i>GH, E, SP</i>	219,-
Delikate roastbeef-skiver serveres med rå løk, hjemme laget bearnaisesaus og pommes frites. <i>E, M</i>	235,-
Biffsnadder – biffkjøtt med stekt sopp, løk og paprika. Serveres med bearnaisesaus, salat og pommes frites. <i>E, M</i>	235,-

Hovedretter

Stallmesterbiff – ytrefilet av okse, serveres med krydder- smør, salat og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp. <i>E, M,</i>	180 gr 230 gr 300 gr	310,- 365,- 453,-
Pepperbiff – 230 gr ytrefilet av storfe med salat, kremet peppersaus og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp. <i>E, M, SI, SP</i>		365,-
Château Briand – 180 gr indrefilet av okse, serveres med stekt sopp, cherrytomater, rødløskompott, brokkoli, bearnaisesaus og ovnstekte poteter. <i>E, M, SU</i>		365,-
Boeuf Bourguignon – fransk husmannskost med okse- kjøtt, bacon, gulrot, sjallottløk og champignon braissert i rødvin og kraft, serveres med potetpure. <i>M, SI, SU</i>		279,-
Andebryst og crispy andelårconfit med madeirasjy tilsatt kirsebær, serveres med beter og ovnstekte poteter. <i>E, GH, SU, SI</i>		365,-
Lam fra Hallingdal med ovnstekte poteter, sellerirotkrem, portobellosopp og rødvinssjy med et lite hint av kaffe. <i>M, SI, SU</i>		359,-
Ovnstekt torsk med posjert egg, spinat, buerre blanc med gressløk og avruga caviar. <i>E, F, M, SU</i>		312,-

Desserten

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

Varm eplekake med ekte vaniljeis. <i>E, GH, M</i>	88,-
Crème Brûlée med lune bjørnebær. <i>E, M</i>	119,-
Banansplitt med jordbær, vanilje og sjokoladeis, jordbær- saus, sjokoladesaus og krem. <i>E, M, Kan inneholde spor av nøtter</i>	119,-
Mørk sjokolademousse med pistasj, karamellsaus og nougatis. <i>E, GH, M, N</i>	123,-
Sjokoladecake Nemesi med blodappelsin sorbèt. <i>E, M</i>	123,-

Dagens rett

MANDAG–FREDAG
16.00–18.00

139,-

Mandag: Schnitzel med grønne erter, kapers, sitron og dampede poteter. <i>E, GH, M, SI</i>	182,-
Tirsdag: Dagens fiskerett. <i>Allergener? Spør servitøren</i>	169,-
Onsdag: Stekt flesk med grønnsaker, duppe og dampede poteter. <i>GH, M, SI</i>	175,-
Torsdag: Hjemmelagede kjøttkaker med fløtesaus, ertestuing, tyttebær og dampede poteter. <i>M, SI</i>	179,-
Fredag: Svinefilet Oscar med reker, choronsaus, ris og salat. <i>E, M, SI, SR</i>	195,-
Lørdag: Hakkebøff med stekt sopp, løk, rødbeter, kremet sauce, salat og ovnstekte poteter. <i>E, M, S, SI</i>	187,-
Søndag: Kalvestek med fløtesaus, grønnsaker, tyttebær og dampede poteter. <i>M, SI, SU</i>	179,-

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

After Work!

MANDAG–FREDAG
16.00–18.00

Mørbradbiff • 180 gr

Med frisk salat og pommes frites.

Velg mellom bearnaise eller peppersaus.

E, M, SI, SU

155,-

Allergener i rettene er merket med disse forkortelser

Egg	E	Gluten hvet	GH	Nøtter	N	Selleri	SI	Sulfit	SU
Fisk	F	Hasselnøtter	H	Peanøtter	P	Sennep	SP	Valnøtter	V
Gluten bygg	GB	Melk	M	Soya	S	Skalldyr	SR		

Rødvin *SU*

	GI	FI
Husets Rødvin	95,-	449,-
Baron de Ley Reserva • Rioja, Spania		539,-
Coto de Imaz Reserva • Rioja, Spania		510,-
Coto de Imaz GRAN Reserva • Rioja, Spania		795,-
Portada • Lisboa, Portugal		495,-
La familia barbera • Piemonte, Italia	99,-	480,-
Ripasso Valpolicella Classico «Solane» • Santi – Veneto, Italia		555,-
Amarone della Valpolicella • Santi – Veneto, Italia		869,-
Santa Carolina Cabernet Sauvignon • Reserva-Chile	99,-	480,-
Crozes Hermitage • Vidal Fleury – Rhone, Frankrike		685,-

Hvitvin / Rosè *SU*

	GI	FI
Husets hvitvin	95,-	449,-
Husets rosèvin	92,-	449,-
Chablis Le Classique, Pascal Bouchard Bourgogne, Frankrike	125,-	639,-
Gentil Hugel • Alsace, Frankrike		539,-
El Coto Blanco • Rioja, Spania		475,-
Anselmann Riesling Kabinett, Weingut Anselmann Pfalz, Tyskland	95,-	475,-
Grüner Veltliner Prestige • Lens Mozer, Østerrike		489,-
Santa Carolina Rosè Carmenere • Rapel Valley, Chile	97,-	475,-
El Coto Rosé • Rioja, Spania		475,-

Aperitif

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

Musserende & Champagne *SU*

	GI	FI
Teresa Rizzi Prosecco brut (20 cl) • Italia		119,-
Bollinger Special Cuvée Brut • Frankrike		1099,-
Itynera Prosecco Brut • Italia		493,-
Giol Prosecco • Spumante, Italia		493,-
Marques de Chivè cava brut • Spania		499,-
Freixenet cordon negro brut • Spania		499,-

Dessertvin, Portvin og Sherry

	6 cl	FI
Sauternes Réserve (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	36,-
Espresso enkel / dobbel	36,- / 46,-
Cappucino, Kaffe Latte <i>M</i>	49,-
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>	58,-	85,-
Aass Bayer (fat) <i>GB</i>	59,-	87,-
Aass Eplecider / Kirsebærcider (fat)	92,-	
Aass Bryggerhuset Session Ginger Beer	92,-	
Corona Extra • Mexico <i>GB</i>	96,-	
Liefmans fruktøl (fl)	82,-	
Brooklyn Lager (fl 0,35) <i>GB</i>	106,-	
Smirnoff Ice (0,275 fl)	92,-	
Sommersby Pærecider (fat)	92,-	
Kronenbourg Blanc 1664	90,-	125,-
Bulmers Cider <i>SU</i>		133,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme <i>GB</i>		139,-
Haandbryggeriet Humlesus <i>GB</i>		129,-

Akevitt

	4 cl
Løitens Linjeakevitt	92,-
Gammel Oppland	95,-
Drammens Aquavit	95,-
Lauritz Aquavit	97,-

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,-