



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,-
Bruschetta med pesto, tomat, løk, og revet parmesanost. <i>GH, M</i>	119,-
Kald potet og purreløkssuppe med røkt makrell og chorizo olje. <i>F</i>	95,-
Krabbesalat med asparges, avrugakaviar og potetchips. <i>E, F, M, S</i>	165,-
Klassisk rekecocktail med pikant dressing og frisk salat. <i>E, F, GB, SI, SR</i>	135,-

Litt av hvert

Cæsarsalat – frisk romanosalat med kyllingbryst, bacon, Cæsardressing, revet parmesan og brødkrutonger. <i>E, F, GB, GH, M, SP</i>	198,-
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, trøffelmajones, friterte løkringer, tomat, salat og pommes frites. <i>GH, E, SP</i>	219,-
Blåskjell dampet i hvitvin, fløte og chili- serveres med pommes frites og Aioli. <i>E, S, SU</i>	199,-

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	315,- 369,- 472,-
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>		369,-
Château Briand – 180 gr indrefilet av okse, serveres med stekt sopp, cherrytomater, rødløskompott, brokkoli, bearnaisesaus og ovnsstekte poteter. <i>E, M, SU</i>		369,-
Oksemedaljonger med stekt løk, sopp, paprika, bearnaisesaus og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp. <i>E, M</i>		349,-
Spareribs med grillet maiskolbe, bbq saus, coleslaw og pommes frites. <i>E, M, SI, SP</i>		335,-
Delikate roastbeef-skiver serveres med rå løk, hjemmelaget bearnaisesaus og pommes frites. <i>E, M</i>		235,-
Ovnsbakt laksefilet med agurksalat, rømme og dampede poteter. <i>M, F</i>		249,-

Desserten

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

Melkesjokolade og pasjonsfrukt mousse, serveres med kokos-yoghurt is og sjokoladesaus. <i>E, M</i>	125,-
Banansplitt med jordbær, vanilje og sjokoladeis, jordbærsaus, sjokoladesaus og krem. <i>E, M, Kan inneholde spor av nøtter</i>	122,-
Crème Brûlée med friske bær. <i>E, M</i>	115,-
Brownie med aprikos og rom-sorbet og salt mandelpraline. <i>E, GH, M, N</i>	119,-

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 flekk 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 saus, salat og ovnsstekte 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, SP

155,-

Allergener i rettene er merket med disse forkortelser

Egg	E	Gluten hvete	GH	Nøtter	N	Selleri	SI	Sulfitter	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,-