



Vertshusets avd Oscar holder stengt
søndag og mandager.

32 83 85 15 • post@vertshusetdrammen.no
www.vertshusetdrammen.no

Lunsjmeny

Lunsj og Afternoon tea serveres hver lørdag fra kl. 12.00–15.00

Afternoon Tea

Serveres hver lørdag kl. 12-15.

Inneholder: Sandwicher med kremost og agurk, røkelaks, scones, syltetøy/marmelade makroner, kake, konfekt og friske bær. Kaffe/te.

E, F, GH, M, N, SU

Kr 259,-

Stallen's hamburger med karamellisert løk, trøffelmajones, friterte løkringer, tomat, salat og pommes frites. *E, GH, SP*

Kr 225,-

Fransk løksuppe gratinert med ost.
GH, M, SU

Kr 119,-

Kremet skogsoppsuppe. *M, SU*

Kr 123,-

BLT sandwich Bacon, tomat, salat, majones, serveres med pommes frites.

E, GH, SP

Kr 155,-

Desserten

Spansk eggomelett med potet og løk. Serveres med grillet brød og salat.

E, GH, M

Kr 165,-

Tilslørte bondepiker – eplemos, krem og sukkercavring lagt lagvis i et glass. *GH, M*

Kr 89,-

Cæsarsalat Frisk romanosalat med kyllingbryst, bacon, cæsardressing, revet parmesan og brødkrutonger.

E, F, GB, GH, M, SP

Kr 198,-

Hjemmelaget karamellpudding med krem og karamellsaus. *E, M*

Kr 109,-

Biffsandwich med karamellisert løk, ruccolasalat, tomat og estragonmajones. *E, GH, SP*

Kr 225,-

Crème Brûlée med friske bær. *E, M*

Kr 115,-

Oscar's hamburger med cheddarost, bacon, bbq dressing, salat, tomat, sylteagurk, løk og pommes frites.

GH, M, SI, SP

Kr 219,-

Allergener i rettene er merket med disse forkortelser

Egg
Fisk
Gluten bygg
Gluten hvete
Hasselnøtter

E Melk
F Nøtter
GB Peanøtter
GH Soya
H Selleri

M Sennep
N Skalldyr
P Sulfitter
S Valnøtter
SI

SP
SR
SU
V

Rødvin *su*

	Gl	Fl
Husets Rødvin	95,-	449,-
Baron de Ley Reserva • <i>Rioja, Spania</i>		539,-
Coto de Imaz Reserva • <i>Rioja, Spania</i>		510,-
Coto de Imaz GRAN Reserva • <i>Rioja, Spania</i>		795,-
La familia barbera • <i>Piemonte, Italia</i>	99,-	480,-
Ripasso Valpolicella Classico «Solane» • <i>Santi – Veneto, Italia</i>		555,-

Hvitvin / Rosè *su*

	Gl	Fl
Husets hvitvin	95,-	449,-
Husets rosèvin	95,-	449,-
Chablis Le Classique, Pascal Bouchard <i>Bourgogne, Frankrike</i>	125,-	639,-
El Coto Blanco • <i>Rioja, Spania</i>		475,-
Anselmann Riesling Kabinett, Weingut Anselmann <i>Pfalz, Tyskland</i>	95,-	475,-
El Coto Rosè • <i>Rioja, Spania</i>		475,-

Aperitif *su*

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

Musserende & Champagne *su*

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

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
<i>Vi har også fatøl fra Aass Bryggerhuset samt noen andre typer øl og cider som ikke står i menyen. Spør servitøren!</i>				
Aass pils (fat) <i>GB</i>		59,-		86,-
Aass Bayer (fat) <i>GB</i>		62,-		89,-
Aass Pinta <i>GB</i>				85,-
Aass Eplecider (fat)			92,-	
Aass Bryggerhuset Session Ginger Beer			92,-	
Liefmans fruktøl (fl)	85,-			
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,-
Damm Lemon, Shandy		79,-		