



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

ÅPNINGSTIDER

Mandag – torsdag fra kl 15.00 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,-
Kaldrøkt ørretfilet med pepperrotkrem, syltede rødbeter og rugbrød-crumbs. <i>GH, M, F</i>	118,-
Fransk løksuppe gratinert med ost. <i>GH, M, SU</i>	119,-
Kremet skogsoppsuppe. <i>M, SU</i>	123,-
Røkt hvalkjøtt med tyttebærkrem, revet parmesanost og ruculasalat. <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>	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>	225,-
Delikate roastbeef-skiver serveres med rå løk, hjemmelaget bearnaisesaus og pommes frites. <i>E, M</i>	239,-
Dagens vegetarrett.	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	319,- 369,- 475,-
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,-
Boeuf Bourguignon – fransk husmannskost med oksekjøtt, bacon, gulrot, sjalottløk og champignon braissert i rødvin og kraft, serveres med potetpure. <i>E, M, SU, SI</i>		292,-
Braissert lammeskank med bakte rotgrønnsaker, potetpure og rødvinsaus. <i>M, SU</i>		335,-
Dagens vilttallerken. Serveres med ristet sopp, rotgrønnsaker, bacon, kremet viltsaus, ovnsstekte poteter og rørte tyttebær. <i>M, SI</i>		369,-
Stekt ørretfilet med pepperrotsaus, grønnsaker og dillpoteter. <i>M, F</i>		269,-

Desserten

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

Tilslørte bondepiker – eplemos, krem og sukkerkavring lagt lagvis i et glass. <i>GH, M</i>	89,-
Hjemmelaget karamellpudding med krem og karamellsaus. <i>E, M</i>	109,-
Crème Brûlée med friske bær. <i>E, M</i>	115,-
Mørk sjokolademousse på pistasjbunn med karamellfudge. <i>E, GH, M</i>	119,-
Banansplitt med jordbær, vanilje og sjokoladeis, jordbærsaus, sjokoladesaus og krem. <i>E, M. Kan inneholde spor av nøtter.</i>	122,-

Dagens rett

MANDAG–FREDAG
15.00–18.00

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: Raspeballer med kokt saltkjøtt, vossakorv, bacon og rotmos. <i>M, GH</i>	189,-
Fredag: Svinefilet Oscar med reker, choronsaus, ris og salat. <i>E, M, SI, SR</i>	195,-
Lørdag: Biffsnadder – biffkjøtt med stekt sopp, løk og paprika. Serveres med bearnaisesaus, salat og pommes frites. <i>E, M</i>	198,-
Søndag: Kalvestek med fløtesaus, grønnsaker, tyttebær og dampede poteter. <i>M, SI, SU</i>	179,-

Lunsj & Afternoon tea

Lørdager • Kl. 12.00–15.00

After Work!

MANDAG–FREDAG
15.00–18.00

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 hvet	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,-
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	95,-	449,-
Chablis Le Classique, Pascal Bouchard Bourgogne, Frankrike	125,-	639,-
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*

		FI
Teresa Rizzi Prosecco brut (20 cl) • Italia		119,-
Bollinger Special Cuvée Brut • Frankrike		1099,-
Itynera Prosecco Brut • Italia		493,-
Girol 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 Rothschild • 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>	59,-		86,-	
Aass Bayer (fat) <i>GB</i>	62,-		89,-	
Aass Pinta		85,-		
Aass Eplecider / Kirsebærcider (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,-		

Akevitt

	4 cl
Løitens Linjekevitt	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,-