



Forretter

- Kuvert ventebrød *GH*
- Kremet skogsoppsuppe *M* 129,-
- Klassisk rekecocktail med pikant dressing og frisk salat. *E, F, GB, SI, SR* 145,-
- Gravlaks med sennepssaus, syltede rødbeter og rugbrød-crumbs. *F, GH, M* 145,-
- Dampet grønn asparges med spekeskinke, revet parmesan og hollandaisesaus. *E, M* 159,-
- Rakfiskfilèt fra Valdres med løk, rømme, rødbeter og lefse. *F, GH, M* 175,-

Litt av hvert

- Cæsarsalat – frisk romanosalat med kyllingbryst, bacon, Cæsardressing, revet parmesan og brød-krutonger. *E, F, GB, GH, M, SP* 209,-
- Oscar's hamburger med cheddarost, bacon, bbq dressing, salat, tomat, sylteagurk, løk og pommes frites. *GH, M, SI, SP* 225,-
- Delikate roastbeef-skiver serveres med rå løk, hjemmelaget bearnaisesaus og pommes frites. *E, GH, M* 239,-

Desserten

- Hjemmelaget karamellpudding med krem og karamellsaus. *E, M* 109,-
- Sjokolademousse med bringebærcoulis og krem. *E, GH, H, M, mandel* 119,-
- Ekte vaniljeis med varme skogsbær, egglikør og krem. *E, M* 139,-
- Riskrem med bringebærcoulis og krumkake. *E, GH, M. Kan inneholde spor av nøtter og mandel.* 125,-
- Varm eplekake med krem. *E, GH, M* 119,-

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.*

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

Hovedretter

- Stallmesterbiff – 230 gr okse ytrefilèt med kryddersmør, salat, og bakt potet fylt med løk, champignon og rømme. *M, E, SI* 369,-
- Pepperbiff – 230 gr okse ytrefilèt med salat, kremet peppersaus og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp. *E, M, SI, SP* 369,-
- Château Briand – 180 gr indrefilèt av okse, serveres med stekt sopp, cherrytomater, rødløks-kompott, brokkoli, bearnaisesaus og ovnsstekte poteter. *E, M, SU* 369,-
- Dagens vilttallerken – Serveres med ristet sopp, rotgrønnsaker, bacon, kremet viltsaus, ovnsstekte poteter og rørte tyttebær. *M, S, SI* 375,-
- Juletallerken med ribbe, medisterkaker og julepølse. Serveres med rødkål, kokte poteter og sjysaus. *F, GB, GH, S* 315,-
- Pinnekjøtt med kålrotstappe, vossakorv, sju og kokte poteter. *M* 409,-
- Lutefisk serveres på tradisjonelt vis med bacon, ertestuing, kokte poteter, sennep, lefse og flatbrød. *F, GH, M* 409,-
- Ovnsbakt torskefilèt med smørsaus, grønnsaker og dillpoteter. *F, M* 335,-
- Rakfiskfilèt fra Valdres med løk, rømme, rødbeter, lefse og kokte poteter. *F, GH, M* 369,-

Allergener i rettene er merket med disse forkortelser

Bløtdyr	BL	Lupin	LP	Sesamfrø	SS
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		

Dagens rett

MANDAG-TORS DAG 15.00-18.00 **139,-**

- Mandag:** Vossakorv med rotmos, sju og dampede poteter. *M*
- Tirsdag:** Dampet torsk med ertestuing, bacon og dampede poteter. *F, M*
- Onsdag:** Flesk og duppe med grønnsaker og dampede poteter. *GH, M*
- Torsdag:** Medisterkaker med rødkål, sjysaus, tyttebær og dampede poteter. *M, S*

After Work!

MANDAG-TORS DAG 15.00-18.00

Mørbradbiff • 180 gr

Med frisk salat og pommes frites. Velg mellom bearnaise eller peppersaus. *E, GB, M, SI, SP*

155,-

Biffsnadder

Biffkjøtt med stekt sopp, løk og paprika. Serveres med bearnaisesaus, salat og pommes frites. *E, M*

198,-

<i>Rødvin</i> <i>SU</i>	GI	FI
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,-
Amarone della Valpolicella • <i>Santi – Veneto, Italia</i>		869,-
Santa Carolina Cabernet Sauvignon • <i>Reserva-Chile</i>	99,-	480,-
Crozes Hermitage • <i>Vidal Fleury – Rhone, Frankrike</i>		685,-

<i>Hvitvin / Rosè</i> <i>SU</i>	GI	FI
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,-
Grüner Veltliner Prestige • <i>Lens Mozer, Østerrike</i>		489,-
Santa Carolina Rosè Carmenere • <i>Rapel Valley, Chile</i>	97,-	475,-
El Coto Rosé • <i>Rioja, Spania</i>		475,-

Aperitif

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

<i>Musserende & Champagne</i> <i>SU</i>	FI
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,-

<i>Dessertvin, Portvin og Sherry</i>	6 cl	FI
Sauternes Réserve (37,5 cl) <i>Baron Philippe de Rotchild • Frankrike</i>	69,-	375,-
Fonseca 10 year old Tawny Port • <i>Douo, Portugal</i>	85,-	849,-
Pedro Ximenes Triana, Hidalgo la Gitana • <i>Jerez, Spania</i>	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,-

<i>Mineralvann / alkoholfritt øl</i>	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,-

<i>Øl og cider</i>	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 (fat)	92,-	
Crabbie's Ginger Beer	98,-	
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,-	

<i>Akevitt</i>	4 cl
----------------	------

Løitens Linjeakevitt	96,-
Gammel Oppland	96,-
Drammens Aquavit	96,-
Lauritz Aquavit	96,-

<i>Cognac / Armagnac Calvados / Grappa</i>	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,-

<i>Whiskey</i>	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,-