



Forretter

Kuvert ventebrød <i>GH</i>	
Kremet skogsoppsuppe <i>M</i>	135,-
Klassisk rekecocktail med pikant dressing og frisk salat. <i>E, F, GB, SI, SR</i>	152,-
Gravlaks med pepperrotkrem, syltede rødbeter og rugbrød-crumbs. <i>F, GH, M</i>	155,-
Carpaccio av hjortefilet med ruccola, syltede kantareller, tyttebær og morkelkrem. <i>E, M</i>	162,-
Rakfiskfilet fra Valdres med løk, rømme, rødbeter og lefse. <i>F, GH, M</i>	175,-

Litt av hvert

Cæsarsalat – frisk romanosalat med kyllingbryst, bacon, Cæsardressing, revet parmesan og brødkrutonger. <i>M, GH, GB, E, F, SP</i>	215,-
Oscar's hamburger med cheddarost, bacon, bbq dressing, salat, tomat, sylteagurk, løk og pommes frites. <i>GH, M, SI, SP</i>	232,-
Delikate roastbeef-skiver serveres med rå løk, hjemmelaget bearnaisesaus og pommes frites. <i>E, GH, M</i>	249,-

Desserten

Hjemmelaget karamellpudding med krem og karamellsaus. <i>E, M</i>	122,-
Sjokolademousse med bringebærcoulis og krem. <i>E, M</i>	125,-
Ekte vaniljeis med varme skogsbær, egglikør og krem. <i>E, M</i>	142,-
Riskrem med bringebærsaus og krumkake. <i>E, GH, M. Kan inneholde spor av nøtter og mandel.</i>	135,-
Varm eplekake med krem. <i>E, GH, M</i>	123,-

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.*

Vi holder lukket julaften, 1. og 2. juledag, nyttårsaften og 1. nyttårsdag.

Hovedretter

Dagens vilttallerken – Serveres med ristet sopp, aspargesbønner, bacon, kremet viltsaus, ovnsstekte poteter og rørte tyttebær. <i>M</i>	385,-
Château Briand – 180 gr. indrefilet av okse, serveres med stekt sopp, cherrytomater, rødløskompott, brokkoli, bearnaisesaus og ovnsstekte poteter. <i>E, M, SU</i>	375,-
Stallmesterbiff – 230 gr. okse ytrefilet med kryddersmør, salat og bakt potet fylt med løk, champignon og rømme. <i>M, E, SI</i>	375,-
Pepperbiff – 230 gr. okse ytrefilet med salat, kremet peppersaus og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp. <i>E, M, SI, SP</i>	375,-
Juletallerken med ribbe, medisterkaker og julepølse. Serveres med rødkål, kokte poteter og sjysaus. <i>SP, M</i>	319,-
Pinnekjøtt med kålrotstappe, vossakorv, sju og kokte poteter. <i>M</i>	415,-
Stor porsjon lutefisk serveres på tradisjonelt vis med baconfett, ertestuing, kokte poteter, flatbrød, lefse, grov og fin sennep. <i>M, F, GH, SP</i>	415,-
Ovnsbakt torskefilet med beurre blanc, bakte rotgrønnsaker og dillpoteter. <i>F, M, SU</i>	342,-
Rakfiskfilet fra Valdres med løk, rømme, rødbeter, lefse og kokte poteter. <i>F, GH, M</i>	379,-

Allergener i rettene er merket med disse forkortelser

Gluten hvete	BH	Peanøtter	P	Egg	E
Melk	M	Sulfitter	SU	Hasselnøtter	H
Fisk	F	Gluten bygg	GB	Valnøtter	V
Soya	S	Sennep	SP		
Skalldyr	SR	Selleri	SI		

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!

Mørbradbiff • 180 gr

Med frisk salat og pommes frites og bearnaisesaus. *E, M*

MANDAG-FREDAG 15.00–18.00

155,-

Biffsnadder

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

MANDAG-FREDAG 15.00–18.00

198,-

Rødvin *SU*

	GI	FI
Husets Rødvin	97,-	469,-
Borga Merlot Venezia DOC • Italia	99,-	489,-
Valpolicella Filagne • Italia	99,-	489,-
Baron de Ley Reserva • Rioja, Spania		559,-
Coto de Imaz Reserva • Rioja, Spania		535,-
Coto de Imaz GRAN Reserva • Rioja, Spania		795,-
La familia barbera • Piemonte, Italia	104,-	515,-
Ripasso Valpolicella Classico «Solane» • Santi – Veneto, Italia		589,-
Amarone della Valpolicella • Santi – Veneto, Italia		869,-
Santa Carolina Cabernet Sauvignon • Reserva-Chile	99,-	489,-
Vogt, Pinot Noir, Alsace		569,-

Hvitvin / Rosè *SU*

	GI	FI
Husets hvitvin	97,-	469,-
Borga Chardonnay DOC • Venezia, Italia	99,-	489,-
Chablis 2018 Jean Claude Cortault • Bourgogne, Frankrike	125,-	639,-
Anselmann Riesling Trocken, Weingut Anselmann Pfalz, Tyskland	104,-	515,-
Grüner Veltliner Prestige • Lens Mozer, Østerrike		489,-
Santa Carolina Rosè Carmenere • Rapel Valley, Chile	99,-	489,-
El Coto Blanco 2018, Rioja, Spania	99,-	489,-
El Coto Rosé • Rioja, Spania		499,-

Aperitif

Aperol Spritz	125,-	
Gin Tonic	127,-	
Dry Martini	125,-	

Musserende & Champagne *SU*

		FI
Teresa Rizzi Prosecco brut (20 cl) • Italia		119,-
Bollinger Special Cuvée Brut • Frankrike		1099,-
Itynera Prosecco Brut • Italia		499,-
Giol Prosecco • Spumante, Italia		499,-
DIVICI Prosecco Extra Dry • Italia		529,-
Freixenet cordon negro brut • Spania		529,-

Dessertvin, Portvin og Sherry

	6 cl	FI
Le Bertarole Recioto della Valpolicella(38,5cl)	74,-	425,-
Sauternes Rêserve (37,5 cl)	69,-	395,-
Baron Philippe de Rotchild • Frankrike	69,-	395,-
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,-
Varm sjokolade med krem <i>M</i>		49,-

Mineralvann / alkoholfritt øl

	0,33 l	0,4 l	0,5 l
AASS Uten <i>GB</i>	58,-		
Brooklyn Hoppy Lager Alkoholfri	64,-		
AASS Glitre naturell	49,-		
AASS Eplemost	51,-		
AASS Julebrus	54,-		
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up, Villa F	48,-	51,-	
Coca Cola/ Coca Cola Uten sukker	54,-		
Eplemost premium fra EGGE Gård			98,-
Liereple musserende fra EGGE Gård	64,-		

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>	62,-		89,-	
Aass Bayer (fat) <i>GB</i>	65,-		91,-	
Aass Juleøl fat 6,5%			119,-	
Aass Pinta <i>GB</i>		94,-		
Aass Eplecider (fat)			98,-	
Liefmans fruktøl (fl) <i>GB, GH</i>	92,-			
Brooklyn Lager (fl 0,35) <i>GB</i>		112,-		
Crabbies Ingerfærøl, Glutenfri (fl) <i>SU</i>		98,-		
Smirnoff Ice (0,275 fl)		98,-		
Sommersby Pærecider (fat) <i>SU</i>			98,-	
Kronenbourg Blanc 1664 <i>GH, GB</i>	95,-			129,-
Bulmers Cider <i>SU</i>				137,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme <i>GB</i>				139,-
Haandbryggeriet Humlesus <i>GB</i>				135,-

Akevitt

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

Cognac / Armagnac Calvados / Grappa

	4 cl
Bonaparte VS	98,-
Remy Martin VSOP	110,-
Chateau Laubade 1977 Bas Armagnac	269,-
Calvados 12 Ans Roger Groult	125,-
Braastad XO	115,-
Renault Carte Noir Extra	115,-
Torres Brandy	109,-
Grappa	98,-

Whiskey

	4 cl
Tullamore Dew Irish Whiskey	99,-
Jameson Irish Whiskey	99,-
Jack Daniels	99,-
Glenfiddich Singel Malt 12 AY	110,-
Chivas Regal 12	104,-
Laphroaig Single Malt 10 AY	119,-