



1971-2021

Velkommen til Vertshuset Oscar & Stallen!

Bygningene som i dag huser Drammens mest særpregede vertshusmiljø, har sin opprinnelse fra den gang det ikke fantes biler – den gang hestene var lokalsamfunnets viktigste skyssmiddel. Hit kom det bønder fra bygdene og de plasserte hestene sine i Hotel Oscar sin Stall mens de solgte sine varer på Bragernes Torg. Mang en spennende historie ble nok fortalt i dette miljøet og hvem vet – noen benyttet kanskje også anledningen til å gjøre en hestehandel eller to? Fremdeles er det liv i dette gamle vertshuset – til glede for mange.

Vi har 3 selskapslokaler med kapasitet fra ca 15-60 gjester som egner seg for de fleste typer arrangement. Oscar har plass til ca 100 gjester og Stallen ca 80 i tillegg til våre 2 uterestauranter og selskapslokaler. Ønsker du å snakke med oss om et arrangement - ta gjerne kontakt med på post@vertshusetdrammen.no eller pr tlf **32 83 85 15**. Bord kan reserveres online på www.vertshusetdrammen.no.

Våre åpningstider:

MANDAG - TORSDAG: kl 15.00 - 22.30 (Kjøkken kl 21.00)

FREDAG - LØRDAG: kl 15.00 - 23.00 (Kjøkken kl 21.30)

SØNDAG: kl 15.00 - 21.00 (Kjøkken kl 20.00)

Oscar holder åpent alle dager - Stallen holder lukket søndag-tirsdag.

NB! Alle våre retter er merket med allergener

Egg **E**

Melk **M**

Sennep **SP**

Lupin **LU**

Fisk **F**

Nøtter **N**

Skalldyr **SR**

Bløtdyr **BL**

Glutenbygg **GB**

Soya **S**

Sulfitter **SU**

Glutenhvete **GH**

Selleri **SI**

Sesamfrø **SE**

Mer informasjon om matmerking og allergener: www.mattilsynet.no

DAGENS RETT - 169,-

Tilbud mandag-fredag fra kl 15.00-18.00.

Mandag - Schnitzel235,-
Med grønne erter, kapers, sitron og dampede poteter. **E, GH, M**

Tirsdag - Dagens fiskerett F215,-

Onsdag - Stekt flesk.....215,-
Med rotmos, duppe og dampede poteter. **M, GH, SI**

Torsdag - Raspeballer223,-
Med salt lammebog, vossakorv, baconfett og rotmos. **M, GH**

Fredag - Svinefilet Oscar239,-
Med reker, choronsaus, ris og salat. **E, M, SI, SR**

Lørdag - Biffsnadder249,-
Biffkjøtt med stekt sopp, løk og paprika. Serveres med salat, pommes frites og bearnaisesaus. **E, M, SU**

Søndag - Kalvestek.....232,-
Med fløtesaus, grønnsaker, tyttebær og dampede poteter. **M, SI, SU**

AFTER WORK

Tilbud mandag-fredag fra kl 15.00-18.00.

Mørbradbiff, 180 gr175,-
Med frisk salat og pommes frites. Velg bearnaise **E, M, SU** eller peppersaus. **E, M, SI, SP**

FORRETTER

Kuvert ventebrød

Serveres ikke til dagens rett og After Work. **GH**

Grillet landbrød med hvitløkssmør **GH, M**..... **58,-**

Carpaccio på saltbakte beter **178,-**

Med chevre, honning, ristede pinjekjerner og ruccula. **M**

Klassisk rekecocktail..... **159,-**

Med pikant dressing og crispy salat. **F, SR, SI, E, G, GB, SU**

Kremet skogsoppsuppe med baconkrutonger **M, GH, SU** ... **149,-**

Gratinert fransk løksuppe **GH, M, SU** **142,-**

LITT AV HVERT

Biffsnadder **249,-**

Biffkjøtt med stekt sopp, løk og paprika. Serveres med salat og pommes frites.

Velg bearnaise **E, M, SU** eller peppersaus. **E, M, SI, SP**

Oscar`s hamburger **235,-**

Med cheddarost, bacon, bbq dressing, salat, tomat, sylteagurk, løk og pommes frites. **GH, M**

Cæsarsalat..... **219,-**

Med frisk romanosalat, kyllingbryst, bacon, Cæsardressing, revet parmesan og brødkrutonger. **E, GB, M, GH, SP, F, SU**

Vegetarburger **272,-**

Med bbq-saus, salat, løk, tomat, friterte løkringer og pommes frites. **GH**

HOVEDRETTER

Stallmesterbiff av okse ytrefilet.....

Serveres med kryddersmør, salat og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp.

180 gr **349,-** • 230 gr **385,- E, M**

Pepperbiff **385,-**

230 gr ytrefilet av okse med salat, kremet peppersaus og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp. **E, M, SI, SP**

Château Briand..... **395,-**

180 gr indrefilet av okse, serveres med stekt sopp, cherrytomater, rødløkskompott, dampet brokkoli, bearnaisesaus og ovnsstekte poteter. **E, M, SU**

Urtemarinert svinenakke **329,-**

Med kikerter, gulrøtter, confitert hvitløk, ovnsstekte poteter og sjysaus. **SU, SI**

Langtidsstekt lammelår **347,-**

Med potetpure tilsatt parmesan, sesongens rotgrønnsaker og rødvinsjy. **SU, M, SI**

Roastbeef **279,-**

Tynne skiver serveres med rå løk, sylteagurk, hjemmelaget bearnaisesaus og pommes frites. **E, M, SU**

Pannestekt Kveite **357,-**

Med blomkålkrem, potetkake med trøffel, buerre blanc med dill og sitron, sprø kapers og urtesalat. **F, M**

Ekstra..... **35,-**

Peppersaus, bearnaisesaus, kryddersmør, salat, grønnsaker, stekt sopp, friterte løkringer, pommes frites, bakt potet, fløtepotet.

DESSERT

Banansplitt	149,-
Med jordbær, vanilje og sjokoladeis, jordbærsaus, sjokoladesaus og krem. E, M, N	
Sjokolademoussè	145,-
Med karamell-iskrem og ristede pecannøtter. E, M, N, GH	
Lun brownie	139,-
Med sjokoladesaus og vaniljeis. GH, M, E, N	
Cremè Brulèe	149,-
Serveres med friske bær. E, M	
Tilslørte bondepiker	115,-
Eplemos, krem og kavring. GH, M	

MINERALVANN ALKOHOLFRITT ØL

AASS Uten GB	0,33	69,-
Brooklyn Special Effects, Alkoholfri	0,33	69,-
Erdinger Weissbier Alkoholfri	0,33	72,-
AASS Glitre naturell	0,33	55,-
AASS Eplemost	0,33	55,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up, Villa Farris.	0,40	57,-
Coca Cola / Coca Cola uten sukker (fl)	0,33	58,-
Eplemost Premium fra EGGE Gård	0,40	85,-

APERITIF

Aperol Spritz	135,-
Gin Tonic	135,-
Dry Martini	135,-

ØL OG CIDER

Aass pils (fat) GB.....	0,40.....	99,-
Aass Bayer (fat) GB	0,40.....	105,-
Aass Pinta (fl) GB.....	0,33.....	99,-
Aass Lite (fat)GB	0,40.....	103,-
Aass Mango IPA (fat).....	0,40.....	119,-
Aass Eplecider (fat)	0,40.....	115,-
Sommersby Pærecider (fat) SU	0,40.....	115,-
Liefmans fruktøl (fl) GB, GH	0,25.....	105,-
Brooklyn Lager (fat) GB	0,50.....	139,-
Erdinger Weissbier (fat) GB 5,3%	0,33 98,-	0,50..... 137,-
Crabbies Ingerfærøl, Glutenfri (fl) SU	0,33.....	123,-
Smirnoff Ice (0,275 fl)	0,275.....	112,-
Kronenbourg Blanc 1664 (fat) GH, GB	0,25 89,-	0,50..... 142,-
Bulmers Cider SU	0,50.....	149,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme GB	0,50.....	152,-
Haandbryggeriet Humlesus GB	0,44.....	145,-

AKEVITT

Løitens Linjeakevitt.....	4 cl.....	105,-
Gammel Oppland	4 cl.....	105,-
Drammens Aquavit.....	4 cl.....	105,-
Lauritz Aquavit	4 cl.....	105,-

HVITVIN OG ROSÈ su

	GI	FI
Husets hvitvin.....	99,-.....	499,-
Chablis Domaine Varoux	149,-.....	725,-
Santi Soave Classico Di Monteforte, Veneto, Italia.....		549,-
Anselmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland	110,-.....	535,-
875 Meters By El Coto, Chardonnay, Rioja, Spania		625,-
El Coto Rosé, Rioja, Spania	108,-.....	525,-

RØDVIN SU

	GI	FI
Husets Rødvin.....	99,-	499,-
Santa Ana Malbec, Mendoza, Argentina.....	110,-	515,-
Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania.....		625,-
Coto de Imaz Reserva, Rioja, Spania.....		595,-
La Familia Barbera , Pienento, Italia.....	112,-	540,-
Ripasso Valpolicella Classico «Solane» Veneto, Italia.....		625,-
Amarone Della Valpolicella, Santi ,Veneto, Italia.....		915,-
Cotes Du Rhone Vidal Fleury, Rhone, Frankrike.....		639,-

MUSSERENDE & CHAMPAGNE SU

Teresa Rizzi Prosecco Brut Italia. (20 cl flaske)	125,-
Prosecco, Cavicchioli, Extra Dry, Veneto, Italia	549,-
DIVICI Prosecco Extra Dry, økologisk. Italia	549,-
Brilla! Prosecco DOC, Extra Dry, Italia	569,-
Cremant Classic Cuveè, Salasar, Limoux, Frankrike	569,-
Bollinger Special Cuvè Brut. Frankrike	1099,-

DESSERTVIN, PORTVIN & SHERRY

Recioto Valpolicella Classico, Veneto,Italia.	6 cl.....	84,-
Sauternes, Bastor Lamontage, Sauternes, Frankrike.	6 cl.....	105,-
Fonseca 10 year old Tawny Port Douro, Portugal.	6 cl.....	95,-
Pedro Ximenes Triana, Hidalgo la Gitana Spania.	6 cl.....	89,-

COGNAC & GRAPPA

Bonaparte VS	4 cl.....	119,-
Remy Martin VSOP	4 cl.....	128,-
Chateau Laubade 1977 Bas Armagnac	4 cl.....	289,-
Calvados 12 Ans Roger Groult.	4 cl.....	145,-
Braastad XO	4 cl.....	145,-
Martell Cordon Bleu	4 cl.....	210,-
Torres Brandy 10Y	4 cl.....	123,-
Torres Brandy 15Y	4 cl.....	135,-
Grappa	4 cl.....	105,-

WHISKEY

Tullamore Dew, Irish Whiskey.	4 cl.....	115,-
Jameson, Irish Whiskey.....	4 cl.....	115,-
Jack Daniels.	4 cl.....	133,-
Glenfiddich Singel Malt 12 AY.....	4 cl.....	123,-
Chivas Regal 12	4 cl.....	119,-
Laphroaig Single Malt 10 AY.	4 cl.....	122,-
Jim Beam, Bourbon.....	4 cl.....	109,-

KAFFE & TE

Kaffe / Te med påfyll		39,-
Espresso enkel / dobbel	38,-.....	48,-
Cappucino, Kaffe Latte M		53,-
Irish Coffee M		139,-
Drammens Kaffe M		139,-
Baileys Coffee M		125,-
Varm sjokolade med krem M		55,-