



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 - 23.30 (Kjøkken kl 21.30)

SØNDAG: kl 15.00 - 21.00 (Kjøkken kl 20.00)

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

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**

DAGENS RETT - 189,-

Tilbud mandag-fredag fra kl 15.00-18.00

Med tilslørte bondepiker og kaffe 289,-

Mandag - Schnitzel

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

Tirsdag - Fish & Chips

Med ertestuing, sitron og remulade. **F, GH, E**

Onsdag - Stekt flesk

Med rotmos, duppe og dampede poteter. **GH, M**

Torsdag - Raspeballer

Med kokt salt lammebø, vossakorv, baconfett og rotmos. **M, GH**

Fredag - Svinefilèt Oscar

Med reker, choronsaus, ris og salat. **E, M, SI, SR**

Lørdag - Biffsnadder 275,-

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

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

Søndag - Kalvestek 249,-

Med fløtesaus, grønnsaker, tyttebær og dampede poteter. **M, Si, Su**

AFTER WORK BIFF KR 199,-

Tilbud mandag-fredag fra kl 15.00-18.00.

Med tilslørte bondepiker og kaffe 299,-

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

I tillegg til barnemeny kan alle våre retter tilbys som halv porsjon til halv pris.

FORRETTER

Kuvert ventebrød med smør

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

Landbrød **79,-**

Gratinert med hvitløkssmør. **GH, M**

Bruschetta **149,-**

Med pesto, plommetomat og revet parmesan. **GH, F, M**

Fransk gratinert løksuppe **GH, M, SU** **152,-**

Klassisk rekecocktail **164,-**

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

Grønn dampet asparges **189,-**

Med Serranoskinke og Hollandaisesaus, basilikumolje og revet parmesan. **E, M**

LITT AV HVERT

Cæsarsalat **249,-**

Frisk romanosalat med kyllingbryst, bacon, Cæsardressing, revet parmesan og brødkrutonger.

E, F, GB, GH, M, SP

Stallen`s hamburger **265,-**

Med karamellisert løk, trøffelmajones, friterte løkringer, tomat, salat og pommes frites. **GH, E, SP**

Vegetarburger **263,-**

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

Biffsnadder **295,-**

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

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

HOVEDRETTER

Stallmesterbiff av okse ytrefilet.....

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

200 gr **385,-** • 300 gr **529,-** E, M

Pepperbiff av okse ytrefilet.....

Med kremet peppersaus, sautert løk, sopp, paprika, dampet brokkoli og ovnsstekte poteter.

200 gr **385,-** • 300 gr **529,-** E, M, SP

Château Briand - 180 gr indrefilet av okse499,-

Serveres med stekt sopp, cherrytomater, rødløskompott, dampet brokkoli, bearnaisesaus og ovnsstekte poteter. E, M, SU

Roastbeef292,-

Tynne skiver serveres med rå løk, sylteagurk, hjemmelaget bearnaisesaus og pommes frites.

E, M, SU

Dampet torskeloin375,-

Med bakt purreløk, spansk romescosaus, sprø grønnkål og ovnsstekte poteter. F, N, GH

DESSERT

Tilslørte bondepiker	115,-
Eplemos, krem og kavring. GH, M	
Sjokolademousse på browniebunn	159,-
Med hasselnøttpraline og vaniljeis. N, E, GH	
Creme Brulee	149,-
Med marinerte skogsbær. E, M	
Banansplitt	155,-
Med jordbær, vanilje og sjokoladeis, jordbærsaas, sjokoladesaus og krem. E, M, N	

MINERALVANN ALKOHOLFRI TT ØL

AASS Uten GB	0,33.....	74,-
Brooklyn Special Effects, Alkoholfri	0,33.....	79,-
Erdinger Weissbier Alkoholfri	0,33.....	79,-
Farris	0,33.....	55,-
AASS Eplemost	0,33.....	55,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up, Villa Farris.	0,40.....	59,-
Coca Cola / Coca Cola uten sukker (fl)	0,33.....	59,-
Eplemost Premium fra EGGE Gård	0,40.....	85,-
Kronenbourg 1664 Alkoholfri øl	0,33.....	79,-
Ginger Joe Alkoholfri ingefærøl	0,33.....	74,-

APERITIF

Aperol Spritz	138,-
Gin Tonic	144,-
Dry Martini	149,-

ØL OG CIDER

Aass pils (fat) GB.....	0,40.....	99,-
Aass Bayer (fat) GB	0,40.....	110,-
Corona (fl) GB	0,33.....	114,-
Aass Lite (fat)GB	0,40.....	109,-
Aass Mango IPA (fat).....	0,40.....	125,-
Aass Eplecider (fat)	0,40.....	125,-
Sommersby Pærecider (fat) SU	0,40.....	123,-
Liefmans fruktøl (fl) GB, GH	0,25.....	115,-
Brooklyn Lager (fat) GB	0,50.....	144,-
Erdinger Weissbier (fat) GB 5,3%	0,50.....	147,-
Crabbies Ingerfærøl, Glutenfri (fl) SU	0,33.....	135,-
Smirnoff Ice (0,275 fl)	0,275.....	125,-
Kronenbourg Blanc 1664 (fat) GH, GB	0,50.....	142,-
Bulmers Cider SU	0,50.....	155,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme GB	0,50.....	159,-
Haandbryggeriet Humlesus GB	0,44.....	152,-

AKEVITT

Løitens Linjeakevitt.....	4 cl.....	110,-
Gammel Oppland	4 cl.....	110,-
Drammens Aquavit.....	4 cl.....	110,-
Lauritz Aquavit	4 cl.....	110,-

HVITVIN OG ROSÈ su

	GI	FI
Husets hvitvin.....	105,-.....	525,-
Chablis Domaine Varoux	149,-.....	749,-
Santi Soave Classico Di Monteforte, Veneto, Italia.....		595,-
Anselmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland	110,-.....	549,-
875 Meters By El Coto, Chardonnay, Rioja, Spania		649,-
El Coto Rosé, Rioja, Spania	108,-.....	539,-

RØDVIN SU

	GI	FI
Husets Rødvin.....	105,-	525,-
Santa Ana Malbec, Mendoza, Argentina.....	110,-	550,-
Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania.....		639,-
Coto de Imaz Reserva, Rioja, Spania.....		629,-
La Familia Barbera , Pienento, Italia.....	115,-	565,-
Ripasso Valpolicella Classico «Solane» Veneto, Italia.....		679,-
Amarone Della Valpolicella, Santi ,Veneto, Italia.....		925,-
Cotes Du Rhone Vidal Fleury, Rhone, Frankrike.....		659,-

MUSSERENDE & CHAMPAGNE SU

Teresa Rizzi Prosecco Brut Italia. (20 cl flaske)	135,-
Prosecco, Cavicchioli, Extra Dry, Veneto, Italia	569,-
DIVICI Prosecco Extra Dry, økologisk. Italia	569,-
Brilla! Prosecco DOC, Extra Dry, Italia	589,-
Cremant Classic Cuveè, Salasar, Limoux, Frankrike	585,-
Bollinger Special Cuvè Brut. Frankrike	1299,-

DESSERTVIN, PORTVIN & SHERRY

Recioto Valpolicella Classico, Veneto,Italia.	6 cl.....	89,-
Sauternes, Bastor Lamontage, Sauternes, Frankrike.....	6 cl.....	115,-
Fonseca 10 year old Tawny Port Douro, Portugal.....	6 cl.....	112,-
Pedro Ximenes Triana, Hidalgo la Gitana Spania.....	6 cl.....	95,-

COGNAC & GRAPPA

Braastad VS	4 cl.....	129,-
Remy Martin VSOP	4 cl.....	145,-
Chateau Laubade 1977 Bas Armagnac	4 cl.....	299,-
Calvados 12 Ans Roger Groult	4 cl.....	189,-
Braastad XO	4 cl.....	162,-
Martell Cordon Bleu	4 cl.....	229,-
Torres Brandy 10Y	4 cl.....	137,-
Torres Brandy 15Y	4 cl.....	149,-
Grappa	4 cl.....	122,-

WHISKEY

Tullamore Dew, Irish Whiskey.	4 cl.....	119,-
Jameson, Irish Whiskey.....	4 cl.....	119,-
Jack Daniels.	4 cl.....	139,-
Glenfiddich Singel Malt 12 AY.....	4 cl.....	149,-
Chivas Regal 12	4 cl.....	139,-
Laphroaig Single Malt 10 AY.....	4 cl.....	145,-
Jim Beam, Bourbon.....	4 cl.....	119,-

KAFFE & TE

Kaffe / Te med påfyll		42,-
Espresso enkel / dobbel	38,-.....	48,-
Cappucino, Kaffe Latte M		57,-
Irish Coffee M		145,-
Drammens Kaffe M		145,-
Baileys Coffee M		139,-
Varm sjokolade med krem M		55,-