



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.

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

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-tirsdag.

NB! Alle våre retter er merket med allergener

Egg E	Fisk F	Glutenbygg GB	Glutenhvete GH
Melk M	Nøtter N	Soya S	Selleri SI
Sennep SP	Skalldyr SR	Sulfitter SU	Sesamfrø SE
Lupin LU	Bløtdyr BL		

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

DAGENS RETT – KR 199,-

Tilbud mandag-fredag fra kl 15.00-18.00

Med varm eplekake, krem og kaffe. **GH, E, M** 299,-

Mandag - Schnitzel

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

Tirsdag - Dampet torskeloin

Med aspargebønner, krydret tomat- romescosaus og fersk Tagliatelle. **F, M, E, GH**

Onsdag - Stekt flesk.....

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

Torsdag - Raspeballer

Med dampet salt lammebrog, vossakorv, baconfett og rotmos. **M, GH, S**

Fredag - Svinefilèt Oscar

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

Lørdag - Dansk Hakkebøff 279,-

Med stekt løk og sopp, peppersaus, rødbeter og ovnsstekte poteter. **M, Si**

Søndag - Helstekt oksemørbrad 299,-

Med rødvinssaus, grønnsaker og ovnsstekte poteter. **Su**

AFTER WORK

Mandag-fredag fra kl 15.00-18.00.

Med varm eplekake, krem og kaffe 100,-

Mørbradbiff 249,-

Med salat og pommes frites. Bearnaise **E, M, SU** / Peppersaus **M**.

Biffsnadder 299,-

Biffkjøtt, med løk, sopp, paprika salat og pommes frites. Bearnaise **E, M, SU** / Peppersaus **M**.

FORRETTER

Kuvert ventebrod med smør 105,-

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

Lun focaccia, Kalamata oliven og aioli 105,-

E, M, GH Ekstra: Coppaskinke 75,-

Dampede ferske asparges 198,-

Med vellagret Coppaskinke, parmesan og Hollandaise. **E, SU, M**

Skagenrøre på salat med ristet brød 195,-

SR, M, GH, E

Kremet blåskjellsuppe med safran 189,-

F, SR, M, Su

LITT AV HVERT

Ferske blåskjell dampet i hvitvin, fløte, chili og hvitløk 285,-

Med pottes frites og aioli. **SR, SU, E**

Sommersalat 272,-

Ruccolasalat og kyllingbryst, plommetomat, rødløk, Mozzarella, Pesto Vinaigrette og Focaccia.

E, GH, M, Su, Se

Hamburger med cheddar eller Selbu blåmuggost 289,-

Med bacon, hvitløksdressing, BBQ saus, salat, tomat, sylteagurk, løk og pottes frites. **GH, M, E**

Ekstra: 4 panerte løkringer 45,-

Vegetar 289,-

Fersk Tagliatelle med sopp og grønnsaker i en kremet saus tilsatt Selbu blåmuggost. **M, E, GH**

HOVEDRETTER

Stallmesterbiff av okse ytrefilet.....

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

200 gr **415,-** • 300 gr **535,- M**

Pepperbiff av okse ytrefilet.....

Med kremet peppersaus, aspargesbønner, sopp, cherrytomat og bakt potet med hvitløk-urtesmør.

200 gr **415,-** • 300 gr **535,- M**

Château Briand - 180 gr indrefilet av okse519,-

Serveres med sautert løk, sopp, cherrytomater, aspargesbønner, bearnaisesaus og ovnsstekte poteter. **E, M, SU**

Marinert og grillet Hampshire svinenakke og Salciciapølse med chili og hvitløk.....389,-

Med tatziki, tomatsalat, BBQ saus og søtpotetfries. **M, Si**

Roastbeef298,-

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

Stekt ørretfilet.....389,-

Med vårløk, asparges, sauterte cherrytomater, hvitløk-urtesmør og sitronrisotto. **F, M**

DESSERT

Mango og bringebærsorbèt	135,-
Kokos Panna Cotta	157,-
Med kirsebærsaus. M	
Creme Brûlée	172,-
Med friske bær. M, E	
Sjokoladefondant	165,-
Med salt karamell-iskrem. N, E, GH, M, S	
Franske makroner	145,-
5 stk med assorterte smaker. E, M, N, S	

MINERALVANN ALKOHOLFRI TT ØL

AASS Uten GB	0,33	77,-
Brooklyn Special Effects, Alkoholfri	0,33	82,-
Erdinger Weissbier Alkoholfri	0,33	82,-
Farris	0,33	58,-
AASS Eplemost	0,33	58,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up, Villa Farris.	0,40	62,-
Coca Cola / Coca Cola uten sukker (fl)	0,33	62,-
Eplemost Premium fra EGGE Gård	0,40	88,-
Kronenbourg 1664 Alkoholfri øl	0,33	82,-
Ginger Joe Alkoholfri ingefærøl	0,33	77,-

APERITIF

Aperol Spritz	143,-
Gin Tonic	154,-
Dry Martini	154,-

ØL OG CIDER

Aass pils (fat) GB.....	0,40.....	102,-
Aass Bayer (fat) GB	0,40.....	113,-
Corona (fl) GB	0,33.....	117,-
Aass Lite (fat)GB	0,40.....	112,-
Aass IPA (fat)	0,40.....	128,-
Aass Eplecider (fat)	0,40.....	128,-
Sommersby Pærecider (fat) SU	0,40.....	126,-
Liefmans fruktøl (fl) GB, GH	0,25.....	118,-
Brooklyn Lager (fat) GB	0,50.....	147,-
Erdinger Weissbier (fat) GB 5,3%	0,50.....	150,-
Crabbies Ingerfærøl, Glutenfri (fl) SU	0,33.....	138,-
Smirnoff Ice (0,275 fl)	0,275.....	128,-
Kronenbourg Blanc 1664 (fat) GH, GB	0,50.....	145,-
Bulmers Cider SU	0,50.....	158,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme GB	0,50.....	162,-
Haandbryggeriet Humlesus GB	0,44.....	155,-

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.....	119,-.....	556,-
Passage Du Sud, Sauvignon Blanc, Frankrike	130,-.....	639,-
Chablis Acc Bachelier, Frankrike.....	159,-.....	785,-
Santi Soave Classico Di Monteforte,Veneto, Italia.....		605,-
Anselmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland	120,-.....	585,-
El Coto Rosé, Rioja, Spania	118,-.....	583,-

RØDVIN SU

	GI	FI
Husets Rødvin.....	119,-	556,-
Original Malbec, Comtè Tolosan, Frankrike.....	120,-	595,-
Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania		649,-
Coto de Imaz Reserva, Rioja, Spania		639,-
La Familia Barbera , Pimento, Italia	125,-	598,-
Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Italia.....		689,-
Amarone Della Valpolicella, Santi ,Veneto, Italia		935,-
Cotes Du Rhone Vidal Fleury, Rhone, Frankrike		669,-

MUSSERENDE & CHAMPAGNE SU

Teresa Rizzi Prosecco Brut Italia. (20 cl flaske)	145,-
Prosecco, Cavicchioli, Extra Dry, Veneto, Italia	579,-
DIVICI Prosecco Extra Dry, økologisk. Italia	579,-
Brilla! Prosecco DOC, Extra Dry, Italia	599,-
Cremant Classic Cuveè, Salasar, Limoux, Frankrike	649,-
Bollinger Special Cuvè Brut. Frankrike	1309,-

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.....	134,-
Remy Martin VSOP	4 cl.....	150,-
Chateau Laubade 1977 Bas Armagnac	4 cl.....	304,-
Calvados 12 Ans Roger Groult	4 cl.....	194,-
Braastad XO	4 cl.....	167,-
Martell Cordon Bleu	4 cl.....	234,-
Torres Brandy 10Y	4 cl.....	142,-
Torres Brandy 15Y	4 cl.....	144,-
Grappa	4 cl.....	127,-

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		48,-
Espresso enkel / dobbel	41,-.....	51,-
Cappucino, Kaffe Latte M		60,-
Irish Coffee M		152,-
Drammens Kaffe M		152,-
Baileys Coffee M		142,-
Varm sjokolade med krem M		58,-