



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 ertestuing, bacon og dampede poteter. **F, M, 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**

Fredag - 2 grillet Bratwurst

Med surkål, sennep, potetpurè og løksjy. **M, SP**

Lørdag - Dansk Hakkebøff 279,-

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

Søndag - Helstekt oksemørbrad 299,-

Med bearnaisesaus, grønnsaker og ovnsstekte poteter. **E**

AFTER WORK

Mandag-fredag fra kl 15.00-18.00.

Med varm eplekake, krem og kaffe **GH, E, M** 100,-

Mørbradbiff 249,-

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

Biffsnadder 299,-

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

FORRETTER

Kuvert ventebrød med smør

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

Lun focaccia, Kalamata oliven, aioli og pesto **119,-**

E, M, GH, N Ekstra: Coppaskinke **75,-**

Varmrøkt hjortebiff **198,-**

Med tyttebærrømme, sopp og syltet rødløk. **M**

Klassisk rekecocktail **192,-**

Med pikant dressing **F, E, GH, M**

Kremet skogsoppsuppe **189,-**

Med bacon og brødkrutonger. **M, GH, E**

Løksuppe **185,-**

Med ostegratinert landbrød. **M, GH, E**

LITT AV HVERT

Kyllingsalat **279,-**

Romanosalat, kyllingbryst, plommetomat, rødløk, Mozzarella, pestodressing og focaccia.

E, GH, M, Se

Vegansk **289,-**

Ovnsbakt blomkål med hummus, ristede nøtter, rucola og vinaigrettedressing. **N, SE**

HOVEDRETTER

Danske hjemmelagede frikadeller278,-

Serveres med fløtesaus, dampede poteter, rødkål og ripsgelè. **E, M, GH**

Klassisk svensk kalops285,-

Tradisjonell gryte med langtidskokt oksekjøtt, løk og gulrøtter. Serveres med rødbeter, dampede poteter, rørte tyttebær og flatbrød. **E, M, GH**

Hvalbiff298,-

I fløtesaus med løk og sopp, grønne erter, potetmos og rørte tyttebær. **M, GH**

Stekt flesk275,-

Med persillesaus, dampede poteter og rødbeter. **M, GH**

Panert og sprøstekt rødspettefilèt.....269,-

Serveres med grønnsaker, dampede dillpoteter, sitron og karri-remulade. **F, E, GH, M**

Stallmesterbiff av okse ytre filèt.....

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

200 gr **420,-** • 300 gr **535,-** **M, E, SP**

Ekstra: Bearnaise eller peppersaus kr **35,-**

Hamburger med cheddar og bacon.....289,-

Med hvitløksdressing, syltet rødløk, tomat, chilimajones og pommes frites. **GH, M, E, SP, SE**

Ekstra: 4 panerte løkringer **45,-**

DESSERT

Tilslørte bondepiker	139,-
Med rabarbra og jordbærsyltetøy. M, GH, E	
Dansk rødgrøt	155,-
Med kirsebær, bringebær og bjørnebær. Serveres med fløte. M	
Karamellpudding	169,-
Med karamellsaus og pisket krem. M, E	
Sjokoladefondant	175,-
Med bringebærsorbet. 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	81,-
Brooklyn Special Effects, Alkoholfri	0,33	86,-
Erdinger Weissbier Alkoholfri	0,33	86,-
Kronenbourg 1664 Alkoholfri øl	0,33	86,-
Farris	0,33	59,-
AASS Eplemost	0,33	59,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up, Villa Farris	0,40	64,-
Coca Cola / Coca Cola uten sukker (fl)	0,33	66,-
Eplemost Premium fra EGGE Gård	0,40	89,-
Ginger Joe Alkoholfri ingefærøl	0,33	79,-

APERITIF

Aperol Spritz	149,-
Gin Tonic	165,-
Dry Martini	165,-

ØL OG CIDER

Aass pils (fat) GB.....	0,40.....	104,-
Aass Bayer (fat) GB	0,40.....	117,-
Corona (fl) GB	0,33.....	125,-
Aass Lite (fat)GB	0,40.....	119,-
Aass IPA (fat)	0,40.....	128,-
Aass Eplecider (fat)	0,40.....	128,-
Sommersby Pærecider (fat) SU	0,40.....	134,-
Liefmans fruktøl (fl) GB, GH	0,25.....	118,-
Brooklyn Lager (fat) GB	0,50.....	149,-
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.....	149,-
Bulmers Cider SU	0,50.....	159,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme GB	0,50.....	164,-
Haandbryggeriet Humlesus GB	0,44.....	159,-

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,-.....	575,-
Passage Du Sud, Sauvignon Blanc, Frankrike	135,-.....	649,-
Bernadotte Petit Chablis, Frankrike.....	165,-.....	795,-
Santi Soave Classico Di Monteforte,Veneto, Italia.....		625,-
Anselmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland	129,-.....	625,-
El Coto Rosé, Rioja, Spania	125,-.....	595,-

RØDVIN SU

	GI	FI
Husets Rødvin.....	119,-	575,-
Original Malbec, Comtè Tolosan, Frankrike.....	125,-	595,-
Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania		665,-
Coto de Imaz Reserva, Rioja, Spania		665,-
La Familia Barbera , Piemonte, Italia	130,-	619,-
Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Italia.....		719,-
Amarone Della Valpolicella, Santi ,Veneto, Italia		950,-
Cotes Du Rhone Vidal Fleury, Rhone, Frankrike		689,-

MUSSERENDE & CHAMPAGNE SU

Teresa Rizzi Prosecco Brut Italia. (20 cl flaske)	149,-
Prosecco, Cavicchioli, Extra Dry, Veneto, Italia	619,-
DIVICI Prosecco Extra Dry, økologisk. Italia	619,-
Brilla! Prosecco DOC, Extra Dry, Italia	619,-
Cremant Classic Cuveè, Salasar, Limoux, Frankrike	659,-
Bollinger Special Cuvè Brut. Frankrike	1499,-

DESSERTVIN, PORTVIN & SHERRY

Recioto Valpolicella Classico, Veneto,Italia.	6 cl.....	99,-
Sauternes, Bastor Lamontage, Sauternes, Frankrike.	6 cl.....	120,-
Fonseca 10 year old Tawny Port Douro, Portugal.	6 cl.....	125,-
Fiin Gammel Portvin, Douro, Portugal.....	6 cl.....	110,-
Pedro Ximenes Triana, Hidalgo la Gitana Spania.	6 cl.....	99,-

COGNAC & GRAPPA

Bache-Gabrielsen VS	4 cl.....	139,-
Bache-Gabrielsen XO	4 cl.....	169,-
Remy Martin VSOP.....	4 cl.....	155,-
Chateau Laubade 1977 Bas Armagnac	4 cl.....	314,-
Calvados 12 Ans Roger Groult	4 cl.....	199,-
Martell Cordon Bleu	4 cl.....	249,-
Torres Brandy 10Y	4 cl.....	149,-
Torres Brandy 15Y	4 cl.....	159,-
Grappa	4 cl.....	139,-

WHISKEY

Tullamore Dew, Irish Whiskey.	4 cl.....	129,-
Jameson, Irish Whiskey.....	4 cl.....	129,-
Jack Daniels.	4 cl.....	144,-
Chivas Regal 12	4 cl.....	144,-
Glenfiddich Singel Malt 12 AY.....	4 cl.....	154,-
Laphroaig Single Malt 10 AY.	4 cl.....	149,-
Lagavulin Single Malt 16 AY.	4 cl.....	189,-
Jim Beam, Bourbon.....	4 cl.....	199,-

KAFFE & TE

Kaffe / Te med påfyll		52,-
Espresso enkel / dobbel	43,-.....	53,-
Cappucino, Kaffe Latte M		60,-
Irish Coffee M		154,-
Drammens Kaffe M		154,-
Baileys Coffee M		147,-
Varm sjokolade med krem M		58,-