



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](mailto:post@vertshusetdrammen.no) eller pr tlf **32 83 85 15**. Bord kan reserveres online på [www.vertshusetdrammen.no](http://www.vertshusetdrammen.no).

Vi har egen barnemeny – spør servitøren

### Våre åpningstider:

**MANDAG - TORSDAG:** kl 15.00 - 22.00 (Kjøkken kl 21.00)

**FREDAG - LØRDAG:** kl 15.00 - 23.00 (Kjøkken kl 21.00)

**SØNDAG:** kl 15.00 - 21.00 (Kjøkken kl 20.00)

Oscar holder åpent alle dager - Stallen holder lukket søndag, mandag og tirsdager.

### 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](http://www.mattilsynet.no)

## DAGENS RETT

**Mandag - Schnitzel** ..... 225,-

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

**Tirsdag - Dampet torskeloin** ..... 225,-

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

**Onsdag - Stekt flesk**..... 225,-

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

**Torsdag - Raspeballer** ..... 235,-

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

**Fredag - Grillspyd med kyllingbryst** ..... 245,-

Med krydret peanøttsaus, jasminris og salat. **E, M, SP, N**

Fløtegratinerte poteter eller bakt potet: **35,-** / Pommes frites: **25,-**

**Lørdag - Dansk Hakkebøff** ..... 279,-

Med stekt løk og sopp, peppersaus, rødbeter og ovnstekte poteter. **E, M, SP**

**Søndag - Skinkestek** ..... 252,-

Med fløtesaus, grønnsaker, surkål, kokte poteter og tyttebærsyltetøy. **M**

**Dessert** - Varm eplekake med vaniljekrem. **E, GH, M, Kan inneholde spor av netter og Soya** ..... 119,-

## AFTER WORK

**Mandag-fredag fra kl 15.00-18.00** ..... 255,-

**Biffsnadder** ..... 295,-

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

# FORRETTER

**Kuvert ventebrød med smør** ..... 20,-

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

**Lun focaccia, Kalamata oliven, aioli og pesto** ..... **135,-**

**E, M, GH, N** Ekstra: Speket skinke **65,-**

**Carpaccio av storfe indrefilet** ..... **198,-**

Med revet parmesan, sitron, ruccola, kapers, ristede pinjekjerner og olivenolje. **M, N**

**Grillet chili og hvitløksmarinerte scampi** ..... **198,-**

Med sitron, salat og aioli. **E, M, SR**

**Kremet fisk og skalldyrssuppe** ..... **185,-**

Med ristet landbrød. **M, GH, F, SR**

# LITT AV HVERT

**Sommersalat med kyllingbryst**..... **295,-**

Assortert salat med melon, cashewnøtter, cherrytomat, agurk, rødløk, fetaost, rømmedressing med hvitløk og grillet landbrød. **E, GH, M, N, SP**

**Oscar`s hamburger** ..... **295,-**

Med cheddarost, bacon, chilimajones, salat, tomat, syltet rødløk og pommefrites. **GH, M, Si, SP**

**Frityrsteekte akkarringer** ..... **267,-**

Med tartarsaus, sitron, hjertesalat, cherrytomater og vinaigrette dressing. **E, GH, SR**

# HOVEDRETTER

## Stallmesterbiff.....

Storfe ytrefilet med kryddersmør, salat og bakt potet fylt med løk, champignon og rømme.

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

## Pepperbiff.....

Storfe ytrefilet med kremet peppersaus, sautert løk, sopp, cherrytomat, aspargesbønner og

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

## Langtidsstekt Hampshire svinenakke..... **389,-**

Med tatziki, grillet tomat, mais, BBQ saus og pommes frites. **M, Si**

## Château Briand - 180 gr indrefilet av okse ..... **535,-**

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

## Roastbeef ..... **335,-**

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

## Ferske blåskjell..... **305,-**

Dampet i hvitvin, fløte, chili og hvitløk. Med pommes frites og aioli. **SR, SU, E, M**

## Stekt ørretfilet ..... **389,-**

Med syltede grønnsaker, potetpurè og dill-smørsaus. **F, M, SR**

# EKSTRA TILBEHØR

BBQ saus, peppersaus, bearnaisesaus, kryddersmør, rømme, Aioli ..... **30,-**

Stekt sopp, friterte løkringer, salat med hvitløksdressing, grønnsaker, pasta ..... **35,-**

Fløtegratinerte poteter og bakt potet med kryddersmør eller rømme ..... **40,-**

Pommes frites og ovnsstekte småpoteter ..... **35,-**

# DESSERT

Mango og jordbærsorbèt ..... 115,-

Varm eplekake med vaniljekrem ..... 119,-

E, GH, M, Kan inneholde spor av nøtter og Soya

Key Lime Pie ..... 135,-

Frisk, søt og syrlig pai med marengs. GH, E, M Kan inneholde spor av nøtter og Soya

Franske makroner ..... 138,-

5 stk .med forskjellige smaker. E, M, N, S

Mørk sjokolademoussè ..... 159,-

Med bringebærcoulis, krem og honningristede nøtter. E, M, N

# MINERALVANN ALKOHOLFRI TT ØL

AASS Uten GB ..... 0,33 ..... 85,-

Brooklyn Special Effects, Alkoholfri ..... 0,33 ..... 90,-

Erdinger Weissbier Alkoholfri ..... 0,33 ..... 90,-

Kronenbourg 1664 Alkoholfri øl ..... 0,33 ..... 90,-

Boblevann ..... 0,50 ..... 25,-

Farris ..... 0,33 ..... 63,-

AASS Eplemost ..... 0,33 ..... 63,-

Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up, Villa Farris. .... 0,40 ..... 68,-

Coca Cola / Coca Cola uten sukker (fl) ..... 0,33 ..... 70,-

Eplemost Premium fra EGGE Gård ..... 0,40 ..... 93,-

Ginger Joe Alkoholfri ingefærøl ..... 0,33 ..... 83,-

Mack Isbjørn Lite Free (fl) glutenfri ..... 0,33 ..... 93,-

# APERITIF

Aperol Spritz ..... 149,-

Gin Tonic ..... 169,-

Dry Martini ..... 175,-

## ØL OG CIDER

Aass pils (fat) <b>GB</b> .....	0,40.....	108,-
Aass Bayer (fat) <b>GB</b> .....	0,40.....	121,-
Corona (fl) <b>GB</b> .....	0,33.....	129,-
Aass Lite (fat) .....	0,40.....	123,-
Aass Eplecider (fat) .....	0,40.....	132,-
Sommersby Pærecider (fat) <b>SU</b> .....	0,40.....	138,-
Liefmans fruktøl (fl) <b>GB, GH</b> .....	0,25.....	122,-
Brooklyn Lager (fat) <b>GB</b> .....	0,50.....	153,-
Erdinger Weissbier (fat) <b>GB 5,3%</b> .....	0,50.....	154,-
Crabbies Ingerfærøl, Glutenfri (fl) <b>SU</b> .....	0,33.....	142,-
Smirnoff Ice (0,275 fl) .....	0,275.....	132,-
Kronenbourg Blanc 1664 (fat) <b>GH, GB</b> .....	0,50.....	153,-
Bulmers Cider <b>SU</b> .....	0,50.....	163,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme <b>GB</b> .....	0,50.....	168,-
Haandbryggeriet Humlesus <b>GB</b> .....	0,44.....	163,-

## AKEVITT

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

## HVITVIN OG ROSÈ su

	GI	FI
Husets hvitvin.....	119,-.....	589,-
Passage Du Sud, Sauvignon Blanc, Frankrike .....	135,-.....	675,-
Bernadotte Petit Chablis, Frankrike.....	165,-.....	795,-
Santi Soave Classico Di Monteforte, Veneto, Italia.....		625,-
Alpenhaus, Riesling Trocken Rheingau, Hans Bausch, Hattenheim .....		625,-
Anselmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland .....	129,-.....	645,-
El Coto Rosé, Rioja, Spania .....	125,-.....	625,-

## RØDVIN SU

	GI	FI
Husets Rødvin.....	119,-	589,-
Original Malbec, Comtè Tolosan, Frankrike.....	125,-	625,-
Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania .....		665,-
Coto de Imaz Reserva, Rioja, Spania .....		665,-
La Familia Barbera , Piemento, Italia .....	130,-	645,-
Santa Sofia Valpolicella Ripasso, Italia.....		719,-
Amarone Della Valpolicella, Santi ,Veneto, Italia .....		950,-
Cotes Du Rhone Vidal Fleury, Rhone, Frankrike .....		689,-

## MUSSERENDE & CHAMPAGNE SU

Prosecco, Cavicchioli, Extra Dry, Veneto, Italia .....	639,-
Canevel Prosecco, Italia .....	639,-
Brilla! Prosecco DOC, Extra Dry, Italia .....	645,-
Cremant Classic Cuveè, Salasar, Limoux, Frankrike .....	695,-
Bollinger Special Cuvè Brut, Frankrike .....	1519,-
FI Enterizo Cava Brut Bodegas Covinas, Spania .....	689,-

## 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.....	157,-
Bache-Gabrielsen XO .....	4 cl.....	187,-
Remy Martin VSOP.....	4 cl.....	173,-
Chateau Laubade 1977 Bas Armagnac .....	4 cl.....	334,-
Calvados 12 Ans Roger Groult .....	4 cl.....	217,-
Martell Cordon Bleu .....	4 cl.....	267,-
Torres Brandy 10Y .....	4 cl.....	167,-
Torres Brandy 15Y .....	4 cl.....	177,-
Grappa .....	4 cl.....	157,-

## WHISKEY

Tullamore Dew, Irish Whiskey. ....	4 cl.....	147,-
Jameson, Irish Whiskey.....	4 cl.....	147,-
Jack Daniels. ....	4 cl.....	164,-
Chivas Regal 12 .....	4 cl.....	164,-
Glenfiddich Singel Malt 12 AY.....	4 cl.....	174,-
Laphroaig Single Malt 10 AY.....	4 cl.....	167,-
Lagavulin Single Malt 16 AY. ....	4 cl.....	207,-
Jim Beam, Bourbon.....	4 cl.....	157,-

## KAFFE & TE

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