



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

Mer informasjon om matmerking og allergener: [www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no)

# DAGENS RETT

Tilbud på dessert til dagens rett: Eplekake med vaniljekrem 125,-

- Mandag - Schnitzel** ..... 268,-  
Med grønne erter, kapers, sitron, remulade og dampede poteter. **E, GH, M**
- Tirsdag - Fish & Chips** ..... 259,-  
Med ertestuing, remulade og sitron. ½ porsjon 169,- **F, M**
- Onsdag - Stekt flesk**..... 269,-  
Med rotmos, duppe, dampede poteter og tyttebærsyltetøy. ½ porsjon 172,- **GH, M**
- Torsdag - Raspeballer** ..... 275,-  
Med salt lammebog, vossakorv, baconfett og rotmos. ½ porsjon 185,- **M, GH**
- Fredag - Grillspyd med kyllingbryst** ..... 267,-  
Med krydret peanøttsaus, jasminris og salat. ½ porsjon 175,- **N, M**  
Fløtegratinerte poteter eller bakt potet: **35,-** / Pommes frites: **25,-**
- Lørdag - Dansk Hakkebøff** ..... 285,-  
Med stekt løk og sopp, peppersaus, rødbeter og ovnsstekte poteter. **M**
- Søndag - Sosekjøtt / Kjøtt i mørke** ..... 298,-  
Tradisjonell gryte med oksekjøtt, løk, gulrøtter, purre, potetmos og tyttebærsyltetøy.  
½ porsjon 195,- **M**

# AFTER WORK

**Mandag-fredag fra kl 15.00-18.00** ..... 265,-

- Biffsnadder** ..... 295,-  
Biffkjøtt med løk, sopp, paprika, salat og pommes frites. ½ porsjon 200,-  
Bearnaise **E, M, SP** / Peppersaus **M**.

Tilbud på dessert til dagens rett og After Work: Varm eplekake med vaniljekrem 125,-  
**E, GH, M**, Kan inneholde spor av netter.

# FORRETTER

## Kuvert ventebrød med smør .....

Serveres ikke til dagens rett og After Work. **20,- GH, M, Se, S**

## Lun focaccia, Kalamata oliven, aioli og pesto ..... **139,-**

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

## Klassisk rekecocktail ..... **229,-**

Håndpillede reker med cocktaildressing, salat, asparges, sitron, og kuvertbrød. **M, GH, SR, E**

## Dampet frisk grønn asparges ..... **229,-**

Med speket skinke og Hollandaisesaus. **E, M**

Kan serveres som hovedrett med dampede poteter kr 435,-

## Kremet fisk og skalldyrssuppe ..... **219,-**

Med ristet landbrød. **M, GH, F, SR**

# LITT AV HVERT

## Sommersalat med kylling og bacon ..... **295,-**

Soltørkede tomater, fetaost, agurk, rødløk, rømmedressing med hvitløk og focaccia. **E, GH, M, N**

## Oscar`s hamburger 180 gr/Dobbel burger ekstra kr 95,- ..... **315,-**

Med cheddarost, BBQ saus, bacon, salat, tomat, rødløk, agurkmix, kålsalat og pomes frites.

**[Glutenfritt brød ekstra kr 25,-] GH, E, M, SP.**

## Ferske blåskjell ..... **335,-**

Dampet med hvitvin, fløte, hvitløk, persille og chili. Serveres med aioli og pomes frites.

**GH, SR, SU, E**

**Ekstra: Landbrød / Focaccia kr 42,-**

# HOVEDRETTER

## Stallmesterbiff.....

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

200 gr **429,-** • 300 gr **549,-** **M, E, SP**

## Pepperbiff.....

Storfe ytrefilet med kremet peppersaus, karamellisert løk, grillet tomat med pesto, dampet

brokkoli og ovnsbakte poteter. 200 gr **429,-** • 300 gr **549,-** **E, M, N, SP**

## Langtidsstekt svinenakke og baconsurret

**Salsicciapølse .....415,-**

Med salat, tatziki, grillet maiskolbe, BBQ saus og pommes frites. **M, Si**

**Château Briand - 180 gr indrefilet av okse .....549,-**

Serveres med karamellisert løk, grillet tomat med pesto, dampet brokkoli og ovnsstekt poteter.

**E, M, N, SU**

**Roastbeef .....349,-**

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

frites. **E, M**

**Stekt laksefilet .....425,-**

Med grønnsaker, grillet scampi, potetpurè og hvitløkssmør. **F, M, SR**

**Vegetar/ Vegan .....358,-**

Husets Gnocchi serveres med kokos-karrisaus, løk, squash, kikerter og marinerte hvitløk.

**GH, SU**

## EKSTRA TILBEHØR

BBQ saus, peppersaus, bearnaisesaus, kryddersmør, rømme, Aioli ..... **40,-**

Stekt sopp, soppstuing, friterte løkringer, salat med hvitløksdressing, grønnsaker, pasta..... **45,-**

Fløtegratinerte poteter og bakt potet med kryddersmør eller rømme ..... **50,-**

Pommes frites og ovnsstekte småpoteter ..... **45,-**

Focaccia/landbrød ..... **42,-**

# DESSERT

<b>Lun belgisk vaffel</b> .....	<b>185,-</b>
Med vaniljeis, karamellisert banan, krem, jordbær og sjokoladesaus. <b>GH, E, S</b>	
<b>Hvit sjokolademoussè</b> .....	<b>188,-</b>
Med pasjonsfruktsaus og ristet kokos. <b>E, N</b>	
<b>Mango og bringebærsorbèt</b> .....	<b>173,-</b>
Med friske bær og iskjeks. <b>M, N</b>	
<b>Varm eplekake</b> .....	<b>165,-</b>
Med vaniljekrem. <b>E, GH, M, Kan inneholde spor av netter og Soya.</b>	
<b>Franske makroner</b> .....	<b>155,-</b>
5 stk med ulike smaker. <b>E, M, N, S</b>	

# MINERALVANN ALKOHOLFRITT ØL

<b>AASS Uten GB</b> .....	0,33 .....	<b>85,-</b>
<b>AASS Uten Lite Glutenfri</b> .....	0,33 .....	<b>93,-</b>
<b>Brooklyn Special Effects, Alkoholfri</b> .....	0,33 .....	<b>90,-</b>
<b>Erdinger Weissbier Alkoholfri</b> .....	0,33 .....	<b>90,-</b>
<b>Kronenbourg 1664 Alkoholfri øl</b> .....	0,33 .....	<b>90,-</b>
<b>Boble vann</b> .....	0,50 .....	<b>25,-</b>
<b>Glitre/Farris</b> .....	0,33 .....	<b>63,-</b>
<b>Eplemost fra Telemark</b> .....	0,40 .....	<b>73,-</b>
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta</b> .....		<b>68,-</b>
<b>Pepsi Max</b> .....	0,33 .....	<b>70,-</b>
<b>Ginger Joe Alkoholfri ingefærøl</b> .....	0,33 .....	<b>83,-</b>
<b>Mack Isbjørn Lite Free (fl) glutenfri</b> .....	0,33 .....	<b>93,-</b>

# APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>149,-</b>
<b>Gin Tonic</b> .....	<b>169,-</b>
<b>Dry Martini</b> .....	<b>175,-</b>
<b>Himkok Paloma</b> - frisk, sur og søt cocktail med grapefrukt .....	<b>159,-</b>
<b>Himkok Oslo Mule</b> - frisk cocktail med ingefær og salvie .....	<b>159,-</b>
<b>Saga Mojito</b> - med mynte og lime .....	<b>169,-</b>

## ØL OG CIDER

Aass pils (fat) <b>GB</b> .....	0,40.....	110,-
Aass Bayer (fat) <b>GB</b> .....	0,40.....	123,-
AASS IPA <b>GB</b> .....	0,40.....	128,-
Corona (fl) <b>GB</b> .....	0,33.....	131,-
Aass Lite (fat) .....	0,40.....	125,-
Aass Eplecider (fat) .....	0,40.....	134,-
Sommersby Pærecider (fat) <b>SU</b> .....	0,40.....	140,-
Liefmans fruktøl (fl) <b>GB, GH</b> .....	0,25.....	124,-
Brooklyn Lager (fat) <b>GB</b> .....	0,50.....	155,-
Erdinger Weissbier (fat) <b>GB</b> 5,3% .....	0,50.....	156,-
Crabbies Ingerfærøl, Glutenfri (fl) <b>SU</b> .....	0,33.....	144,-
Smirnoff Ice (0,275 fl) .....	0,275.....	134,-
Kronenbourg Blanc 1664 (fat) <b>GH, GB</b> .....	0,50.....	155,-
Bulmers Cider <b>SU</b> .....	0,50.....	165,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme <b>GB</b> .....	0,50.....	170,-
Haandbryggeriet Humlesus <b>GB</b> .....	0,44.....	165,-
Guinness Pint <b>GB</b> .....	0,56.....	152,-

## AKEVITT

Løitens Linjeakevitt.....	4 cl.....	115,-
Gammel Oppland .....	4 cl.....	115,-
Drammens Aquavit.....	4 cl.....	115,-
Lauritz Aquavit .....	4 cl.....	115,-
Amundsen Aquavit .....	4 cl.....	115,-

## HVITVIN OG ROSÈ SU

	GI	FI
Husets hvitvin.....	128,-.....	615,-
Passage Du Sud, Sauvignon Blanc, Frankrike .....	135,-.....	675,-
Bernadotte Petit Chablis, Frankrike .....	165,-.....	795,-
Santi Soave Classico Di Monteforte, Veneto, Italia.....		625,-
Anselmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland .....	129,-.....	645,-
El Coto Rosé, Rioja, Spania .....	125,-.....	625,-

## RØDVIN SU

	GI	FI
Husets Rødvin.....	128,-	615,-
Marraso Malbec, Argentina .....		675,-
Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania .....		665,-
Coto de Imaz Reserva, Rioja, Spania .....	133,-	665,-
La Familia Barbera , Piemonte, 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

	GI	FI
Prosecco, glass.....	129,-	
Prosecco, Cavicchioli, Extra Dry, Veneto, Italia .....		649,-
Canevel Prosecco, Italia .....		649,-
Folonari Prosecco DOC Extra Dry .....		649,-
Cremant Classic Cuveè, Salasar, Limoux, Frankrike .....		695,-
Bollinger Special Cuvè Brut, Frankrike .....		1745,-
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.....	159,-
Bache-Gabrielsen XO .....	4 cl.....	189,-
Remy Martin VSOP.....	4 cl.....	177,-
Renault Carte Noir XO.....	4 cl.....	334,-
Martell Cordon Bleu .....	4 cl.....	274,-
Martell XO .....	4 cl.....	319,-
Remy Martin 1738.....	4 cl.....	198,-
Torres Brandy 15Y .....	4 cl.....	179,-
Pere Magliore Calvados VSOP.....	4 cl.....	169,-
Armagnac Plus de 20 ANS .....	4 cl.....	189,-
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,-