



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.

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**

Glutenhveten **GH**

Selleri **SI**

Sesamfrø **SE**

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

DAGENS RETT

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

Mandag - Schnitzel258,-

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

Tirsdag - Dampet torskeloin249,-

Med ertestuing, bacon og dampede poteter. ½ porsjon 165,- **F, M**

Onsdag - Stekt flesk.....258,-

Med rotmos, duppe, dampede poteter og tyttebærsyltetøy. ½ porsjon 172,- **GH, M**

Torsdag - Raspeballer275,-

Med salt lammebø, vossakorv, baconfett og rotmos. ½ porsjon 185,- **M, GH**

Fredag - Grillspyd med kyllingbryst257,-

Med krydret peanøttsaus, jasminris og salat. ½ porsjon 175,- **N, M**

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

Lørdag - Dansk Hakkebøff279,-

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

Søndag - Sosekjøtt / Kjøtt i mørke298,-

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,-

Biffsnadder295,-

Biffkjøtt med løk, sopp, paprika, salat og pommes frites. ½ porsjon 200,-

Bearnaise **E, M, SP** / Peppersaus **M**.

Tilbud på dessert til After Work: Varm eplekake med vaniljekrem 125,-

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,-**

Løksuppe med ostegratinert landbrød **188,-**

M, GH

Husets røkte hjortepomme **198,-**

Med snøfrisk-krem, tyttebær, sopp og flatbrød. **M, GH**

Skalldyr i hvitløksmajones **205,-**

Med dill, rødløk og kokt egg, på blinis. **SR, M, GH**

LITT AV HVERT

Kyllingsalat..... **295,-**

Hjertesalat og kyllingbryst, bacon, soltørkede tomater, fetaost, agurk, rødløk, rømmedressing med hvitløk og landbrød. **E, GH, M**

Oscar`s hamburger [Glutenfritt brød ekstra kr 25,-] **315,-**

Med cheddarost, bacon, chilimajones, salat, tomat, agurkmix, friterte løkringer og pommes frites.

GH, M, Si, SP

Roastbeef **335,-**

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

frites. ½ porsjon 225,- **E, M**

Vegetar/Vegan..... **349,-**

Italiensk pinsa med tomatsaus, rødløk, paprika padron , sopp, oliven, cherrytomat og mozzarella.

[Kan tilberedes med plantebasert Mozzarella]. **M**

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, sautert løk, sopp, cherrytomat, brokkoli og ovnsstekte poteter. 200 gr **429,-** • 300 gr **549,-** **E, M, SP**

Château Briand - 180 gr indrefilet av okse**545,-**

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

Hjortebiff**498,-**

Med grønnsaker, bacon, sopp, viltsaus, fløtegratinerte poteter og tyttebærsyltetøy. **M**

Braisert lammebøg.....**445,-**

Med rotgrønnsaker, sopp, rødvinssaus og potetpurè. **Su, M**

Stekt ørretfilet.....**408,-**

Med sitrus-Hollandaisesaus, scampi, spinat, cherrytomater og jasmininris. **E, M, F, SR**

EKSTRA TILBEHØR

BBQ saus, peppersaus, bearnaisesaus, kryddersmør, rømme, Aioli **35,-**

Stekt sopp, soppstuing, friterte løkringer, salat med hvitløksdressing, grønnsaker, pasta..... **40,-**

Fløtegratinerte poteter og bakt potet med kryddersmør eller rømme **45,-**

Pommes frites og ovnsstekte småpoteter **40,-**

DESSERT

Mørk sjokolademousse 192,-

Med nøttekrokan og bringebærsorbèt. **E, S, N, M.** Kan inneholde spor av gluten.

Belgisk vaffel 185,-

Med vaniljeis, krem, banan, jordbær og sjokoladesaus. **GH, E, M, S**

Crème brûlée..... 189,-

Med marinerte skogsbær. **E, M**

Varm eplekake..... 165,-

Med vaniljekrem. **E, GH, M.** Kan inneholde spor av netter og Soya.

Franske makroner..... 155,-

5 stk med ulike smaker. **E, M, N, S**

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,-

Glitre..... 0,33 63,-

Eplemost fra Telemark 0,40 73,-

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta..... 68,-

Pepsi Max..... 0,33 70,-

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,-

Himkok Paloma - frisk, sur og søt cocktail med grapefrukt 159,-

Himkok Oslo Mule - frisk cocktail med ingefær og salvie..... 159,-

Saga Mojito - med mynte og lime 169,-

ØL OG CIDER

Aass pils (fat) GB	0,40	110,-
Aass Bayer (fat) GB	0,40	123,-
AASS IPA GB	0,40	128,-
Corona (fl) GB	0,33	131,-
Aass Lite (fat)	0,40	125,-
Aass Eplecider (fat)	0,40	134,-
Sommersby Pærecider (fat) SU	0,40	140,-
Liefmans fruktøl (fl) GB, GH	0,25	124,-
Brooklyn Lager (fat) GB	0,50	155,-
Erdinger Weissbier (fat) GB 5,3%	0,50	156,-
Crabbies Ingerfærøl, Glutenfri (fl) SU	0,33	144,-
Smirnoff Ice (0,275 fl)	0,275	134,-
Kronenbourg Blanc 1664 (fat) GH, GB	0,50	155,-
Bulmers Cider SU	0,50	165,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme GB	0,50	170,-
Haandbryggeriet Humlesus GB	0,44	165,-
Guinness Pint GB	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	119,-	589,-
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.....	119,-	589,-
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 Cuvée 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 M	60,-
Irish Coffee M	154,-
Drammens Kaffe M	154,-
Baileys Coffee M	147,-
Varm sjokolade med krem M	58,-