



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 3 selskapslokaler som egner seg for de fleste anledninger

Privaten i 1. Etasje på Oscar

Lokalet har et tema som er inspirert av «reiser som er litt utenom det vanlige og egner seg godt for mindre grupper fra ca 10-16 pers.

Privaten i 2. Etasje på Oscar

Lokalet har plass til ca 10-24 pers og passer godt til lukkede selskap og møter.

Stallmesterens Festlokale i 2. etasje på Stallen

Festlokale er intimt og har et hyggelig miljø med peis, bar, kjøkken, og utgang til takterrasse. Kapasitet ca 30-60 personer.

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

DAGENS RETT

Mandag - Medisterkaker 255,-

Med rødkål, sjysaus, tyttebær og kokte poteter. ½ porsjon 170,- **S, M**

Tirsdag - Dampet torskeloin 235,-

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

Onsdag - Flesk og duppe 249,-

Med rotmos, duppe, dampede poteter og tyttebærsyltetøy. ½ porsjon 170,- **GH, M**

Torsdag - Raspeballer 265,-

Med salt lammebog, vossakorv, baconfett og rotmos. ½ porsjon 175,- **S, M**

Fredag - Dansk Hakkebøff 279,-

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

AFTER WORK

Mandag-fredag fra kl 15.00-18.00 285,-

Biffsnadder

Biffkjøtt med løk, sopp, paprika, salat og pommes frites. ½ porsjon 185,-

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

Dessert til dagens rett og After Work 125,-

Varm eplekake med vaniljekrem.

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

Vegetar 352,-

Hummus, ratatouille, grillet hjertesalat, ovnsstekte poteter og Chimichurri urtesaus. **M**

FORRETTER

Kuvert ventebrød med smør 20,- **GH**

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

Kremet skogsoppsuppe 198,-

Med trøffelolje og ristet landbrød. **M, GH**

Landpatè 225,-

Med ripsgelè, rømme og flatbrød. **GH, M** Kan inneholde spor av nøtter

Husets varmrøkte pepper-ørret 215,-

Med Snøfrisk kremost og Grissini. **M, F, GH**

Rakfiskfilèt fra Valdres 247,-

Med løk, rømme, rødbeter og lefse. **F, GH, M**

BARNEMENY

Alle andre retter i vår meny kan også tilbys til halv pris

Panert kyllingburger 155,-

Med grønnsaker og pommes frites. **E, GH**

Pasta med kjøttsaus **E, GH** 155,-

2 pølser med pommes frites 135,-

Hamburger med pommes frites 155,-

Dagens fiskerett 155,-

Porsjonspizza med skinke **GH, E** 155,-

DESSERT BARNEMENY

Vaniljeis med sjokoladesaus **E, M** 65,-

2 kuler sorbèt 55,-

Egg **E**

Melk **M**

Sennep **SP**

Lupin **LU**

Fisk **F**

Nøtter **N**

Skalldyr **SR**

Bløtdyr **BL**

Glutenbygg **GB**

Soya **S**

Sulfitter **SU**

Glutenhvetete **GH**

Selleri **SI**

Sesamfrø **SE**

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

HOVEDRETTER

Stallmesterbiff.....

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

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

Pepperbiff.....

Storfe ytrefilèt med kremet peppersaus, sautert sopp, cherrytomater, aspargesbønner og ovnsstekte poteter. 200 gr **429,-** • 300 gr **549,-** **E, M**

Château Briand - 180 gr indrefilèt av okse535,-

Med sautert sopp, cherrytomater, aspargesbønner, bearnaisesaus og ovnsstekte poteter. **E, M, SU**

Hjortebiff492,-

Med bacon, sopp, grønnsaker, fløtesaus, ovnsbakte morenepoteter og tyttebærsyltetøy. **M**

Juletallerken475,-

Med Hampshire ribbe, hjemmelaget medisterkake og julepølse. Serveres med rødkål, kokte poteter, sjysaus og tyttebær. **GH**

Urøkt pinnekjøtt589,-

Med kålrotstappe, eldhusrøkt gardspølse, sjy og kokte poteter. **M**

Stor porsjon premium lutefiskfilèt642,-

Serveres på tradisjonelt vis med baconfett, ertestuing, kokte poteter, flatbrød, lefse, fin og grov sennep. **M, F, GH** • Hvit saus kr 28,-

Ovnsbakt ørretfilèt398,-

Med grønnsaker, hvitvinssaus og dampede morenepoteter. **M, F**

Rakfiskfilèt fra Valdres492,-

Med løk, rømme, rødbeter, lefse, flatbrød og kokte poteter. **F, GH, M**

DESSERT

Hjemmelaget karamellpudding188,-

Med krem og karamellsaus.. **E, M**

Mørk sjokolademousse195,-

Med krem og skogsbærcouliss. **M, N**

Riskrem189,-

Med bringebærsaus og krumkake. **E, GH, M** Kan inneholde spor av nøtter.

Varm eplekake179,-

Med vaniljekrem. **GH, M, E**

Franske makroner155,-

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

MINERALVANN

ALKOHOLFRITT 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,-
Boble vann	0,50	25,-
Glitre	0,33	63,-
Eplemost fra Telemark	0,40	73,-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	0,40	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,-

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.....	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,-
Zuccardi Serie A Malbec, Argentina.....	135,-	675,-
Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania		665,-
Coto de Imaz Reserva, Rioja, Spania		665,-
La Familia Barbera , Pienento, 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.....	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 M	60,-
Irish Coffee M	154,-
Drammens Kaffe M	154,-
Baileys Coffee M	147,-
Varm sjokolade med krem M	58,-

