



H Ø S T M E N Y

.....

JANUAR | FEBRUAR | MARS | APRIL | MAI | JUNI | JULI | AUGUST | SEPTEMBER | OKTOBER | NOVEMBER | DESEMBER



**Lillesand smørbrød**

En herlig symfoni av reker, kaviar, asparges, dill, majones og rømme

kr. 189,-

Inneholder: skalldyr, egg, sennep, hvete, melk

Fiskesuppe

Med dagen's fisk, skalldyr og grønnsaker

kr. 189,-

Inneholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt

Fiskesnadder

Serveres med dagens pannestekt fisk, grønnsaker, Sandefjord smør og poteter

kr. 189,-

Inneholder: fisk, melk

Cæsar salat

Romano salat, hjemmelaget cæsar dressing, bacon, sprøstekt kylling, tomat, parmesan og brødkrutonger

kr. 189,-

Inneholder: hvete, bygg, rug, melk, egg, sennep, ansjos

Biffburger

Hjemmelaget burger serveres med aioli, salat, tomat, syltet rødløk, ost, bacon og pommes.

kr. 189,-

Inneholder: hvete, soya, egg, melk, sulfitt, sennep (fisk)
(vi har glutenfritt brød)

Biffsandwich

Serveres på brød med salat, tomat og syltet rødløk

Serveres med ruccola aioli og pommes

kr. 189,-

Inneholder: sennep, selleri, melk, sulfitt, hvete, egg

Alle retter kun
kr. 189,-

Øl
Rødvin
Hvitvin
Kun kr 69,-
Per glass.

Serveres fra kl
12:00 til 15:00
Tirsdag til
lørdag



H O V E D R E T T

Fisk og Skalldyrssuppe

Med dagen's fangst av fisk, blåskjell, reker, kamskjell og grønnsaker

Liten	kr.	185,-
Stor	kr.	285,-

Innholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt

Dagens fisk

Ovnsbakt/pannesteikt fisk, serveres med sellerirotkrem, savoykål, syltet eple, ristet mandel, hasselbakt potet og nøttesmør

kr. 395,-

Innholder: fisk, melk, sulfitt, selleri, soya, mandler

Hjort ytrefilet

Serveres med gresskar pure, kantarell, bakt rødbete, fløtepoteter, jordskokk chips og rødvin saus

kr. 485,-

Innholder: melk, selleri, sulfitt, soya

Bacalao ala Hos oss

Vår egen vri på klassikeren

Potetmos, ratatouille, oliven, chorizo, klippfisk

kr. 395,-

Innholder: fisk, melk, sulfitt, soya

Surf and turf

Kalv ytrefilet serveres med smørposjert hummerhale, brokkolini, pastinakk pure, hasselbakt potet og Hummer-bearnessaus

kr. 595,-

Innholder: melk, skalldyr, egg, sulfitt

Skalldyrtallerken (spør om tilgjengelighet)

Med ferske reker, kreps, fylt krabbeskjell og en halv Norsk hummer.

Serveres med salat, brød, smør og majones.

kr. 645,-

Innholder: skalldyr, egg, hvete, melk.
(vi har glutenfritt brød)

F O R R E T T

Kamskjell

Pannesteikt kamskjell serveres med sellerirot krem, betes, syltet eple, norsk spekeskinke, hasselnøtt og nøttesmør

kr. 185,-

Innholder: bløtdyr, melk, sulfitt, hasselnøtt

Hjortetartar

Serveres med syltet gresskar, pepperrot krem, betes, rødløk, kapers, sprøtt rugbrød, kantarell og eggeplomme

kr. 185,-

Innholder: hvete, rug, sulfitt, egg

Jordskokksuppe

Serveres med sprøsteikt spekeskinke, bakt pære og sprø jordskokk chips

Kr. 185,-

Innholder: melk, sulfitt

Konge reker

Store reker ovnsbakes i olivenolje, hvitløk og chili. Serveres med hjemmelaget rødbete brød

kr. 185,-

Innholder: skalldyr, hvete,

Hummersuppe

Vår berømte hummersuppe serveres med klokjøtt, gressløkolje og ristet gresskarkjerner

Kr. 185,-

Innholder: sulfitt, melk, soya, skalldyr

Vi lager vegetar
på forespørsel

DESSERT

Ostekake

Bakt ostekake serveres med marinerte norske plommer, karamell, tyttebær, mandler og mascarponekrem

kr. 165,-

Innholder: melk, egg, mandel, hvete

krydret gresskar kake

Lun krydderkake med gresskar. Serveres med salt karamell, gresskarkrem, kandisert gresskarkjerner og kanel is

kr. 155,-

Innholder: melk, egg, hvete

Sjokolademousse & steinsopp

Mørk sjokolademousse med steinsoppstøv, pistasj, tyttebærcoulis og et dryss havsalt.

kr. 145,-

Innholder: melk, egg, hvete, soya, nøtter

Plommeterte

Serveres med norske plommer kokt i kanel og vanilje, serveres med vaniljekrem, italiensk marengs og ristet mandler

kr. 145,-

Inneholder: egg, melk, hvete, mandler

SMÅSULTEN?

Nøtter kr. 65,-

Pommes med nuggets kr. 145

Chips med dipp kr. 95,-

Pommes med aioli kr. 95,-

KAFFE / TE

Kaffe kr. 35,-

Te kr. 34,-

Americano kr. 45,-

Espresso kr. 42,-

Kaffe Latte (melk) kr. 68,-

Cappuccino (melk) kr. 58,-

Kaffe Mocca (melk) kr. 68,-

Kakao m/krem (melk/nøtter) kr. 68,-

Nyt Høstens
herlige, og
varme smaker
her
Hos Oss!



Ø L

Fatøl -

Arendals Pilsner (bygg/hvete)	0,5	kr. 129,-
1664 Blanc (bygg/hvete)	0,5	kr. 139,-
Ringnes lite (glutenfri)	0,4	kr. 129,-
Schous Pilsner (bygg/hvete)	0,4	kr. 129,-

Lokal -

Hos Oss pale ale (bygg/hvete)	0,33	kr. 124,-
Sørlandspils (glutenfri)	0,33	kr. 124,-
Kampen Kveik pale ale (bygg/hvete)	0,33	kr. 124,-
Furious Passion Berliner (surøl) (bygg/hvete)	0,44	kr. 134,-
Lys pils fra Hunsfoss Vennesla (bygg/hvete)	0,33	kr. 119,-

Diverse -

Carlsberg (bygg/hvete)	0,3	kr. 104,-
Tuborg Lime Cut (bygg/hvete)	0,3	kr. 104,-
Juicy Ipa Frydenlund (bygg/hvete)	0,5	kr. 139,-
Grimbergen Blonde (bygg/hvete)	0,3	kr. 104,-
Frydelund bayer (bygg/hvete)	0,3	kr. 104,-
Guinness (bygg/hvete)	0,4	kr. 145,-

ALKOHOLFRI T Ø L

Carlsberg Alkoholfri (bygg)	0,33	kr. 82,-
Erdinger Alkoholfri (hvete)	0,5	kr. 92,-
1664 Blanc Alkoholfri (bygg/hvete)	0,33	kr. 82,-
Nix&Nada Alkoholfri (lokal) (bygg/hvete)	0,33	kr. 82,-
San Miguel glutenfri Alkoholfri	0,33	kr. 82,-

SIDER/RUSBRUS

Aga Eple Sider Hardanger rose	0,33	kr. 109,-
Hard seltzer Lime/Fersken	0,33	kr. 109,-
Breezer: Mango/Orange	0,275	kr. 109,-
Sommersby Pear	0,33	kr. 109,-
Eple Sider lokalt fra Grimstad	0,44	kr. 139,-

MINERALVANN

Pepsi Max	0,33	kr. 64,-
Pepsi	0,33	kr. 64,-
7-Up zero	0,33	kr. 64,-
Solo	0,33	kr. 64,-
Perrier mineralvann	0,75	kr. 119,-
Sørlandsk eplemost	0,33	kr. 74,-
Farris Naturell / Lime	0,33	kr. 59,-
Lokal Grimstadbrus	0,33	kr. 79,-
Sitron og ingefær Økologisk appelsin Cuba kuba		

ALKOHOLFRI VIN/SIDER

Tralcetto Bianco No Alcohol	fl. gl.	kr. 295,- Kr. 95,-
Tralcetto Rosso No Alcohol	fl. gl.	kr. 295,- Kr. 95,-
Aga Eplesider fra Hardanger	0,3	Kr. 95,-



Alle viner
inneholder
sulfitt

H V I T V I N

Hos Oss Chardonnay (Husets egen vin)

Alena Chardonnay (Husets egen eksklusive vin)

Chablis Cuvee Tete d Or

Pouilly-Fumé

Maso Di Mezzo Chardonnay

Riesling Clos Hauser

Sancerre

Grillo

Heldenstuck Riesling Trocken

Niederberg Helden Riesling

Savigny-les-Beaune

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Chablis La Seriene

Greco Di Tufo

Soalheiro Alvarinho

La Val Albarino

Bourgogne Chardonnay 1,5 L

Arneis Serra Lupini

Scalunera Etna Bianco

Bourgogne Blanc

Chenin Blanc

Soave Classico

Saint aubin

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

Puligny-Montrachet

Beaune Du Chateau 1er Cru Blanc

R O S É

Chateau De Pampelonne Rose

Claude Val Rosé

B O B L E R

Cremant De Limoux

Reserva de la familia brut nature cava

Taittinger Brut Reserve

Diebolt – Vallois Blach de Blanch

Comtes Blanc de Blanch

Bodega Santa Margarita

Bodega santa Margatita

Domaine Billaud Simon – 2022

Domaine Jean-Pabiot Et Fils - 2024

Catina Mezzacorona – 2020

Zind-Humbrecht – 2023

Henry Natter – 2023

Stemmari – 2024

Weingut Schloss Lieser- 2023

Weingut Schloss Lieser - 2020

Domaine de Bellene - 2023

Domaine de la Bretonniere -2022

La Chablisienne - 2023

San Gregorio – 2024

Quinta De Soalheiro - 2024

Bodegas La Val – 2023

Roche De Bellene - 2022

Angelo Negro – 2021

Torre Mora – 2024

Domaine Borgeot – 2022

Fairview - 2023

Pieropan – 2025

Vieilles Vignes

Domaine Bader-Mimeuer

Vieilles Vignes

Domaine Bouchard Père & Fils

Chateau De Pampelonne - 2024

Les Domaines Paul Mas

Martinolles

Juev Y Campus

Champagne Taittinger

Diebolt – Valloris

Taittinger

fl.
gl.

kr.
kr.

640,-
132,-

fl.
gl.

kr.
kr.

690,-
142,-

fl.

kr.

840,-

fl.

Kr.

795,-

fl.

kr.

690,-

fl.

kr.

840,-

fl.

kr.

790,-

fl.

kr.

690,-

fl.

kr.

820,-

fl.

kr.

950,-

fl.

kr.

795,-

fl.

kr.

695,-

fl.

kr.

760,-

fl.

kr.

720,-

fl.

kr.

720,-

fl.

Kr.

770,-

fl.

kr.

1495,-

fl.

Kr.

885,-

fl.

Kr.

785,-

fl.

Kr.

760,-

fl.

Kr.

725,-

fl.

Kr.

710,-

fl.

Kr.

1595,-

fl.

kr.

1595,-

fl.

kr.

1595,-

fl.

Kr.

1445,-

fl.

kr.

780,-

fl.
gl.

Kr.
kr.

640,-
132,-

fl.
gl.

Kr.
Kr.

690,-
142,-

fl.

Kr.

740,-

fl.

Kr.

1099,-

fl.

Kr.

890,-

fl.

Kr.

3995,-



Alle viner
inneholder
sulfitt

R Ø D V I N



Hos Oss Cabernet Sauvignon (Husets egen vin)	Bodega Santa Margarita	fl. gl.	Kr.	640,- 132,-
Amigo (Husets egen eksklusive vin)	Bodega Santa Margatita	fl. gl.	Kr.	690,- 142,-
Santenay Rouge Vieilles Vignes	Domaine Borgeot – 2019	fl.	Kr.	870,-
Nuits-Saint-Georgs Vieilles Vignes	Domaine de Bellene - 2021	fl.	Kr.	1195,-
Contino Reserva	C.V.N.E – 2018	fl.	Kr.	890,-
Cune Grand Reserva	C.V.N.E – 2018	fl.	Kr.	785,-
Bourgogne Pinot Noir reserve	Maison Roche De Bellen - 2021	fl.	Kr.	780,-
Righetti Valpolicella Classico	Luigi Righetti – 2022	fl.	Kr.	690,-
Barbera d alba	Mauro Molino – 2024	fl.	Kr.	740,-
Langhe Nebbiolo	Mauro Molino – 2024	fl.	Kr.	790,-
Chianti Classico	Felsina - 2023	fl.	Kr.	760,-
Cotes-Du-Rhone	Chateau Du Trigon – 2023	fl.	Kr.	720,-
Morgon Cote Du Py	Jean-marc Burgaud – 2024	fl.	Kr.	840,-
Bourgogne Hautes Cotes De Beaune – Magnum	Famille Picard a Chassagne - 2015	fl.	Kr.	1900,-

K J E L L E R V I N



Chateau Batailley	Ch. Batailley Bordeaux -2016	fl.	Kr.	1445,-
Chateau Pontac-Lynch	Ch Pontac-Lynch – 2015	fl.	Kr.	1245,-
Malleolus De Valderramiro	Emilio Moro – 2016	fl.	Kr.	2695,-
Dalmau	Marques de Murrieta - 2017	fl.	Kr.	3750,-
Barolo	Mauro Molino – 2016	fl.	Kr.	2495,-
Valbuena nr.5	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	2890,-
Pinta	Vega Sicilia – 2018	fl.	Kr.	1450,-
Aliòn	Vega Sicilia – 2017	fl.	Kr.	1685,-
Chambolle – Musigny 1 er Cru Les Charmes	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	2890,-
Chambolle – Musigny 1 er Cru Les Amoureuses	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	4900,-
Bonnes – Mares Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	4590,-
Clos Saint – Denis Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	3650,-
Corton Renardes Grand Cru	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	2995,-
Griotte – Chambertin Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	3960,-
Flor De Pingus	Dominio De Pingus – 2018	fl.	Kr.	2495
Travaglini Gattinara 3L	Giancarlo Travaglini – 2017	fl.	Kr.	2890,-



DRINKER

Mimosa		kr. 149,-
Pink Gin Tonic		kr. 149,-
Tropical Gin Tonic		kr. 149,-
Gin Tonic		kr. 145,-
Mojito Original		kr. 155,-
Mojito Bringeber		kr. 165,-
Aperol Spritz		kr. 145,-
Limoncello Spritz		kr. 145,-
Vodka Battery		kr. 128,-
White Russian	(melk)	kr. 139,-
Irish Coffee	(melk)	kr. 145,-
Espresso Martini	(melk)	kr. 145,-
Mudslide	(melk)	kr. 145,-
Cuba Libre		kr. 135,-
Amaretto Sour		kr. 145,-
Mintu Collins		kr. 135,-
Blue Lagoon		kr. 135,-
Long Island Apple		kr. 165,-
Lennart		kr. 139,-
Frozen Mango Daiquiri		kr. 155,-
Frozen Strawberry Daiquiri		kr. 155,-

BRENNEVIN

Akevitt

Arvesølv Aquavit	kr. 115,-
Arvesølv dill Aquavit	kr. 115,-
Saltholmen Aquavit	kr. 115,-
Hunsfoss Aquavit	kr. 115,-

Whisky

Eiktryne Fransk Eik	kr. 139,-
Eiktryne Quadrupel	kr. 139,-
Macallan 12	kr. 159,-
Jack Daniels	kr. 115,-

Rom

Adopted Rom – Norsk	kr. 145,-
Captain Morgan	kr. 115,-

Vodka

Grey Goose	kr. 165,-
Hunsfoss Vodka	kr. 115,-

Cognac

Rémy Martin 1738 Royal	kr. 155,-
Cognac Pierre Ferrand	kr. 185,-

Tequila

Patrón Silver	kr. 125,-
---------------	-----------

Likør

Jagermeister	kr. 115,-
Mintu	kr. 115,-
Sambuca	kr. 115,-
Hot'n Sweet	kr. 109,-
Fireball	kr. 109,-
Gammel Dansk	kr. 109,-
Baileys	kr. 109,-
Limoncello	kr. 109,-

Norsk Spesial

Kjernekraft vill Eple	kr. 135,-
-----------------------	-----------