







Hos Oss  
RESTAURANT

## H O V E D R E T T

### Fiskesuppe

Med dagens fisk, skalldyr og grønnsaker.

Liten kr. 185,-

Stor kr. 285,-

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

### Fish & Chips

Serveres med pommes, hjemmelaget erterpurè og tartar dressing.

kr. 295,-

Inneholder: fisk, egg, hvete, bygg, melk, sennep.

### Moules Frites

Blåskjell dampet med fløte, hvitvin løk og ramsløk.

Serveres med pommes og aioli.

kr. 295,-

Inneholder: melk, bløtdyr, egg, sennep, sulfitt.

### Biffburger / Fiskeburger

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

kr. 295,-

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

### Striploin av okse unge

Serveres med sautert aspargesbønner, historiske tomater, grillet spisskål, peppersaus og småpoteter.

Toppes med padron og syltet rosepepper.

kr. 425,-

Inneholder: melk, sulfitt, soya

### Kveite

Grillet kveite filet serveres med hummersaus, mini kamskjell, brokkolini, småpoteter, syltet eple og fennikel. Toppes med kapers og salturt.

kr. 425,-

Inneholder: fisk, melk, skalldyr, soya, sulfitt.

### Laks

Pannestekt laksefilet, serveres med grillet spisskål, gulrot pure, smørsaus, wasabi nøtter, agurksalsa og ovnsbakte småpoteter.

kr. 385,-

Inneholder: melk, sulfitt, fisk, hvete, peanøtter.

### Bryggas Stjerneskudd

Panert rødspette filet, serveres på ristet grovbrød med hjemmelaget dressing og salat. Toppes med Lillesandrøre.

kr. 285,-

Inneholder: skalldyr, hvete, melk, sennep, egg, fisk, selleri.

ALLE  
RETTER KAN  
OGSÅ FÅES SOM  
BARNEMENY!

### Vegetar

Gnocchi serveres med hjemmelaget pesto, historiske tomater og urter. Toppes med burrata fra Osteverkstedet i Høvåg.

kr. 365,-

Inneholder: hvete, egg, melk, nøtter.

### Cæsarsalat

Romano salat, hjemmelaget Cæsar dressing, bacon, kyllingbryst, tomat, parmesan og brødkrutonger.

kr. 265,-

Inneholder: hvete, bygg, rug, melk, egg, sennep, fisk.

### Skalldyrsalat

Blandet salat, philadelphia dressing, tomat, syltet løk, reddik, marinerte reker, byggryn, rugbrød krutonger og hjemmerøkt pepperlaks.

kr. 265,-

Inneholder: skalldyr, fisk, sennep, melk, sulfitt, egg, hvete, bygg.

### Skalldyr tallerken (Spør om tilgjengelighet)

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

Serveres med salat, brød, smør og majones.

kr. 645,-

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

### Ferske Reker

Serveres med brød, smør, majones og sitron.

kr. 285,-

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

### Lillesand smørbrød

En nydelig blanding av reker, urter, asparges, majones, rømme og kaviar. Serveres på grovbrød med salat.

kr. 245,-

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

## DESSERT

### Hjemmelaget sjokolademousse

Serveres med tindvedsorbet og friske bær

kr. 165,-

Inneholder: melk, egg, hvete, soya.

### Belgisk vaffel

Serveres med hjemmelaget vaniljeis, friske bær, ristet hasselnøtter og salt karamell saus.

kr. 165,-

Inneholder: melk, egg, hvete, soya, nøtter.

### Hvit sjokolade panna cotta

Serveres med rabarbra saus, syltet rabarbra og bringebær.

kr. 165,-

Inneholder: melk, soya.

### Iskrem

Vaniljeis serveres med ferske jordbær og jordbærsaas.

kr. 145,-

Inneholder: melk, egg.

### Sitron terte

#### Laktosefri – glutenfri – sukkerreduert

Serveres med sitrus sorbet og Italiensk marengs.

kr. 165,-

Inneholder: egg.

### Banana split

Flambert banan med sprø karamellhinne, serveres med hjemmelaget iskrem og sjokolade-ganache. Toppet med ristede hasselnøtter, havsalt-karamell og friske sommerbær.

kr. 185,-

Inneholder: egg, melk, nøtter, soya.

## KAFFE / TE

Kaffe kr. 35,-

Te kr. 35,-

Americano kr. 48,-

Espresso kr. 48,-

Kaffe Latte (melk) kr. 78,-

Cappuccino (melk) kr. 62,-

Kaffe Mocca (melk, nøtter) kr. 78,-

Kakao m/krem (melk/nøtter) kr. 78,-

Iskaffe (melk) kr. 78,-

## DESSERTVIN

Oremus Tokaji Late Harvest kr. 495,-  
gl. 115,-

Recioto Della Valpolicella Classico kr. 385,-

Nyt sommerens  
etterlengtede og  
herlige smaker her  
På brygga  
Hos Oss!

## Ø L

### Fatøl -

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

### Lokal -

Hos Oss pale ale (bygg/hvete)	0,33	kr. 124,-
Sørlandspils ( <b>glutenfri</b> )	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 ( <b>lokal</b> ) (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,-
Nypresst Appelsin juice	0,33	kr. 74,-
Perrier mineralvann	0,75	kr. 119,-
Sørlandsk eplemost	0,33	kr. 74,-
Farris Naturell / Lime	0,33	kr. 59,-

<b>Lokal</b> 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. kr. 640,-  
gl. kr. 132,-

fl. kr. 690,-  
gl. kr. 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. Kr. 640,-  
gl. kr. 132,-

fl. Kr. 690,-  
gl. Kr. 142,-

fl. Kr. 740,-

fl. Kr. 1099,-

fl. Kr. 890,-

fl. Kr. 3995,-

## R Ø D V I N

<b>Hos Oss Cabernet Sauvignon (Husets egen vin)</b>	<b>Bodega Santa Margarita</b>	<b>fl. gl.</b>	<b>Kr. Kr.</b>	<b>640,- 132,-</b>
<b>Amigo (Husets egen eksklusive vin)</b>	<b>Bodega Santa Margatita</b>	<b>fl. gl.</b>	<b>Kr. Kr.</b>	<b>690,- 142,-</b>
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,-



Hos Oss  
RESTAURANT

## DRINKER

Mimosa		kr. 149,-
Pink Gin Tonic		kr. 149,-
Tropical Gin Tonic		kr. 149,-
Gin Tonic		kr. 145,-
Mojito Original		kr. 155,-
Mojito Bringebær		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,-
-----------------------	-----------