



A black metal lantern with a domed top and a handle. The lantern features intricate cutwork patterns. The central panel is illuminated with a warm, golden light, while the side panels show red and blue light filtering through the lattice.



L U N S J

Lillesand smørbrød

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

kr. 169,-

Inneholder: skalldyr, egg, sennep, hvete, melk

Fiskesuppe

Med dagen's fisk, skalldyr og grønnsaker

kr. 169,-

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

Stjerneskudd

Panert rødspette på grovbrød med salat, toppes med en blanding av reker, kreps, asparges og dill

kr. 169,-

Inneholder: melk, fisk, Skalldyr, egg, hvete, sulfitt

Burger

Biffburger med salat, tomat, karamellisert løk, bacon og ostesaus. Serveres med pommes

kr. 169,-

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

Kylling salat

Blandet salat, tomat, agurk, nduja oliven, fetaost, løk, hjemmelaget pesto, sprøstekt kylling og chilli pasta

kr. 169,-

Inneholder: hvete, egg, melk, nøtter

Fish & Chips

Fiskefilet friteres i beignetrøre, Serveres med pommes, hjemmelaget erterepurè og tartar dressing

kr. 169,-

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

Fritert Askerose

Ost fra Birkeland, friteres til den er sprø på utsiden og fløyelsmyk på innsiden, serveres med ristet focaccia brød

Kr. 169,-

Inneholder: hvete, melk, egg

Vegetar Lasagne

Hjemmelaget lasagne med 4 forskjellige oster.

Serveres med nduja tomat saus, brød, salat og aioli

kr. 169,-

Inneholder: hvete, egg, melk, sennep

Alle retter kun
kr. 169,-

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



FORRETT

Blåskjell

Dampes i fløte, hvitvin og urter
Serveres med pommes og aioli

kr. 165,-

Inneholder: bløtdyr, melk, sulfitt, egg, sennep

Bouillabaisse

Fransk fiskesuppe med røtter fra Marseille.
Serveres med dagens fangst av fisk og skalldyr

kr. 165,-

Inneholder: skalldyr, fisk, melk, sulfitt, soya

Fransk Løksuppe

Serveres på klassisk vis med ostetoast

kr. 145,-

Inneholder: melk, sulfitt, hvete, soya

Biff tartar toast

Ristet brød, ytrefilet av ungfe, olivenolje, sprøstekt kapers, løk, sylteagurk, rødbeter, estragon emulsjon og eggeplomme

kr. 185,-

Inneholder: melk, sulfitt, hvete, egg

HOVEDRETT

3 retter

Plukk og miks din egen 3 retter

1 forrett – 1 hovedrett – 1 dessert

kr. 555,-

Skrei

Skrei loins serveres med erterpure, kokte poteter, chorizo-smør, nytrukket rogn og sprø grønnkål

kr. 395,-

Inneholder: fisk, melk

Plankebiff

Ytrefilet av okse serveres på en rykende varm trefjøl med pommes duchesne, peppersaus, bœrnaisesaus og dagens grønnsaker

kr. 395,-

Inneholder: melk, egg, sulfitt, soya

Lysing

Pannestekt lysing serveres med saltbakte betes, brokkolini, ovnsbakte småpoteter, urte og pepperrot saus

kr. 325,-

Inneholder: fisk, melk, sulfitt

Ytrefilet av svin

Serveres med ricotta og spinat ravioli, bacon, soppsaus, aspargesbønner og cherry tomater

kr. 325,-

Inneholder: melk, sulfitt, soya, egg

Biff burger

Serveres med salat, tomat, løk, bacon, cheddarsaus, fritert sylteagurk, rucola aioli og løkringer

kr. 295,-

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

Vegetar Lasagne

Hjemmelaget lasagne med 4 forskjellige oster.
Serveres med nduja tomatsaus, brød, salat og aioli

kr. 295,-

Inneholder: hvete, egg, melk, sennep

Finnbiff

Reinstyrskav i kremet saus med sopp, bacon, tyttebær, rosenkål, og løk. Serveres med potetstappe

kr. 345,-

Inneholder: melk, sulfitt

Fisk og skalldyrssuppe

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

Liten kr. 185,-

Stor kr. 285,-

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

ALLE
RETTES KAN
OGSÅ FÅES SOM
BARNEMENY!

DESSERT

Sitron terte

Hjemmelaget sitron terte, Italiensk marengs og sitrus sorbet

kr. 145,-

Innholder: hvete, egg, melk

Panna Cotta

Lakris panna cotta med sprøstekt banan og ananas salsa

kr. 145,-

Innholder: melk, hvete, egg

Crema Catalana

Serveres med friske bær og bringebær saus

kr. 145,-

Innholder: egg, melk

Sjokoladeterte

(Glutenfri og laktosefri)

Varm sjokoladeterte serveres med Jordbær sorbet og frisk bær

kr. 145,-

Inneholder: egg, soya

SMÅSULTEN?

Nøtter

kr. 65,-

Pommes med nuggets

kr. 145,-

Chips med dipp

kr. 95,-

Pommes med aioli

kr. 95,-

Focaccia med aioli

kr. 29,-

KAFFE / TE

Kaffe

kr. 35,-

Te

kr. 35,-

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 vinteren
her
Hos Oss!

Ø L

Arendals Pilsner – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 128,-
Ringnes lite (glutenfri)	0,5	kr. 135,-
Schous Pilsner – Fatøl	0,4	kr. 124,-
1664 Blanc – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 138,-
Carlsberg (bygg/hvete)	0,3	kr. 99,-
Tuborg Lime Cut (bygg/hvete)	0,3	kr. 99,-
Juicy ipa frydenlund (bygg/hvete)	0,5	kr. 138,-
Grimbergen Blonde	0,3	kr. 99,-
Frydelund bayer	0,3	kr. 99,-
Guinness	0,4	kr. 135,-

MINERALVANN

Pepsi max	0,33	kr. 59,-
Pepsi	0,33	kr. 59,-
7-Up	0,33	kr. 59,-
Solo	0,33	kr. 59,-
Knatten Eplemost Naturell / Bringebær	0,33	kr. 69,-
Farris Naturell / Lime	0,33	kr. 56,-

ALKOHOLFRI

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

SIDER/RUSBRUS

Aga Eple Sider fra Hardanger Glass	0,75	kr. 395,- kr. 94,-
Breezer:	0,275	kr. 98,-
Mango - Lemon light - Orange		
Sommersby pear	0,33	kr. 98,-
Bignose Sider Homborsund	0,33	kr. 98,-

HUSETS DRINKER

Nordic river akevitt		kr. 115,-
Cognac XO		kr. 155,-
Amundsen akevitt		kr. 115,-
Jack Daniels Whiskey		kr. 98,-
Jameson Irish Whiskey		kr. 98,-
Irish Coffee	(melk)	kr. 145,-
Vodka/RedBull		kr. 128,-
Fjellbekk		kr. 128,-
Mojito		kr. 155,-
Cuba libre		kr. 125,-
Gin and Tonic		kr. 145,-
Pink Gin and Tonic		kr. 145,-
Baileys	(melk)	kr. 92,-
Baileys/Kaffe	(melk)	kr. 98,-
Jägermeister		kr. 98,-
Gammel Dansk		kr. 98,-
Minttu		kr. 98,-
Tequila Patron		kr. 119,-
Hot n'Sweet		kr. 98,-
Glenfiddich Whiskey		kr. 125,-
Aperol Spritz		kr. 145,-
Sambuca		kr. 109,-
Frozen Mango Daiquiri		kr. 145,-
Frozen Strawberry Daiquiri		kr. 145,-



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

California Chardonnay

Riesling roche Calcaire

Sancerre

Pra Soave Classico

Natcool

Savigny-les-Beaune

Melon B - Muscadet

Riesling Trocken

Bourgogne Chablis

Greco Di Tufo

Soalheiro Alvarinho

Bourgogne Chardonnay 1,5 L

Arneis Serra Lupini

Bodega Santa Margarita

Bodega santa Margatita

Domaine Billaud Simon – 2019

Domaine Jean-Pabiot Et Fils

Decoy Winery – 2021

Zind-Humbrecht – 2018

Henry Natter – 2021

Az. Agr. Pra – 2018

Niepoort (ufiltret)- 2020

Domaine de Bellene - 2019

Landron-Chartier -2021

Weingut Winter - 2021

La Chablisienne - 2020

San Gregorio – 2021

Quinta De Soalheiro - 2021

Roche De Bellene - 2017

Angelo Negro – 2021

fl. gl.	kr. kr.	620,- 128,-
------------	------------	----------------

fl. gl.	kr. kr.	690,- 142,-
------------	------------	----------------

fl.	kr.	799,-
-----	-----	-------

fl.	Kr.	840,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	830,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	865,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	745,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	665,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	600,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	895,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	740,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	640,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	695,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	680,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	675,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	1495,-
-----	-----	--------

fl.	Kr.	785,-
-----	-----	-------

R O S É

Claude Val Rosé

Vacheron

Les Domaines Paul Mas

Domaine Vacheron - 2020

fl. gl.	Kr. kr.	620,- 128,-
------------	------------	----------------

fl.	kr.	790,-
-----	-----	-------

B O B L E R

Privat Cava

Celler Privat - 2018

Cremant De Limoux

Martinolles

Taittinger Brut Reserve

Champagne Taittinger

Diebolt – Vallois Blach de Blanch

Diebolt – Valloris

Comtes Blanc de Blanch

Taittinger

fl. gl.	Kr. kr.	620,- 128,-
------------	------------	----------------

fl.	Kr.	1099,-
-----	-----	--------

fl.	Kr.	860,-
-----	-----	-------

fl.	Kr.	3995,-
-----	-----	--------

K J E L L E R

Saint aubin

Vieilles Vignes

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

Domaine Bader-Mimeuer

Puligny-Montrachet

Vieilles Vignes

Beaune Du Chateau 1er Cru Blanc

Domaine Bouchard Père & Fils

fl.	Kr.	1595,-
-----	-----	--------

fl.	kr.	1595,-
-----	-----	--------

fl.	kr.	1595,-
-----	-----	--------

fl.	Kr.	1445,-
-----	-----	--------



R Ø D V I N

Hos Oss Cabernet Sauvignon (Husets egen vin)	Bodega Santa Margarita	fl. gl.	Kr.	620,- 128,-
Amigo (Husets egen eksklusive vin)	Bodega Santa Margatita	fl. gl.	Kr.	690,- 142,-
Barda Pinot Noir	Bodega Chacra – 2022	fl.	Kr.	765,-
Santenay Rouge Vieilles Vignes	Domaine Borgeot – 2017	fl.	Kr.	780,-
Nuits-Saint-Georgs Vieilles Vignes	Domaine de Bellene - 2018	fl.	Kr.	1195,-
Chateau Batailley	Ch. Batailley Bordeaux -2013	fl.	Kr.	1345,-
Chateau Pontac-Lynch	Ch Pontac-Lynch – 2015	fl.	Kr.	1145,-
Contino Reserva	C.V.N.E – 2018	fl.	Kr.	960,-
Cune Grand Reserva	C.V.N.E – 2016	fl.	Kr.	695,-
Cune Grand Reserva Magnum	C.V.N.E – 2015	fl.	Kr.	1290,-
Colleccion 125 Reserva	Bodegas Chivite – 2012	fl.	Kr.	840,-
Ixsir Altitudes Red	libanon Bekaa Valley	fl.	Kr.	685,-
Righetti Valpolicella Classico	Luigi Righetti – 2019	fl.	Kr.	640,-
Natcool (ufiltrert)	Niepoort – 2020	fl.	Kr.	600,-
Barbera d alba	Angelo Negro – 2018	fl.	Kr.	699,-
Chianti Classico	Felsina - 2018	fl.	Kr.	665,-

K J E L L E R V I N

Malleolus De Valderramiro	Emilio Moro – 2016	fl.	Kr.	2695,-
Dalmau	Marques de Murrieta - 2017	fl.	kr.	3750,-
Barolo	Mauro Molino – 2016	fl.	Kr.	1895,-
Valbuena nr.5	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	2890,-
Pinta	Vega Sicilia – 2016	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,-



Å P N I N G S T I D E R



LILLESAND

Åpningstider for Restaurant Hos Oss:

Tirsdag – Lørdag	kl. 12.00 – 24:00
Siste bordbestilling	kl. 21:00
Søndag	kl. 12:00 – 19:00
Siste bordbestilling	kl. 18:00

Åpningstider for Fiskedisken:

Mandag – Fredag	10.00 – 17.00
Lørdag	10:00 – 15:00

Grimstad

Åpningstider for Restaurant Hos Oss:

Tirsdag – Lørdag	kl. 12.00 – 24:00
Siste bordbestilling:	kl. 21:00
Søndag	kl. 12:00 – 19:00
Siste bordbestilling	kl. 18:00