Hos Oss
RESTAURANT

JULEMENY

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



Hos Oss
RESTAURANT

LUNSJ

ALLE RETTER KUN KR 189,-

Julesalat
Blandet salat med kalkun, fiken, ristede valnøtter, marinert rødkål, syltet klementin, brie og en dressing på yoghurt, appelsin og honning

kr. 189,-

Inneholder: valnøtt, sulfitt, melk

lillesand smørbrød
En himmelsk blanding av reker, kreps, asparges, rømme, majones og dill

kr. 189,-

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

Banh Mi
Sterk, søt og syrlig Vietnamesisk sandwich med ribbe, og syltet grønnsaker. Serveres med chilli majones

kr. 189,-

Inneholder: egg, hvete, soya, sulfitt

Omelette Benedictine
Fransk omelett serveres på ristet brød med røkelaks fra Risør og hollandessaus

kr. 189,-

Inneholder: hvete, melk, egg, fisk, sennep

Sprø Ribbeburger
Serveres med salat, senneps aioli, rødkål, syltet rødløk og pommes

kr. 189,-

Inneholder: sennep, hvete, soya, melk, egg

Jule sandwich
Kalkun, bacon, egg, stekt fiken, salat og majones. Serveres med pommes

kr. 189,-

Inneholder: hvete, bygg, rug, melk, soya, egg

Fiskesuppe
Serveres med dagens fangst
av fisk, blåskjell og grønnsaker.

kr. 189,-

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

Serveres fra kl. 12:00 til kl. 15:00

Hos Oss
RESTAURANT

ALLE RETTER KAN OGSÅ FÅES SOM BARNEMENY!

FORRETT

Hummersuppe
Vår berømte hummersuppe serveres med rekechips, kaviar, og urteolje
kr. 185,-
Inneholder: skalldyr, melk, soya, sulfitt

Sild – anretning
4 forskjellige typer hjemmelaget sild, potetsalat, rødbeter og brød
Liten kr. 165,-
Stor kr. 245,-
Inneholder: fisk, melk, bygg, hvete, rug, egg

Vitello tonnato
Serveres på klassisk vis som i Piemonte
kr. 165,-
Inneholder: egg, fisk, melk, sennep

Gravlaks
Hjemmelaget gravlaks av sirdalsørret, serveres med dill emulsjon, syltet løk, pepperrot krem, agurk og rugbrødchips
kr. 165
Inneholder: fisk, rug, hvete, melk, sennep, sulfitt, egg

HOVEDRETT

Fisk og skalldyrsuppe
Med dagen's fangst av fisk, reker, blåskjell og grønnsaker.
Liten kr. 185,-
Stor kr. 285,-

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

Juletallerken
Ribbe, julepølse og medisterkake serveres med kokte poteter, rødkål, rørte tyttebær og julesaus
kr. 395,-
Oppgrader til XL-juletallerken med pinnekjøtt og kålrabistappe
kr. 185,-
Inneholder: sulfitt, melk, hvete, soya

Lutefisk
Lutefisk loin serveres med ertepuré, baconfett, sennepsaus, lefse, brunost og kokte poteter (ca. 35 minutter ventetid)
kr. 485,-
Inneholder: melk, sennep, fisk, hvete

Chilinøtt gratinert lange
Skinn og benfri lange rygg, serveres med rødløk kompott, søtpotetstappe og hasselback poteter
kr. 385,-
Inneholder: hvete, peanøtter, melk, fisk, soya

Porchetta
Italiensk ribberull serveres med honning glaserte rotgrønnsaker, mandelpoteter og kraft saus
kr. 385,-
Inneholder: soya, sulfitt, selleri, melk, hvete

Kalkunbryst
Serveres med dampet gulrot, blomkål, brokkoli, waldorfsalat, fløtesaus og kokte poteter
kr. 395,-
Inneholder: melk, soya

Pinnekjøtt
Serveres med kålrabistappe, vossakorv, kokte poteter og sjy saus
kr. 485,-
Inneholder: melk

Fjellørret fra Sirdal
Serveres med dillstuede poteter, asparges, grillet sitron og agurksalat
kr. 385,-
Inneholder: fisk, melk, sulfitt, sennep

Boeuf bourguignon
Klassisk fransk oksegryte, med mørt oksekjøtt braisert i rødvin med bacon, sopp og løk, servert med potetpuré.
kr. 365,-
Inneholder: sulfitt, soya

DESSERT

Husets Sjokoladefondant
Serveres med hjemmelaget
multeis og bær
kr. 165,-
Inneholder: hvete, egg, melk, hasselnøtt, soya

Riskrem
Hva er vel julen uten...?
Serveres med kirsebær/jordbærsaus
kr. 125,-
Inneholder: melk

Multekrem
Selvplukket multer fra fjellene på Brokke.
Serveres med krumkake.
kr. 125,-
Inneholder: melk, egg, hvete

Pepperkake
Serveres med blåmuggost og aprikos marmelade
kr. 125,-
Inneholder: melk, egg, hvete

Portvin til pepperkakene kr. 115,-

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,-

DESSERTVIN

Oremus Tokaji Late Harvest	kr.	495,-
	gl.	115,-
Recioto Della Valpolicella Classico	kr.	385,-



Hos Oss
RESTAURANT

Ø L

Fatøl -

Frydenlund Juleøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 139,-
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,-

ALKOHOLFRITT ØL

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 Sitron og ingefær Økologisk appelsin Cuba kuba	0,33	kr. 79,-

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,-

Hos Oss RESTAURANT

Alle viner inneholder sulfitt

HVITVIN

Hos Oss Chardonnay (Husets egen vin)	**Bodega Santa Margarita**	**fl.** **gl.**	**kr.** **kr.**	**640,-** **132,-**
Alena Chardonnay (Husets egen eksklusive vin)	**Bodega santa Margatita**	**fl.** **gl.**	**kr.** **kr.**	**690,-** **142,**
Chablis Cuvee Tete d Or	Domaine Billaud Simon – 2022	fl.	kr.	840,-
Pouilly-Fumé	Domaine Jean-Pabiot Et Fils - 2024	fl.	Kr.	795,-
Maso Di Mezzo Chardonnay	Catina Mezzacorona – 2020	fl.	kr.	690,-
Riesling Clos Hauser	Zind-Humbrecht – 2023	fl.	kr.	840,-
Sancerre	Henry Natter – 2023	fl.	kr.	790,-
Grillo	Stemmari – 2024	fl.	kr.	690,-
Heldenstuck Riesling Trocken	Weingut Schloss Lieser- 2023	fl.	kr.	820,-
Niederberg Helden Riesling	Weingut Schloss Lieser - 2020	fl.	kr.	950,-
Savigny-les-Beaune	Domaine de Bellene - 2023	fl.	kr.	795,-
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie	Domaine de la Bretonniere -2022	fl.	kr.	695,-
Chablis La Seriene	La Chablisienne - 2023	fl.	kr.	760,-
Greco Di Tufo	San Gregorio – 2024	fl.	kr.	720,-
Soalheiro Alvarinho	Quinta De Soalheiro - 2024	fl.	kr.	720,-
La Val Albarino	Bodegas La Val – 2023	fl.	Kr.	770,-
Bourgogne Chardonnay 1,5 L	Roche De Bellene - 2022	fl.	kr.	1495,-
Arneis Serra Lupini	Angelo Negro – 2021	fl.	Kr.	885,-
Scalunera Etna Bianco	Torre Mora – 2024	fl.	Kr.	785,-
Bourgogne Blanc	Domaine Borgeot – 2022	fl.	Kr.	760,-
Chenin Blanc	Fairview - 2023	fl.	Kr.	725,-
Soave Classico	Pieropan – 2025	fl.	Kr.	710,-
Saint aubin	Vieilles Vignes	fl.	Kr.	1595,-
Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	Domaine Bader-Mimeuer	fl.	kr.	1595,-
Puligny-Montrachet	Vieilles Vignes	fl.	kr.	1595,-
Beaune Du Chateâu 1er Cru Blanc	Domaine Bouchard Père & Fils	fl.	Kr.	1445,-

ROSÉ

Chateau De Pampelonne Rose	Chateau De Pampelonne - 2024	fl.	kr.	780,-
Claude Val Rosé	**Les Domaines Paul Mas**	**fl.** **gl.**	**Kr.** **kr.**	**640,-** **132,-**

BOBLER

Cremant De Limoux	**Martinolles**	**fl.** **gl.**	**Kr.** **Kr.**	**690,-** **142,-**
Reserva de la familia brut nature cava	Juev Y Campus	fl.	Kr.	740,-
Taittinger Brut Reserve	Champagne Taittinger	fl.	Kr.	1099,-
Diebolt – Vallois Blach de Blanch	Diebolt – Valloris	fl.	Kr.	890,-
Comtes Blanc de Blanch	Taittinger	fl.	Kr.	3995,-

Hos Oss RESTAURANT

Alle viner inneholder sulfitt

RØDVIN

Hos Oss Cabernet Sauvignon (Husets egen vin)	**Bodega Santa Margarita**	**fl.** **gl.**	**Kr.** **Kr.**	**640,-** **132,-**
Amigo (Husets egen eksklusive vin)	**Bodega Santa Margatita**	**fl.** **gl.**	**Kr.** **Kr.**	**690,-** **142,-**
Santenay Rouge Vieilles Vignes	Domaine Borgeot – 2019	fl.	Kr.	870,-
Nuits-Saint-Georgs Vielles 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,-

KJELLERVIN

Chateau Batailley	Ch. Batailley Bordeax -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,-