

FORRETT



Sort vaffel

Serveres med Karlix løyrom, crème fraîche, gressløk og rødløk

Kr. 225,-

Inneholder: fisk, hvete, melk, egg.

Burrata

Burrata fra osteverkstedet i Høvåg.

Serveres med tomat, balsamico og rødløk.

Kr. 195,-

Inneholder: melk, sulfitt.

Kalvtartar

Serveres på toast med rødløk, rødbeter, kapers, sylteagurk, poppet svinesvor og ramsløk emulsjon.

Kr. 185,-

Inneholder: hvete, sulfitt, egg, sennep.

Nyåpnet Østers

Serveres med dill og sitron.

Kr. 48,-

Inneholder: bløtdyr.

Pannestekt Kamskjell

Serveres med asparges, smørsaus og ørreetrogn.

Kr. 195,-

Inneholder: melk, bløtdyr.

Fritert Askerose

Ost fra Tjamsland gård i Birkeland. Friteres til den er sprø på utsiden og fløyelsmyk på innsiden. serveres med focaccia brød.

Kr. 175,-

Inneholder: hvete, melk, egg.

Prosciutto

En variasjon av forskjellige spekeskinker/ salami

Serveres med oliven.

Kr. 185,-

Inneholder:

Liten Fiskesuppe

Med dagens fisk, skalldyr og grønnsaker.

Kr. 185,-

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

Hvaltartar

Serveres med sjalottløk, gressløk, cornichons, kapers, sennep emulsjon, pepperrrot og poppet svinesvor

Kr. 165,-

Inneholder: fisk, sesam, egg, sulfitt, sennep

SMÅSULTEN?



Nøtter

Kr. 65,-

Pommes med nuggets

Kr. 165,- (egg)

Pommes med aioli

Kr. 125,- (egg, sennep)

Focaccia med aioli

Kr. 39,- (hvete, egg, sennep)

Chips med dipp

Salt chips serveres med hvitløk og krabbe dipp

Kr. 135,- (nøtter, melk, skalldyr, egg, sennep)





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 fennikel, pepperrot, fløte og lokal eplemost fra Grimstad. 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 ungf

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

Toppes med padron og syltet rosepepper.

kr. 425,-

Inneholder: melk, sulfitt.

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, beurre blanc saus, wasabi nøtter, agurksalsa og ovnsbakte småpoteter.

kr. 385,-

Inneholder: melk, sulfitt, fisk, 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, krep, 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 tørket 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 0,5 kr. 129,-
(bygg/hvete)

1664 Blanc 0,5 kr. 139,-
(bygg/hvete)

Ringnes lite (**glutenfri**) 0,4 kr. 129,-

Schous Pilsner 0,4 kr. 129,-
(bygg/hvete)

Lokal -

Hos Oss pale ale 0,33 kr. 124,-
(bygg/hvete)

Sørlandspils (**glutenfri**) 0,33 kr. 124,-

Kampen Kveik pale ale 0,33 kr. 124,-
(bygg/hvete)

Furious Passion Berliner (surøl) 0,44 kr. 134,-
(bygg/hvete)

Lys pils fra Hunsfoss Vennessla 0,33 kr. 119,-
(bygg/hvete)

Diverse -

Carlsberg 0,3 kr. 104,-
(bygg/hvete)

Tuborg Lime Cut 0,3 kr. 104,-
(bygg/hvete)

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

Grimbergen Blonde 0,3 kr. 104,-
(bygg/hvete)

Frydelund bayer 0,3 kr. 104,-
(bygg/hvete)

Guinness 0,4 kr. 145,-
(bygg/hvete)

ALKOHOLFRI T Ø L

Carlsberg Alkoholfri 0,33 kr. 82,-
(bygg)

Erdinger Alkoholfri 0,5 kr. 92,-
(hvete)

1664 Blanc Alkoholfri 0,33 kr. 82,-
(bygg/hvete)

Nix&Nada Alkoholfri (**lokal**) 0,33 kr. 82,-
(bygg/hvete)

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,-

Lokal
Grimstadbrus 0,33 kr. 79,-

Sitron og ingefær
Økologisk appelsin
Cuba kuba

ALKOHOLFRI

VIN/SIDER

Tralcetto Bianco No Alcohol fl. kr. 295,-
gl. Kr. 95,-

Tralcetto Rosso No Alcohol fl. kr. 295,-
gl. Kr. 95,-

Aga Eplesider fra Hardanger 0,3 Kr. 95,-

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

Heldenstück 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

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 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 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,-
Frozen Margarita		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,-
-----------------------	-----------