



JULEMENY

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





LUNSJ

ALLE RETTER KUN KR 149,-

Rekesmørbrød

Servert på loff med smør, sitron og majones
kr. 149,-

Inneholder: hvete, melk, egg, skalldyr, sesam

Julesalat

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

kr. 149,-

Inneholder: hasselnøtt, sulfitt, melk

lillesand smørbrød

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

kr. 149,-

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. 149,-

Inneholder: egg, hvete, soya, sulfitt

Fritert Askerose

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

kr. 149,-

Inneholder: hvete, melk, egg

Stjerneskudd

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

kr. 145,-

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

Burger

Biffburger med cheddarost, bacon, salat, tomat og syltet rødløk. Serveres med pommes og aioli

kr. 149,-

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

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med dagens fangst av fisk, blåskjell og grønnsaker.

Serveres med brød og aioli

kr. 149,-

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

Jule sandwich

Kalkun, bacon, egg, stekt fiken, salat og majones

Serveres med pommes

kr. 149

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

Fish & Chips

Torskefilet paneres i panko, Serveres med pommes, hjemmelaget erterepurè og tartar dressing

kr. 149,-

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

Serveres fra kl.
11:00 til kl. 14:00

FORRETT

Hummersuppe

Vår berømte hummersuppe serveres med rekechips, kaviar, og urteolje

kr. 175,-

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. 185,-

Inneholder: egg, fisk, melk, sennep

HOVEDRETT

Fisk og skalldyrssuppe

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

Liten kr. 165,-

Stor kr. 265,-

Serveres med brød og aioli

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

Juletallerken

Ribbe, julepølse og medisterkake serveres med kokte poteter, rødkål, rørte tyttebær og julesaus

kr. 385,-

Oppgrader til XL-juletallerken med pinnekjøtt og kålrabistappe

kr. 165,-

Inneholder: sulfitt, melk, hvete

Lutfisk

Lutfisk loin serveres med erterpuré, baconfett, sennepsaus, lefse, brunost og kokte poteter (ca. 35 minutter ventetid)

kr. 425,-

Inneholder: melk, sennep, fisk, hvete

Chilinøtt gratinert Torskeloin

Serveres med rødløk kompott, søtpotetstappe og hasselback poteter

kr. 365,-

Inneholder: hvete, peanøtter, melk, fisk, soya

ALLE
RETTER KAN
OGSÅ FÅES SOM
BARNEMENY!

Sprø Ribbeburger

Serveres med salat, senneps aioli, rødkål, syltet rødløk og sprøstekte poteter

kr. 285,-

Inneholder: sennep, hvete, soya, melk, egg

Okse høyrygg

Braisert høyrygg av okse med rødvinsaus, hasselback poteter, stekt sopp, skorsonerrot, asparges og løk. Toppes med sprøstekt grønnkål chips

kr. 365,-

Inneholder: soya, sulfitt, selleri

Kalkunbryst

Serveres med dampet gulrot, blomkål, brokkoli, waldorfsalat, fløtesaus og kokte poteter

kr. 325,-

Inneholder: melk

Pinnekjøtt

Serveres med kålrabistappe, vossakorv, kokte poteter og sjy saus

kr. 445,-

Inneholder: melk

Ukas 3 retter

Hver uke lager kokkene en spennende 3 retters meny

kr. 595,-



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. 115,-

Inneholder: melk

Multekrem

Selvplukket multer fra fjellene på Brokke.

Serveres med krumkake.

kr. 115,-

Inneholder: melk, egg, hvete

KAFFE / TE

Kaffe		kr.	35,-
Te		kr.	35,-
Americano		kr.	45,-
Espresso		kr.	42,-
Kaffe Latte	(melk)	kr.	64,-
Cappuccino	(melk)	kr.	58,-
Cortado	(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,-

Vi ønsker våre
gjester
en fredelig Jul & et
Godt Nytt År!

Ø L

Arendals Pilsner – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 120,-
Husets Øl i samarbeid med Kjerlingland Brygghus	0,33	kr. 108,-
Leia Øl – Brut IPA Kjerlingland -	0,33	kr. 108,-
1664 Blanc – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 135,-
Ringnes lite (glutenfri) – Fatøl	0,5	kr. 128,-
Schous Pilsner – Fatøl	0,4	kr. 120,-
Husets Øl i samarbeid med Homborsund – Fatøl Bygg/hvete	0,4	kr. 120,-
Carlsberg (bygg/hvete)	0,3	kr. 96,-
Tuborg Lime Cut (bygg/hvete)	0,3	kr. 96,-
Jusy ipa frydenlund (bygg/hvete)	0,5	kr. 135,-
Dhals Brown Ale	0,3	kr. 99,-
Grimbergen Blonde	0,3	kr. 99,-
Frydelund bayer	0,3	kr. 99,-
Guinness	0,4	kr. 135,-

MINERALVANN

Pepsi max	0,33	kr. 58,-
Pepsi	0,33	kr. 58,-
7-Up	0,33	kr. 58,-
Solo	0,33	kr. 58,-
Knatten Eplemost Naturell / Bringebær	0,33	kr. 69,-
Farris Naturell / Lime	0,33	kr. 54,-

ALKOHOLFRI

Carlsberg (bygg)	0,33	kr. 59,-
Erdinger Alkoholfri (hvete)	0,5	kr. 79,-
1664 Blanc (bygg/hvete)	0,33	kr. 57,-
Nix&Nada (bygg/hvete)	0,33	kr. 57,-

SIDER/RUSBRUS

Aga Eple Sider fra Hardanger Glass	0,75	kr. 395,- kr. 79,-
Breezer:	0,275	kr. 96,-
Mango - Lemon light - Orange		
Sommersby pear	0,33	kr. 96,-

HUSETS DRINKER

Høvdning Akevitt		kr. 115,-
Saltholmen 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,-
Amarula	(melk)	kr. 92,-
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,-
Tyrconnell Whiskey		kr. 125,-
Aperol Spritz		kr. 145,-
Sambuca		kr. 109,-
Frozen Mango Daiquiri		kr. 145,-
Frozen Strawberry Daiquiri		kr. 145,-

H V I T V I N



Hos Oss Chardonnay (Husets egen vin)

Alena Chardonnay (Husets egen eksklusive vin)

Hjemmelaget Sangria på hvitvin

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

R O S É



Claude Val Rosé

Vacheron

Hos Oss Grenache (Husets egen vin)

B O B L E R



Privat

Cremant De Limoux

Toso Prosecco

Taittinger Brut Reserve

Diebolt – Vallois Blach de Blanch

Comtes Blanc de Blanch

K J E L L E R



Saint aubin

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

Puligny-Montrachet

Beaune Du Chateau 1er Cru Blanc

Bodega Santa Margarita

fl. kr. 585,-
gl. kr. 120,-

Bodega santa Margatita

fl. kr. 685,-
gl. kr. 134,-

Karaffel

1L kr. 395,-

Domaine Billaud Simon – 2019

fl. kr. 799,-

Domaine Jean-Pabiot Et Fils

fl. Kr. 840,-

Decoy Winery – 2021

fl. kr. 830,-

Zind-Humbrecht – 2018

fl. kr. 865,-

Henry Natter – 2021

fl. kr. 745,-

Az. Agr. Pra – 2018

fl. kr. 665,-

Niepoort (ufiltrert)- 2020

fl. kr. 600,-

Domaine de Bellene - 2019

fl. kr. 895,-

Landron-Chartier -2021

fl. kr. 740,-

Weingut Winter - 2021

fl. kr. 620,-

La Chablisienne - 2020

fl. kr. 695,-

San Gregorio – 2021

fl. kr. 605,-

Quinta De Soalheiro - 2021

fl. kr. 599,-

Roche De Bellene - 2017

fl. kr. 1495,-

Angelo Negro – 2021

fl. Kr. 785,-

Les Domaines Paul Mas

fl. Kr. 620,-

Domaine Vacheron - 2020

fl. kr. 790,-

Bodega Santa Margarita

fl. kr. 565,-

gl. kr. 118,-

Celler Privat - 2018

fl. kr. 580,-

Martinolles

fl. Kr. 585,-
gl. Kr. 120,-

Toso

fl. Kr. 600

Champagne Taittinger

fl. Kr. 1099,-

Diebolt – Valloris

fl. Kr. 860,-

Taittinger

fl. Kr. 3995,-

Vieilles Vignes

fl. Kr. 1495,-

Domaine Bader-Mimeuer

fl. kr. 1195,-

Vieilles Vignes

fl. kr. 1195,-

Domaine Bouchard Père & Fils

fl. Kr. 1245,-

R Ø D V I N

Hos Oss Cabernet Sauvignon (Husets egen vin)	Bodega Santa Margarita	fl. gl.	Kr. Kr.	585,- 120,-
Amigo (Husets egen eksklusive vin)	Bodega Santa Margatita	fl. gl.	Kr. Kr.	685,- 134,-
Hjemmelaget Sangria på rødvin	Karaffel	1L	kr.	395,-
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.	595,-
Natcool (ufiltrert)	Niepoort – 2020	fl.	Kr.	600,-
Barbera d alba	Angelo Negro – 2018	fl.	Kr.	699,-
Chianti Classico	Felsina - 2018	fl.	Kr.	645,-

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.	1595,-
Valbuena nr.5	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	2790,-
Pinta	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	1150,-
Aliòn	Vega Sicilia – 2017	fl.	Kr.	1385,-
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.	2195
Travaglini Gattinara 3L	Giancarlo Travaglini – 2017	fl.	Kr.	2890,-



Å P N I N G S T I D E R



LILLESAND

Åpningstider for Resturant Hos Oss:

Tirsdag – Lørdag kl. 12.00 – 24:00
Søndag kl. 12:00 – 19:00

Siste bordbestilling kl. 21:00 (tir – lør)

Åpningstider for Fiskedisken:

Mandag – Fredag 10.00 – 17.00
Lørdag 10:00 – 16:00

Grimstad

Åpningstider for Hos Oss:

Tirsdag – Lørdag kl. 12.00 – 24:00
Søndag kl. 12:00 – 20:00

Siste bordbestilling kl. 19:00 (tir – lør)