



# VINTERMÄN



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



**Lillesand smørbrød**

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

kr. 149,-

Inneholder: skalldyr, egg, sennep, hvete, melk

**Fiskesuppe**

Med dagen's fisk, skalldyr og grønnsaker

kr. 149,-

Serveres med brød og aioli (hvete, egg, sennep)

Inneholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt  
(Vi har glutenfritt brød)

**Stjerneskudd**

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

kr. 149,-

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

**Burger**

Biffburger med salat, tzatziki, tomatconcassè, og mozzarella

Serveres med pommes

kr. 149,-

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

**Kyllingsalat**

Middelhavsalat, bacon dressing, panert kylling, chili pasta, tomat, agurk, parmesan og brødkrutonger

kr. 149,-

Inneholder: hvete, egg, melk, sennep,

**Fish & Chips**

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

kr. 149,-

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

**Skalldyrsalat**

Middelhavsalat, hjemmelaget sitrus vinagrette, sitronpasta, argentinske reker, kamskjell, granateple, reddik og syltet rødløk

kr. 149,-

Inneholder: egg, hvete, sennep, skalldyr, 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

**Rekecocktail**

Hjemmelaget dressing, salat, agurk, rødløk, reker, ørretrogn og sprøstekt djevelegg

Kr. 149,-

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

Alle retter kun  
kr. 149,-

Serveres fra kl  
12:00 til 16:00  
Tirsdag til  
søndag

## FORRETT

### Blåskjell

Dampes i fløte, øl, chorizo og urter  
Serveres med brød og aioli

kr. 165,-

Inneholder: bløtdyr, melk, sulfitt, bygg, hvete

### Kokos reker

Sprøstekte panerte store reker, serveres med to  
hjemmelaget dressinger

kr. 165,-

Inneholder: skalldyr, hvete, egg, melk

### Fransk Løksuppe

Serveres på klassisk vis med ostetoast

kr. 145,-

Inneholder: melk, sulfitt, hvete, soya

### Biff tartar toast

Ristet brød, ytrefilet av ungfe, olivenolje, kapers, løk,  
sylteagurk, rødbeter, tzatziki og eggeplomme

kr. 185,-

Inneholder: melk, sulfitt, hvete, egg

## HOVEDRETT

### Ukas 3 retter

Hver uke lager kokkene en spennende 3 retters meny.  
Spør din servitør

kr. 595,-

### Skrei

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

kr. 385,-

Inneholder: fisk, melk

### Plankebiff

Ytrefilet av okse serveres på en rykende varm trefjøl med  
pomes duchesse, peppersaus, bœarnaisesaus og dagens  
grønnsaker

kr. 385,-

Inneholder: melk, egg, sulfitt, soya

### Skate vinge

Pannestekt skate serveres med kapers, kålrot, spinatolje,  
grønnkål, beurre blanc

kr. 345,-

Inneholder: fisk, melk, sulfitt

### Andekrokkett

Risotto krokett med and, serveres med stekte  
rotgrønnsaker, parmesan, urter og kraftsaus

kr. 325,-

Inneholder: melk, sulfitt, soya

### Viltburger

Serveres med salat, sopp, tyttebærdressing, løk, Rødlin  
ost, trøffel Parma og båtpoteter

kr. 325,-

Inneholder: melk, hvete  
(vi har glutenfritt brød)

### Vegetar Lasagne

Hjemmelaget lasagne med 4 forskjellige oster.

Serveres med brød, salat og aioli

kr. 285,-

Inneholder: hvete, egg, melk, sennep

### Bouillabaisse – Fransk fiskesuppe

Med dagens fangst av fisk, blåskjell, reker, kamskjell og  
grønnsaker.

Serveres med brød og aioli

Liten kr. 185,-

Stor kr. 285,-

Inneholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt, hvete, egg,  
sennep  
(vi har glutenfritt brød)

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

Kaffe panna cotta med sjokolade ganache.  
Serveres med hjemmelaget krokan is

kr. 145,-

Innholder: mandel, soya, melk, egg

### Creme catalana

Serveres med friske bær og bringebær saus

kr. 145,-

Innholder: egg, melk

### Sjokoladeterterte

(Glutenfri og laktosefri)

Varm sjokoladeterterte 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,-

## 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. 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 ( <b>glutenfri</b> ) – 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

<b>Hos Oss Cabernet Sauvignon (Husets egen vin)</b>	<b>Bodega Santa Margarita</b>	<b>fl. gl.</b>	<b>Kr.</b>	<b>585,- 120,-</b>
<b>Amigo (Husets egen eksklusive vin)</b>	<b>Bodega Santa Margatita</b>	<b>fl. gl.</b>	<b>Kr.</b>	<b>685,- 134,-</b>
<b>Hjemmelaget Sangria på rødvin</b>	<b>Karaffel</b>	<b>1L</b>	<b>kr.</b>	<b>395,-</b>
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

Siste bordbestilling kl. 21:00

Søndag kl. 12:00 – 20:00

Siste bordbestilling kl. 19:00

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 – 20:00

Siste bordbestilling kl. 19:00