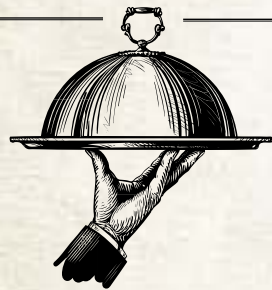


Apéritif

| | |
|---|--|
| Dry Martini 139,- Gin, tørr Vermut, sitronzest Inneholder: Sulfit | Pink Gin & Tonic 129,- Glass Champagne .. 130,- Inneholder: Sulfit |
| Whiskey Sour 139,- Bourbon, sitron, sukker, eggehvite, bitters Inneholder: Egg | Glass musserende .. 102,- Inneholder: Sulfit |
| White Lady 135,- Gin, Triple Sec, sitron | Olsen Driver 75,- Eplejuice, limejuice, ingefærøl, mineralvann Inneholder: Sulfit |
| Gin & Tonic 129,- | |

FORRETTER

| |
|--|
| Sennepspanerte torsketunger 139,- Med gulrotpuré og rødvinsirup <i>Mustard-crusted cod tongues with carrot purée and red wine syrup</i> Inneholder: Sulfit, sennep, hvete, fisk |
| Krabbe 155,- Hvitt krabbekjøtt smaksatt chili, urter og sitron. Serveres med syltet lilla gulrot, erterpuré og skalldyrmajones <i>Crab meat tasted with chili, herbs and lemon. Served with purple carrot, petit pois creme and shellfish mayo</i> Inneholder: Skalldyr, sulfit, egg, melk |
| Hummerbisque 169,- Hummer med pisket rømme og gressløkolje <i>Lobster bisque with lobster, whipped sour cream and chive oil</i> Inneholder: Melk, skalldyr |
| Akevittgravet hjort 155,- På sylta betar, Rørosrømme, småsalat og revet pepperrot <i>Aquavit cured venison served with pickled beets, sour cream and grated horseradish</i> Inneholder: Melk |
| Pannesteekte kamskjell 169,- Med erte- og spinatpuré smaksatt med ingefær, rogn, soyavinaigrette og surdeigschips <i>Pan-fried scallops with pea and spinach puree flavored with ginger, roe, soy vinaigrette and sourdough chips</i> Inneholder: Melk, soya, hvete, bløtdyr |



Dagens middag

- Serveres til det er tomt -
Traditional Norwegian cooking

| |
|---|
| MANDAG: Fiskegrateng 159,- Med råkost, småpoteter og beurre noisette med sitron <i>Norwegian fish pie with crudites, small potatoes and beurre noisette</i> Inneholder: Fisk, melk, hvete |
| TIRSDAG: Kjøttkaker 183,- Med ertestuing, poteter og brun saus <i>Old fashioned Norwegian meatballs with green pea stew, potatoes and brown sauce</i> Inneholder: Sulfit, selleri, hvete, melk |
| ONSDAG: Panert smørflyndrefilet 179,- Med poteter, sautert purre og gulrot, dillsaus <i>Baked flounder fillet with potatoes, sautéed leek and carrot, dill sauce</i> Inneholder: Fisk, melk, sulfit, hvete, egg |
| TORS DAG: Klassisk Wienerschnitzel av kalv 199,- Med bacon, løk, erter, poteter og beurre noisette med sitron <i>Breaded veal cutlet served with bacon, onion, peas, potatoes and beurre noisette with lemon</i> Inneholder: Hvete, egg, fisk, melk |

MENY

Hovedretter

Hovedretter serveres med to potetvariasjoner
Main courses are served with two varieties of potatoes

Tournedos

Grillet indrefilet av okse serveres med urtebakt portobello, pastinakkpuré og Bordelaisesaus
Grilled beef tenderloin served with parsnip purée, herb-baked portobello and Bordelaise sauce

Inneholder: Sulfit, melk

369,-

Mørbrad av reinsdyr fra Setesdal

Serveres med sprøstekt sellerirot, kremet saus med sopp, urter, tomat og løk.
Venison rib roast served with a la chasseur and crispy fried celeriac

Inneholder: Sulfit, melk

389,-

Ørret bakt med urtepanade

Lun betesalat, kremet blåskjellsaus med gressløk
Trout baked with herbs, beet salad, creamy mussel sauce with chives

Inneholder: Fisk, melk, sulfit, hvete, bløtdyr

259,-

Smørflyndre Walewska

Bakt smørflyndre, hummer, duchessepoteter, trøffel, champignon, syltet blomkål, beurre blanc og hummersaus
Baked butter flounder, lobster, duchesse potatoes, truffle, champignon, pickled cauliflower, beurre blanc and lobster sauce

Inneholder: Fisk, egg, melk, skalldyr, sulfit

325,-

Skrei eller torsk (alt etter tilgang)

Serveres med rogn, gulrot, persillesmørsaus og kokte poteter
Norwegian cod served with roe, carrots, boiled potatoes and parsley butter

Inneholder: Fisk, melk

365,-

Kremet fisk- og skalldyrssuppe

Med dagens fangst fra havet.
Serveres med landbrød og pisket smør
Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter

Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete

225,-

Rasmusburger Double Bacon

Fersk angusburger med bacon, cheddarost og spicy baconchutney. Serveres med trøffelfries
Angus burger with bacon, cheddar and spicy bacon chutney Served with truffle fries

Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfit

245,-

Green Harvest

Falafel med syltet lilla blomkål, «blomkållris» med vårløk og puylinseragu
Vegan falafel with pickled purple cauliflower, cauliflower rice with spring onion, puy lentil ragu

Inneholder: Hvete, selleri, sulfit, sesam

235,-

ANNO CAFÉ 1908
RASMUS

Smaksmeny

KRABBE SMAKSATT

MED CHILI, URTER & SITRON

Syltet lilla gulrot, erterpuré og skalldyrmajones
Crab tasted with chili, herbs and lemon. Served with purple carrot, petit pois creme and shellfish mayo
Inneholder: Skalldyr, sulfit, egg, melk

HUMMERBISQUE

Med pisket rømme og gressløkolje
Lobster bisque with whipped sour cream and chive oil
Inneholder: Melk, skalldyr

LYSING BAKT MED URTEPANADE

Lun betesalat, kremet blåskjellsaus med gressløk
Hake baked with herbs, beet salad, creamy mussel sauce with chives
Inneholder: Fisk, melk, sulfit, hvete, bløtdyr

MØRBRAD AV REINSDYR FRA SETESDAL

Serveres med sprøstekt sellerirot, kremet saus med sopp, urter, tomat og løk.
Venison rib roast served with a la chasseur and crispy fried celeriac
Inneholder: Sulfit, melk

CALVADOSGLASERTE EPLER

Serveres varme i nystekt butterdeig.
Med karamelliskrem og bringebær/kanelcoulis
Calvados glazed apples served warm in freshly baked puff pastry. Comes with caramel ice cream and raspberry/cinnamon coulis
Inneholder: Melk, egg, hvete, sulfit, soya

3-retter kr 545,- ★ 5-retter kr 690,-

Vinpakke kr 395,-/595,-

Menyen kan endres pga. råvaretilgang
Menyen må velges av hele bordet

DESSERT

Fyrvokterens fristelse 165,-

Mørk og hvit sjokolade glasert med melkesjokolade.
Serveres frossen med sitrussalat med mynte
Dark and white chocolate glazed with milk chocolate. Served frozen with citrus salad with mint
Inneholder: Melk, egg, hvete

Crème caramel 115,-

Smaksatt med appelsin og stjerneanis.
Serveres med en butterscotchsous og chantillykrem
Cream Caramel tasted with orange and star anise. Served with a butterscotch sauce and chantilly cream
Inneholder: Melk, egg

Husets sjokoladefondant

av mørk sjokolade 145,-

Med en hvit sjokoladecreme, salt karamell og appelsinsorbet
Dark chocolate fondant served with a white chocolate cream, salted caramel and orange sorbet
Inneholder: Melk, egg, hvete

Calvadosglaserte epler 125,-

Serveres varme i nystekt butterdeig. Med karamelliskrem og bringebær/kanelcoulis
Calvados glazed apples served warm in freshly baked puff pastry. Comes with caramel ice cream and raspberry/cinnamon coulis
Inneholder: Melk, egg, hvete, sulfit, soya

CAFÉ RASMUS ER EN KONTANTLØS RESTAURANT

Vi tar de fleste bankkort eller kredittkort

Please notice that this is a cashless restaurant. We accept most credit cards

HUSETS VINER

SE VÅRT VINKART FOR FLERE VINER

Alle våre viner inneholder sulfitter

Musserende

| | FLASKE | GLASS | STORT GLASS |
|---|--------|-------|-------------|
| Giacondi Prosecco Extra Brut | 495,- | 102,- | |
| Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut | 699,- | 130,- | |

Hvite

| | FLASKE | GLASS | STORT GLASS |
|-----------------------------------|--------|-------|-------------|
| Burrweiler Riesling Trocken | 495,- | 102,- | 130,- |
| Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland | | | |
| Federspiel Grüner Veltliner | 525,- | 115,- | 145,- |
| Domaine Wachau, Wachau, Østerrike | | | |
| Chablis | 595,- | 125,- | 155,- |
| Louis Moreau, Burgund, Frankrike | | | |

Rosé

| | FLASKE | GLASS | STORT GLASS |
|---------------------------------------|--------|-------|-------------|
| Rosé | 495,- | 102,- | 130,- |
| Plaimont, Côte de Gasgogne, Frankrike | | | |

Røde

| | FLASKE | GLASS | STORT GLASS |
|---|--------|-------|-------------|
| Vina Temprana Garnacha | 495,- | 102,- | 130,- |
| Bod. Aragonesas, Campo de Borja, Spania | | | |
| Valpolicella Ripasso La Groletta | 545,- | 125,- | 155,- |
| Corte Giara, Veneto, Italia | | | |
| Crozes-Hermitage | 685,- | 145,- | 185,- |
| Domaine du Colombier, Nord-Rhône, Frankrike | | | |

Dessertvin/Portvin

| | FLASKE | GLASS | STORT GLASS |
|--|--------|-------|-------------|
| Graham's Late Bottled Vintage | 675,- | 115,- | |
| Symington Family Estate, Douro, Portugal | | | |
| 5 Puttonyos Aszù | 795,- | 135,- | |
| Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn | | | |



Fatøl

| | |
|-------------------------------|-------|
| CB 0,5l 4,5% | 102,- |
| Inneholder: Bygg | |
| Borg Citra Blonde 0,4l 4,7% | 102,- |
| Inneholder: Bygg, hvete | |
| Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7% | 102,- |
| Inneholder: Bygg | |
| Nøgne Ø Porter 0,4l 7% | 130,- |
| Inneholder: Bygg | |

Flaske- og boksøl

| | |
|--|-------|
| Austmann Utpå Wit 0,33l 4,5% | 109,- |
| Inneholder: Bygg, hvete | |
| Austmann Georgia Peach 0,33l 5,1% | 129,- |
| Inneholder: Bygg, hvete, laktose | |
| Brewdog Vagabond Pale Ale 4,5% 0,33l | 109,- |
| Inneholder: Bygg • GLUTENFRI | |
| CB Lite 0,5l 4,2% | 102,- |
| Inneholder: Bygg • GLUTENFRI | |
| Chimay Trappist Bleue 0,33l 9% | 145,- |
| Inneholder: Bygg | |
| Duchesse de Bourgogne 0,33l 6,2% | 139,- |
| Inneholder: Bygg, hvete | |
| Nøgne Ø Imperial Brown Ale 0,33l 7,5% | 129,- |
| Inneholder: Bygg, hvete | |
| Nøgne Ø Two Captains Double IPA 0,33l 8,5% | 139,- |
| Inneholder: Bygg | |
| Peroni 0,33l 5,1% | 98,- |
| Inneholder: Bygg | |
| Sol 0,33l 4,5% | 98,- |
| Inneholder: Bygg | |
| Tripel Karmeliet 0,33l 8,4% | 139,- |
| Inneholder: Bygg, hvete, havre | |
| Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l 5,40% | 135,- |
| Inneholder: Bygg, hvete | |

Cider

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Apple Thieves Cider 0,33l 4,5% | 105,- |
| Inneholder: Sulfitt | |
| Bulmers Original Cider 0,5l 4,5% | 129,- |
| Inneholder: Sulfitt | |
| Bulmers Zesty Blood Orange 0,5l 4% | 129,- |
| Inneholder: Sulfitt | |

Breezer & ingefærøl

| | |
|------------------------------|------|
| Breezer Mango 0,275l 4% | 98,- |
| Inneholder: Sulfitt | |
| Stones Ginger Joe 0,33l 4% | 98,- |

Alkoholfritt øl

| | |
|-----------------------------------|------|
| Clausthaler Original 0,33l 0% | 58,- |
| Inneholder: Bygg | |
| Clausthaler Weizen 0,33l 0% | 58,- |
| Inneholder: Bygg, hvete | |
| Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l 0% | 65,- |
| Inneholder: Bygg, hvete | |

Mineralvann & juice

| | |
|---|-------|
| Coca-Cola | 55,- |
| Coca-Cola uten sukker | 55,- |
| Fanta | 55,- |
| Sprite | 55,- |
| Hansa Appelsinjuice | 55,- |
| Hansa Eplemost | 55,- |
| Olden Blå med kullsyre | 55,- |
| Olden Gul med kullsyre | 55,- |
| San Pellegrino 0,75l | 95,- |
| Iste Fersken Galvanina | 65,- |
| Askim Summerred Premium juice 0,75l | 149,- |
| Askim Eple & Aronia Premium juice 0,75l | 149,- |

UTVALGTE DRINKER

| | |
|---|-------|
| 52 Shades | 135,- |
| Lysholm 52 akevitt, Sambuca, lime, sukker, selleri • Inneholder: Selleri | |
| Dill Collins | 139,- |
| Dill akevitt, sitron, sukker, dill | |
| Dry Martini | 139,- |
| Gin, tørr Vermut, sitronzest • Inneholder: Sulfitt | |
| Gin & Tonic | 129,- |
| Pink Gin & Tonic | 129,- |
| Hendricks Gin & Tonic | 145,- |
| Hendricks Gin, Fever-Tree tonic, agurk, pepper | |
| The Botanist Gin & Tonic | 145,- |
| The Botanist Gin, Fever-Tree tonic, rosmarin, sitron | |
| Whiskey Sour | 139,- |
| Bourbon, sitron, sukker, eggehvete, bitters • Inneholder: Egg | |
| White Lady | 135,- |
| Gin, Triple Sec, sitron | |
| Mimosa | 119,- |
| Prosecco og appelsinjuice • Inneholder: Sulfitt | |
| Aperol Spritz | 125,- |
| Prosecco, Aperol, sodavann, appelsin • Inneholder: Sulfitt | |
| Bloody Mary | 139,- |
| Vodka, tomatjuice, sitron, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper, selleri | |
| Inneholder: Selleri, bygg, fisk | |
| Olsen Driver | 75,- |
| Eplejuice, limejuice, ingefærøl, mineralvann | |

FRA BARSKAPET

Akevitt

| | |
|------------------------------|-------|
| Aalborgs Jubilæums Akevitt | 98,- |
| Gammel Opland | 98,- |
| Gilde Aquavit Dill | 98,- |
| Gilde Juleakevitt | 98,- |
| Gilde Non Plus Ultra | 145,- |
| Gilde Norsk Lutefisk Akevitt | 98,- |
| Gilde Ribbeakevitt | 98,- |
| Lysholm 52 | 98,- |
| Løiten Linie | 98,- |
| Simers Taffel | 98,- |
| Strand Brænderi Smør Aquavit | 120,- |

Grappa

| | |
|-----------------------|-------|
| Banfi Grappa Brunello | 129,- |
|-----------------------|-------|

Rom

| | |
|--------------------------|-------|
| Zacapa 23 | 129,- |
| Ah. Riise Non Plus Ultra | 189,- |

Cognac

| | |
|-------------------------------------|-------|
| De Luze VS | 98,- |
| De Luze XO | 129,- |
| Brillet Hors d'Age Grande Champagne | 249,- |

Calvados

| | |
|--------------------------|-------|
| Selection Coeur de Lion | 98,- |
| Hors d'Age Coeur de Lion | 179,- |

Whiskey

| | |
|------------------|-------|
| Oban 14 | 112,- |
| Dalwhinnie 15 | 112,- |
| Lagavulin 16 | 135,- |
| Inneholder: Bygg | |

Bitters & Shots

| | |
|----------------------|-------|
| Jägermeister | 96,- |
| Molinari Sambuca | 96,- |
| Gammel Dansk | 96,- |
| Fernet Branca | 96,- |
| Drambuie | 96,- |
| St. Hallvard | 96,- |
| Limoncello di Capri | 96,- |
| Chartreuse | 110,- |
| Baileys | 89,- |
| Inneholder: Melk | |
| Patrón Anejo Tequila | 145,- |