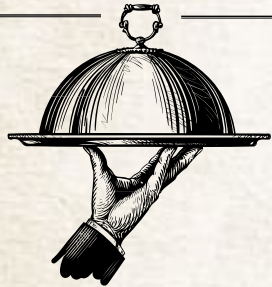


# Apéritif

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

<b>Sennepspanerte torsketunger</b> ..... 139,- Med gulrotpuré og rødvinssirup <i>Mustard-crusted cod tongues with carrot purée and red wine syrup</i> Inneholder: Sulfit, sennep, hvete, fisk
<b>Krabbe</b> ..... 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
<b>Hummerbisque</b> ..... 169,- Hummer med pisket rømme og gressløkolje <i>Lobster bisque with lobster, whipped sour cream and chive oil</i> Inneholder: Melk, skalldyr
<b>Akevittgravet hjort</b> ..... 155,- På sylta beter, Rørosrømme, småsalat og revet pepperrot <i>Aquavit cured venison served with pickled beets, sour cream and grated horseradish</i> Inneholder: Melk
<b>Pannesteekte kamskjell</b> ..... 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

<b>MANDAG:</b> <b>Fiskegrateng</b> ..... 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
<b>TIRSDAG:</b> <b>Kjøttkaker</b> ..... 183,- Med ertestuing, poteter og brun saus <i>Old fashioned Norwegian meatballs with green pea stew, potatoes and brown sauce</i> Inneholder: Sulfit, selleri, melk
<b>ONSDAG:</b> <b>Panert smørflyndrefilet</b> ..... 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
<b>TORS DAG:</b> <b>Klassisk Wienerschnitzel av kalv</b> ..... 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,-**

**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  
**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 C A F É 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

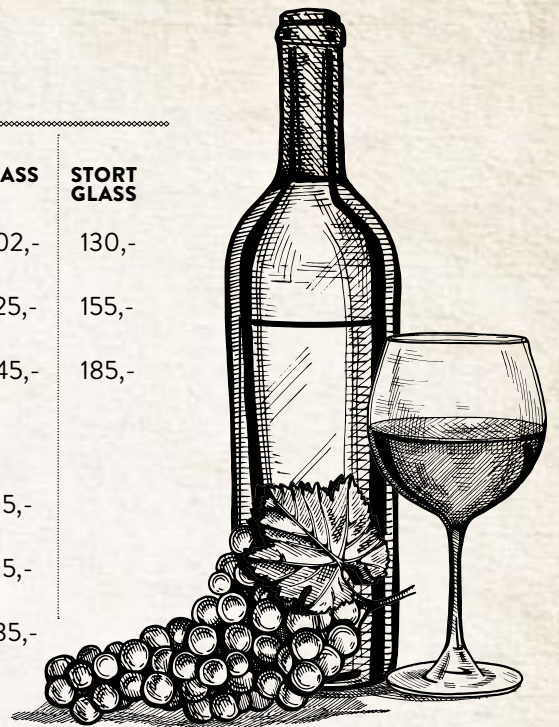
	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Rosé	495,-	102,-	130,-
Plaimont, Côte de Gasgogne, Frankrike			

## 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			
Moscato di Montalcino Late Harvest	695,-	115,-	
Capanna, Toscana, Italia			
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, eggehvite, 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,-