

~ LUNCHMENY ~

Rasmusburger Double Bacon 245,-
 Fersk angusburger med bacon, cheddarost og spicy baconchutney.
 Serveres med trøffelries
Angus burger with bacon, cheddar and spicy bacon chutney. Served with truffle fries
 Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt


Omelett med ost & gressløk 129,-
 Serveres med brød og pisket smør
Omelette with cheese and chives. Comes with bread and butter
 Inneholder: Melk, egg

Salat med kyllingconfit & sprøstekt bacon 165,-
 Småtomater, revet Västerbottenost og yuzudressing.
 Serveres med grillet brød
Salad with chicken confit, crispy bacon, small tomatoes, grated Västerbotten cheese and yuzu dressing. Served with grilled bread
 Inneholder: Sulfitt, melk, egg, hvete

Salat med håndpillede reker 165,-
 Tomat, agurk, grillet sitron og Skagendressing. Grillet brød følger med
Green salad with hand peeled shrimps, tomato, cucumber, grilled lemon and Skagen dressing. Served with grilled bread
 Inneholder: Egg, sulfitt, skalldyr, fisk, hvete

Kremet fisk- og skalldyrssuppe 189,-
 Med dagens fangst. Serveres med landbrød og pisket smør
Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter
 Inneholder: Fisk, skalldyr, hvete, melk

Café Club 175,-
 Sandwich med kyllingconfit, bacon, salat, tomat og aioli.
 Serveres med fries
Sandwich with chicken confit, bacon, lettuce, tomato and aioli. Comes with fries
 Inneholder: Hvete, egg

Green Harvest  235,-
 Falafel med syltet lilla blomkål, «blomkållris» med vårløk, puylinseragu
Falafel with pickled purple cauliflower, cauliflower rice, spring onion, puy lentil ragu
 Inneholder: Hvete, selleri, sulfitt, sesam

DAGENS SMØRBRØD

KR 145,- PR STK

Håndpillede reker

Sitronaioli, salat, dill, sitron, agurk, rogn
Hand peeled shrimps, lemon aioli, lettuce, dill, lemon, cucumber, roe
 Inneholder: Hvete, skalldyr, egg, fisk

Roastbeef av Black Angus

Fritert sjalottløk, tartarsaus, cornichons
Black Angus roast beef, fried shallots, tartar sauce, cornichons
 Inneholder: Egg, hvete, sulfitt, melk

Reinhartsens røkelaks på eggerøre

Salat, dill, rogn, agurk
Smoked salmon on scrambled eggs, lettuce, dill, roe, cucumber
 Inneholder: Fisk, egg, hvete

DAGENS MIDDAG

Serveres mandag-torsdag til det er tomt

MANDAG:
Fiskegrateng 159,-
 Med råkost, småpoteter og beurre noisette med sitron
Norwegian fish pie with crudités, small potatoes and beurre noisette
 Inneholder: Fisk, melk, hvete

TIRSDAG:
Kjøttkaker 183,-
 Med ertestuing, poteter og brun saus
Old fashioned Norwegian meatballs with green pea stew, potatoes and brown sauce
 Inneholder: Sulfitt, selleri, melk

ONSDAG:
Panert smørflyndrefilet 179,-
 Med poteter, sautert purre og gulrot, dillsaus
Baked flounder fillet with potatoes, sautéed leek and carrot, dill sauce
 Inneholder: Fisk, melk, sulfitt, hvete, egg

TORS DAG:
Klassisk Wienerschnitzel av kalv 199,-
 Med bacon, løk, erter, poteter og beurre noisette med sitron
Breaded veal cutlet served with bacon, onion, peas, potatoes and beurre noisette with lemon
 Inneholder: Hvete, egg, fisk, melk

DESSERTER

Fyrvokterens fristelse 165,-
 Mørk og hvit sjokolade glasert med melkesjokolade.
 Serveres frossen med sitrussalat med mynte
Dark and white ganache 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, sulfitt, 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

	FLASKE	GLASS	STORT GLASS
Musserende			
Giacondi Prosecco Extra Brut	495,-	102,-	
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	699,-	130,-	
Hvite			
Burrweiler Riesling Trocken	495,-	102,-	130,-
<i>Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland</i>			
Federspiel Grüner Veltliner	525,-	115,-	145,-
<i>Domaine Wachau, Wachau, Østerrike</i>			
Chablis	595,-	125,-	155,-
<i>Louis Moreau, Burgund, Frankrike</i>			
Rosé			
Rosé	495,-	102,-	130,-
<i>Plaimont, Côte de Gasgogne, Frankrike</i>			
Røde			
Vina Temprana Garnacha	495,-	102,-	130,-
<i>Bod. Aragonesas, Campo de Borja, Spania</i>			
Valpolicella Ripasso La Groletta	545,-	125,-	155,-
<i>Corte Giara, Veneto, Italia</i>			
Crozes-Hermitage	685,-	145,-	185,-
<i>Domaine du Colombier, Nord-Rhône, Frankrike</i>			
Dessertvin/Portvin			
Graham's Late Bottled Vintage	675,-	115,-	
<i>Symington Family Estate, Douro, Portugal</i>			
Moscato di Montalcino Late Harvest	695,-	115,-	
<i>Capanna, Toscana, Italia</i>			
5 Puttonyos Aszù	795,-	135,-	
<i>Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn</i>			



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	

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,-

