

★ Lunch ★

Ferske Sørlandsræger D.P

Serveres med loff, pisket smør, aioli og dill

Fresh shrimps served with white bread, whipped butter, aioli and dill

Inneholder: Skalldyr, egg, hvete, melk

Kremede blåskjell med chili 189,-

Serveres med ferskt landbrød og aioli

Creamy chili mussels served with bread and aioli

Inneholder: Bløtdyr, skalldyr, hvete, egg, sulfitt

Skalldyrretning 299,-

Reker, krabbe og blåskjell. Serveres med landbrød, aioli, pisket smør og sitron. Legg til gratinert halv hummer + kr 149,-

Shrimps, crab, mussels and crayfish. Served with bread, aioli, whipped butter and lemon. Add baked ½ lobster + NOK 149

Inneholder: Skalldyr, bløtdyr, melk, egg, hvete

Kalveentrete 229,-

Serveres med fries og rødvinssaus

Veal rib-eye with fries and red wine sauce

Inneholder: Selleri, sulfitt

Salat med kylling & sprøstekt bacon 179,-

Småtomater, revet parmesan og parmesan- og persilledressing.

Serveres med grillet brød

Salad with chicken confit, crispy bacon, small tomatoes, grated parmesan and a parsley parmesan dressing. Served with grilled bread

Inneholder: Sulfitt, melk, egg, hvete

Rasmusburger Double Bacon 245,-

Fersk angusburger med bacon, cheddarost og spicy baconchutney.

Serveres med fries

Angus burger with bacon, cheddar and spicy bacon chutney. Served with fries

Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt

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 185,-

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, «blomkållis» med vårløk, puylinseragu

Falafel with pickled purple cauliflower, cauliflower rice, spring onion, puy lentil ragu

Inneholder: Hvete, selleri, sulfitt, sesam

CAFÉ RASMUS ANBEFALER

Norge Rundt



Ferske reker fra Flekkerøy, Reinhartsens røkelaks og sennepsild, angus roastbeef, brie fra Dovre ysteri, syltet agurk, rødløk, hvitløksmarinerte småtomater, salat, pisket smør, tartarsaus og mørkt rugbrød
A taste of Norway: Fresh shrimps, smoked salmon and mustard, angus roast beef, brie, pickled cucumber, red onion, garlic marinated tomatoes, lettuce, whipped butter, tartar sauce and dark rye bread

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, hvete, rug, sennep, egg, sulfitt
269,-

DAGENS SMØRBRØD

KR 145,- PR STK

Reker

Sitronaioli, salat, dill, sitron, agurk, rogn

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

DESSERTER

Pannacotta med sitronverbena og rosmarin ... 89,-

Med bringebærcoulis

Panna cotta with lemon verbena and rosemary.

Served with raspberry couli

Inneholder: Melk

Is og sorbetanretning 89,-

Ice cream and sorbet

Inneholder: Melk, hvete

Rabarbra og ingefær crumble 119,-

Marinerte jordbær og vaniljeis

Rhubarb and ginger crumble served with marinated strawberries and vanilla ice cream

Inneholder: Melk, hvete

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

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,-
Weingut Messmer, Pfalz, Tyskland			
Federspiel Grüner Veltliner	525,-	115,-	145,-
Domaine Wachau, Wachau, Østerrike			
Chablis	595,-	125,-	155,-
Louis Moreau, Burgund, Frankrike			
Rosé			
Rosé	495,-	102,-	130,-
Plaimont, Côte de Gascogne, Frankrike			
Røde			
Vina Temprana Garnacha	495,-	102,-	130,-
Bod. Aragonesas, Campo de Borja, Spania			
Valpolicella Ripasso La Groletta	545,-	125,-	155,-
Corte Giara, Veneto, Italia			
Muga Reserva	715,-	145,-	190,-
Bodegas Muga, Rioja, Spania			
Dessertvin/Portvin			
Graham's Late Bottled Vintage	675,-	115,-	
Symington Family Estate, Douro, Portugal			
5 Puttonyos Aszû	795,-	135,-	
Royal Tokaji, Tokaji, Ungarn			

Fatøl

CB 0,5l 4,5%	102,-
Innholder: Bygg	
Nøgne Ø Blonde 0,4l 4,5%	102,-
Innholder: Bygg, hvete	
Brewdog Punk IPA 0,4 5,6%	120,-
Innholder: Bygg	
Hansa Spesial IPA 0,4l 4,7%	102,-
Innholder: Bygg	
Nøgne Ø Porter 0,4l 7%	130,-
Innholder: Bygg	

Alkoholritt øl

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

