

LUNCH

MANDAG-FREDAG KL 12.00-16.00
VI HAR EGEN LUNSJMENY PÅ LØRDAG

Lunchburger 219,-
Cheddar og baconburger med chipotlemayo og karamellisert løk. Serveres med fries.
Burger with cheddar, bacon, chipotle mayo and caramelized onion. Served with fries
Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt

Cæsarsalat 198,-
Salat med kylling og sprøstekt bacon, småtomater, parmesan- og persilledressing. Toppes med nyrevet parmesan. Serveres med grillet brød og smør
Salad with chicken, crispy bacon, small tomatoes, grated parmesan and a parsley parmesan dressing. Served with grilled bread
Inneholder: Sulfitt, melk, egg, hvete

Club Sandwich 198,-
Sandwich med kylling, bacon, salat, tomat og aioli. Serveres med fries
Sandwich with chicken confit, bacon, lettuce, tomato and aioli. Served with fries
Inneholder: Hvete, egg

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

Kremede blåskjell 189,-
Med timian, hvitløk, vårløk, chili og hvitvin. Serveres med landbrød og aioli.
Legg til fries + kr 39,-
Creamy mussels with thyme, garlic, spring onion, chili and white wine. Served with bread and aioli. Add fries + NOK 39, -
Inneholder: Melk, sulfitt, bløtdyr

Biff med bernaisesmør 289,-
Ytrefilet med bernaïse butter og pommes frites
Roasted sirloin of beef. Served with fries
Inneholder: Melk, egg

Sørlandsræger Dagens pris
400gr reker serveres med fersk loff og majones
Fresh shrimps served with white bread and mayo
Inneholder: Skalldyr, egg, hvete, melk

Torskefilet 239,-
Torskefilet serveres med poteter, aubergine, cherrytomater, rødløk og kapers
Cod fillet with potatoes, eggplant, cherry tomatoes, red onions and capers
Inneholder: Fisk, sulfitt

Sommersalat 198,-
Frisk salat med gravet ytrefilet av okse, chilliolje, gule betes, pinjekjerner, squash og fritert skorsonerrot
Fresh salad with cured beef sirloin, chilli oil, yellow beets, pine nuts, squash and fried salsify
Inneholder: Egg, soya, melk

Minstronesuppe 139,-
Klassisk italiensk suppe med grønnsaker, makaroni og bacon
Classic minestrone soup with vegetables, macaroni and bacon
Inneholder: Hvete

Grønn lunch 179,-
Bakt blomkål med yoghurt- og tahinisaus, mandler og granateple.
Kan også serveres vegansk
Baked cauliflower with yoghurt and tahini sauce, almonds and pomegranate. Can be made vegan
Inneholder: Melk, mandler, sesam

SMØRBRØD

Reker 169,-
Sitronaioli, salat, dill, sitron, agurk, rogn
Shrimps, lemon aioli, lettuce, dill, lemon, cucumber, roe
Inneholder: Hvete, skalldyr, egg

Roastbeef av Black Angus 149,-
Fritert sjalottløk, tartarsaus, cornichons
Black Angus roast beef, fried shallots, tartar sauce, cornichons
Inneholder: Egg, hvete, sulfitt

Reinhartsens røkelaks på eggerøre 149,-
Salat, dill, rogn, agurk
Smoked salmon on scrambled eggs, lettuce, dill, roe, cucumber
Inneholder: Fisk, egg, hvete

SKALLDYRFAT

Reker, snøkrabbe, kremet blåskjell, østers og råmarinert kamskjell serveres med fersk loff og majones
kr 449,- Legg til gratinert 1/2 hummer + 200,-
Shrimps, snow crab, creamy mussels, oysters and raw marinated scallops served with fresh white bread and mayonnaise. Add 1/2 lobster + NOK 200
Inneholder: Skalldyr, bløtdyr, melk, egg, hvete

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

CAFÉ RASMUS • SOMMERMENY

Forretter

SERVERES FRA KL 16.00. LØRDAG FRA KL 17.00

Grillet hvit asparges 149,-
Med brokkolipuré, estragonolje, mandler og smørsaus
Grilled white asparagus served with broccoli puree, tarragon oil, almonds and butter sauce
Inneholder: Melk, mandler

Lettrøkt laks 149,-
Med dillmajones, ørretrogn og krutonger
Smoked salmon with dill mayonnaise, trout roe and croutons
Inneholder: Fisk, hvete, egg, sennep

Fiskesuppe 149,-
Kremet fisk- og skalldyrsuppe med dagens fangst. Serveres med landbrød og pisket smør
Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete

Hovedretter

SERVERES FRA KL 16.00. LØRDAG FRA KL 17.00

Lammecarré og braisert lammskank 379,-
Serveres med erstepuré, erter, hasselbackpotet og urtesjy
Rack of lamb and braised lamb shank served with pea puree, peas, hazelnut potato and herb broth
Inneholder: Melk, sulfitt

Biff 339,-
Helstekt okse av ytrefilet med selleripuré, bakt gulrot, foie gras-saus og fondantpotet
Roasted sirloin of beef with celery puree, baked carrot, foie gras sauce and fondant potato
Inneholder: Melk, sulfitt og selleri

Stekt torskerøyg 299,-
Potetmos, tomat- og urtekompost, hvitløkschips, dillolje og rødvinssjy
Pan-fried cod served with mashed potatoes, tomato and herb compote, garlic chips, dill oil and red wine gravy
Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

Bakt kveite 389,-
Med pastinakk, pastinakkpuré, fløtesaus og fondantpotet
Baked halibut with parsnip, parsnip puree, cream sauce and fondant potato
Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

Klassisk Wienerschnitzel av kalv 259,-
Erter med bacon og løk, 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

Fiskesuppe 225,-
Kremet fisk- og skalldyrsuppe med dagens fangst. Serveres med landbrød og pisket smør
Creamed fish and shellfish soup. Served with bread and butter
Inneholder: Melk, fisk, skalldyr, hvete

Dessurter

SERVERES HELE DAGEN

Pannacotta 129,-
Laget med nyr. Toppes med jordbærgelé, jordbærganité og marinerte jordbær
Panna cotta made with Nyr topped with strawberry jelly, strawberry granita and marinated strawberries
Inneholder: Melk, sulfitt

Sitronmoussekake 139,-
Med bringebærsorbet
Lemon mousse cake with raspberry sorbet
Inneholder: Melk, egg, hvete

Kjøkkensjefens sjokoladedrøm 149,-
Sjokoladecake, sjokolademousse, hvit sjokoladegelé med nyr-sorbet
Chocolate cake, chocolate mousse and white chocolate jelly with nyr sorbet
Inneholder: Melk, egg

Isanretning 135,- (3 kuler) / 49,- (1 kule)
Tre kuler nyrørt iskrem og sorbet. Spør din servitor om dagens utvalg
Three scoops homemade ice cream and sorbet. Ask your waiter about today's selection
Inneholder: Melk, egg, sulfitt

Lørdagsbrunch

TIPSY TEA ★ AFTERNOON TEA ★ HØYE SMØRBRØD

Hver lørdag fra kl. 12.00 • Bestill bord på 97 18 70 70

SKALLDYRFAT

Reker, snøkrabbe, kremet blåskjell, østers, råmarinert kamskjell og gratinert 1/2 hummer serveres med fersk loff og majones
kr 649,-

Shrimps, snow crab, creamy mussels, oysters, raw marinated scallops and gratinated 1/2 lobster served with fresh white bread and mayonnaise
Inneholder: Skalldyr, bløtdyr, melk, egg, hvete

ØSTERS

Franske Fine de claire serveres med rødvinsseddik og sjalottløk

Fine de claire oysters served with red wine vinegar and shallots

3 stk 126,- | 6 stk 252,-

Inneholder: Bløtdyr, sulfitt

Sørlandsræger Dagens pris
400gr reker serveres med fersk loff og majones
Shrimps served with white bread and mayo

Inneholder: Skalldyr, egg, hvete, melk

Cheddar og baconburger 249,-
Med chipotlemayo og karamellisert løk. Serveres med fries
Burger with cheddar, bacon, chipotle mayo and caramelized onion. Served with fries

Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt

Bakt blomkål 209,-
Med yoghurt- og tahinisaus, mandler og granateple. Kan også serveres vegansk
Baked cauliflower with yoghurt and tahini sauce, almonds and pomegranate. Can be made vegan

Inneholder: Melk, mandler, sesam

Smaksmeny

Grillet hvit asparges

Med brokkolipuré, estragonolje, mandler og smørsaus
Grilled white asparagus served with broccoli puree, tarragon oil, almonds and butter sauce
Inneholder: Melk, mandler

Sjøkrepsrisotto* (kun 5-retter)

Serveres med nygrillet sjøkreps, blomkål, ørretrogn og sjøkrepsbisque
Crayfish risotto with grilled crayfish, cauliflower, trout roe and crayfish bisque
Inneholder: Melk, skalldyr, sulfitt

Oksetartar* (kun 5-retter)

Med karsemajones, syltede sennepsfrø, sprøstekt løk og gravet eggeplomme
Beef tartar with watercress mayonnaise, pickled mustard seeds, crispy fried onions and pickled egg yolk
Inneholder: Egg, melk og sennep

Lammecarre og braisert lammskank

Med erstepuré, erter, hasselbackpotet og urtesjy
Rack of lamb and braised lamb shank served with pea puree, peas, hazelnut potato and herb broth
Inneholder: Melk, sulfitt

Sitronmoussekake

Med bringebærsorbet
Lemon mousse cake with raspberry sorbet
Inneholder: Melk, egg, hvete

3-retter kr 545,- ★ 5-retter kr 695,-
Vinpakke kr 395,-/595,-