

FORRETTER

Dagens suppe 165,-

Serveres med brød

Spør din servitør angående råvarer og allergener

Rødbet fra Ramme 205,-

Hel saltbakt rødbet med røkt sprøstekt bacon, røkt krem med persille, rødbetsuppe, rødbetgelé og sennep crisp

Inneholder: laktose- melk, sulfitt, sennep

Kamskjell 215,-

Grillet kamskjell i skjell, serveres med fennikel chimi churri og korall majones

Inneholder: fisk, bløtdyr

HOVEDRETTER

Skrei 365,-

Serveres med chorizo-krem, sauce vierge, potet og kål
Inneholder: fisk, laktose - melk, sulfitt

Glasert indrefilet av okse 385,-

Serveres med stekt løk, brunet løk purè, gulrot, syltet løk og brunet smør
Inneholder: laktose - melk, løk

Selleri a la Munch 295,-

Selleri som er glasert og stekt, serveres med gulrot purè, gulrot, baby spinat og appelsin

Inneholder: laktose - melk, sulfitt, gluten - hvete, selleri, egg

VINANBEFALINGER

Dagens suppe

Spør din servitør

Rødbet fra Ramme

Glass: E. Munch Piemonte Rosso/E.Munch Chablis

Flaske: Dom. des Marrans Chiroubles Vieilles Vignes

Kamskjell

Glass: Mas la Chevalière Chardonnay Bio- Languedoc

Cuvée des Ardoises Languedoc

Flaske: Olivier Leflaive Bourgogne Blanc Les Sétilles

Château de Rochemorin Rouge

Skrei

Glass: Von Winning Riesling, Pfalz/E.Munch Piemonte Rosso

Flaske: Château de Rochemorin Blanc

Indrefilet av okse

Glass: E.Munch Piemonte Rosso

Flaske: Château de Rochemorin Rouge

Selleri a la Munch

Glass: E. Munch Piemonte Rosso

Flaske: Shug Sonoma Coast Pinot Noir



Alle våre spisesteder er Debio sølv sertifisert, det vil si at minimum 50% av våre råvarer er økologiske eller plukket rett fra naturens matfat



BY
CLASSIC
NORWAY
HOTELS



RAMME

En eventyrlig virkelighet

DESSERT

Sjokolade sfære 175,-

Serveres med waina 35% hvit sjokolade mousse, basilikum kake, bær kompott og kakao crumble
Inneholder: laktose – melk, egg, gluten – hvete

Rygge Meieri 165,-

Serveres med hjemmelaget syltetøy og honning fra Ramme
Inneholder: laktose – melk, gluten – hvete, egg

Ramme's bondepике 175,-

Serveres med eple- og kanel sorbet
Inneholder : gluten – hvete, laktose – melk, egg



DESSERTVIN ANBEFALING

Sjokolade sfære

Vin på glass: Masi Angelorum Recioto della Valpolicella Classico 2017 110,-

Rygge Meieri

Vin på glass: Groebe Westhofener Kirchspiel Riesling Auslese 95,-

Ramme's bondepике

Vin på glass : Groebe Westhofener Kirchspiel Riesling Auslese 95,-

TIL DESSERT

Kaffe 45,-

Cappuccino 50,-

Caffe Latte 50,-

Americano 45,-

Espresso 45,-

Shot espresso/dobbel 15,-

Alle våre spisesteder er Debio sølv sertifisert, det vil si at minimum 50% av våre råvarer er økologiske eller plukket rett fra naturens matfat



BY
CLASSIC
NORWAY
HOTELS



RAMME
En eventyrlig virkelighet

Ramme Kro & Restaurant



I vår filosofi står økologi og matberedskap sentralt. Våre serveringssteder skal holde Debios sølvstandard for økologisk mat, som betyr at minst 50% av råvarene er økologiske. Menyene vil ta i utgangspunkt produkter fra Ramme og andre utvalgte lokale produsenter. Du vil få servert dagens kost som består av balanserte retter med sesongens grønnsaker, hvor kjøtt og fisk er en ingrediens og ikke en hovedsak. Vi baserer oss på lokale mattradisjoner og der som er ferskt, sunt og godt.

Midt på gårdstunet finner du Ramme kro og restaurant, som drives av Ramme fjordhotell. Her vil du spise naturlig, bærekraftig og næringsrikt. Hos oss er avstanden kort fra jord til bord. Dagens kost varierer etter sesong og hva vi kan høste og produsere på gården. Vi er stolte av å holde Debios sølvstandard, som krever at minst 50 % av råvarene er økologiske.



Alle våre spisesteder er Debio sølv sertifisert, det vil si at minimum 50% av våre råvarer er økologiske eller plukket rett fra naturens matfat



BY
CLASSIC
NORWAY
HOTELS



RAMME
En eventyrlig virkelighet

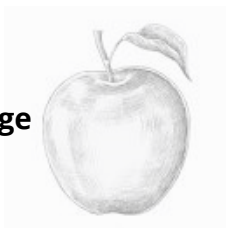
DRIKKEKART

Epler fra E. Munch sin eplehage

Eplemost

Økologisk

Glass 0,15	45,-
Flaske 0,25	65,-
Flaske 0,75	189,-



Eple og rødbet juice fra Ramme

Økologisk

Flaske 0,25	70,-
-------------	------

Eple/gulrot/ingefær/chili juice fra Ramme

Økologisk

Glass 0,15	49,-
Flaske 0,25	70,-
Flaske 0,75	199,-

Mineralvann

Økologisk cola / appelsinbrus /

bringebærbrus/ingefærbrus /

sitronbrus 49,-

Eira Sparkling 0,5 49,-

Øl & Sider

Clausthaler 0,33-alk.fri	49,-
Sol 0,33	89,-
Hansa 0,33	89,-
Ramme gårdsøl 0,44	145,-

Musserende

Glass

Flaske

Casa Canevel Prosecco Doc Brut, Italia (<i>Sulfitter</i>)	115,-	650,-
---	-------	-------

Marcel Cabelier Crémant du Jura brut	745,-
--------------------------------------	-------

Von Winning Secco Rosé,
Tyskland, **Økologisk**

885,-

André Clouet Silver Champagne,
Frankrike

1355,-

Rosévin

Gassier Pas du Moine
Frankrike, **Økologisk**

155,- 850,-



Alle våre spisesteder er Debio sølv sertifisert, det vil si at minimum 50% av våre råvarer er økologiske eller plukket rett fra naturens matfat



BY
CLASSIC
NORWAY
HOTELS



RAMME

En eventyrlig virkelighet

VINKART

Hvitvin Glass Flaske
Mas la Chevalière Chardonnay Bio-
Languedoc-Roussillon, 2019 (Sulfitter) **Økologisk**
140,- 699,-

Von Winning Riesling,
Pfalz – Tyskland 2018, (Sulfitter) **Økologisk**
150,- 749,-

E. Munch Chablis- 155,- 850,-
Frankrike, 2019 (Sulfitter)

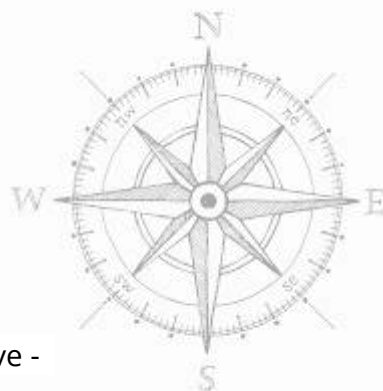
Anselmo Mendes Alvarinho Contacto -
Vinho Verde, Portugal, 2019 (Sulfitter)
850,-

Ken Forrester Chenin Blanc Old Vine Reserve -
Sør Afrika, 2021 (Sulfitter) 990,-

Chollet Pouilly Fumè
Loir – Frankrike, 2021 (Sulfitter) 1115,-

Château de Rochemorin blanc -
Bordeaux, 2015 (Sulfitter) 999,-

Olivier Leflaive Bourgogne Blanc Les Sétilles - Burgund, 2018
(Sulfitter) 1125,-



Rødvin Glass Flaske

Finca San Martin Crianza - Rioja,
Spania, 2017
150,- 749,-

Cuvée des Ardoises -
Languedoc-Roussillon, 2017 **Økologisk**
150,- 749,-

E. Munch Piemonte Rosso -
Italia, 2019 150,- 930,-

Masi, Campofiorin -
Veneto – Italia, 2017 830,-

Shug Sonoma Coast Pinot Noir -
California, 2020 **Økologisk** 975,-

Odfjell Orzada Carmenère -
Chile, 2018 **Økologisk** 999,-

Château la Nerthe C.D.R. Village -
Rhône, 2018 **Økologisk** 999,-

Château de Rochemorin Rouge -
Bordeaux, 2018 999,-

Dom. des Marrans Chiroubles Vieilles Vignes
Burgund, 2018 **Økologisk** 1085,-

Alle våre spisesteder er Debio sølv sertifisert, det vil si at minimum 50% av våre råvarer er økologiske eller plukket rett fra naturens matfat



BY
CLASSIC
NORWAY
HOTELS



RAMME
En eventyrlig virkelighet

Drinkkart

Avec 4CL

Bache Gabrielsen XO, Cognac	115,-
Larsen XO, Cognac	160,-
Jameson Irish, Whiskey	95,-
Laphroaig 10 år, Whiskey	160,-

Likør

Cointreau	85,-
Attåt bringebærlikør	95,-
Fjording Nordic Cream Liqueur	115,-

Brennevin

Lysholm linie aquavit	95,-
Bareksten absinth	145,-

Drinker

Bekkedalen	115,-
Moscow mule	125,-
Pjholter, cognac & soda	135,-
Irish coffee	140,-
Aperol spritz	145,-
Harahorn pink gin, fever tree tonic	145,-
Bareksten botanical gin, fever tree tonic	145,-
Skagerrak gin, fever tree tonic	155,-

Smått

Og

Godt



Potetgull, sour cream, **økologisk** 65,-

Potetgull, havsalt, **økologisk** 65,-

Nøtter, **økologisk** 65,-

Alle våre spisesteder er Debio sølv sertifisert, det vil si at minimum 50% av våre råvarer er økologiske eller plukket rett fra naturens matfat



BY
CLASSIC
NORWAY
HOTELS



Økologisk LUNSJ

Dagens suppe 225,-

Serveres med brød

Spør din servitør angående råvarer og allergener

Fiskesuppe 255,-

Fisk og sjømat, gulrot og purreløk fra Ramme

Inneholder: fisk, bløtdyr, laktose-melk

Vegansk burger 265,-

Serveres med rødbet stek, sopp, og karamellisert løk

Inneholder: gluten – hvete

Hjemmelaget hamburger 285,-

150gr biff fra Horgen Gård, salat, bacon fra

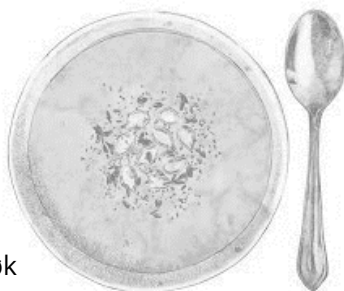
Mangalitsa svin fra Ramme, ost, sopp dressing

og karamellisert løk

Inneholder: gluten – hvete, laktose – melk, sulfitt

Sesongens søtbakst 135,-

Spør din servitør



Kokkens anbefaling 2-retters lunsj 450,-

Mandag, onsdag & fredag

Ukens fangst rullet i kål

Serveres med rødkål-puré, enebær-posjerte poteter og tindved-hollandaise, basilikum snø

Inneholder: laktose – melk, egg, fisk, sulfitt

Kaffe Cremè Brulée

Serveres med iskrem av melk

Inneholder: egg, laktose - melk

Tirsdag, torsdag & lørdag

Pulled pork med potet pressé

Serveres med ristede gulrøtter, gulrot-puré, appelsin- og gresskarfrø-chutney og rødvinssaus med lakris

Inneholder: laktose – melk, sulfitt

Brownie av mørk sjokolade

Serveres med rødbetkrem, hvit sjokolade mousse, og karamellsaus med bokhvete

Inneholder: gluten - hvete, egg, laktose – melk

Spør av soya og nøtter

Alle våre spisesteder er Debio sølv sertifisert, det vil si at minimum 50% av våre råvarer er økologiske eller plukket rett fra naturens matfat



BY
CLASSIC
NORWAY
HOTELS



RAMME

En eventyrlig virkelighet