



SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— Etabl. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED

by Kronen Hotels

FORRETTER

"Fru Tronæs" Kremet fiskesuppe

kr. 179,- / kr. 249,-

Vår signatursuppe, laget etter tradisjonell oppskrift. Fersk fisk, håndpillede reker og strimlede grønnsaker i en silkemyk kremet base. Serveres med nybakt brød og økologisk Røros-smør. En ekte klassiker med smak av norsk kysttradisjon.

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, hvetegluten, sulfitt og selleri

Robert Weil, Riesling Trocken 2021

gl. 119,- / fl. 595,-

Fransk løksuppe

kr. 159,-

Karamellisert løk i rik oksekraft, toppet med sprøtt surdeigsbrød og gratinert Jærost. En varm og smakfull høst klassiker fra Frankrike.

Inneholder: Hvetegluten, melk, selleri og egg

Weinhaus Robert Weil, Unique Chardonnay 2022

gl. 144,- / fl. 720,-

Bete carpaccio

kr. 119,-

Tynne skiver av gulbete, servert med silkemyk rødbet krem, sprø polkabete-flak, ruculasalat, ristede mandler og vegansk fetaost. Frisk og delikat smaks-kombinasjon.

Inneholder: Mandler og sulfitt

Weinhaus Robert Weil, Unique Rosé 2022

gl. 130,- / fl. 650,-

Helnorsk Ostesmørbrød

kr. 179,-

Sprøstekt surdeigsbrød toppet med smakfullt fenalår, smeltet Jærost, frisk ruculasalat og et perfekt posjert egg. En rustikk og fyldig smaksopplevelse med norske råvarer.

Inneholder: Melk, hvetegluten, egg og sulfitt

Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020

gl.136,- / fl.690,-

Tartar av storfe

kr. 219,-

Klassisk råbiff servert med kapers, reddik, syltet løk og cornichon. Toppet med kremet eggeplomme, og akkompagnert av ferskt brød og smør. En ekte delikatesse for kjøttelskere.

Inneholder: Sennep, egg, hvetegluten, melk og sulfitt

Camila Mélinand, Fleurie Beaujolais 2021

gl. 191,- / fl. 955,-



DE HISTORISKE





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED

by Kronen Hotels

HOVEDRETTER

"Cammerherre Bentzson's" Indrefilet **kr. 425,-**

Vår klassiker! Mør indrefilet av storfe servert med silkemyk gulrotpuré, sesongens friske grønnsaker, rik rødvinssaus og ovnsbakte Jærpoteter. En elegant og smakfull rett.

Inneholder: Melk, selleri og sulfitt

Bodega Muga, Reserva Rioja 2019 gl. 196,- / fl. 980,-

Coq au vin blanc **kr. 235,-**

Mørt kyllinglår braisert i hvitvin med sjalottløk og champignon. Servert med silkemyk kremet potetpuré. En tradisjonelt og smakfull fransk klassiker.

Inneholder: Melk og sulfitt

Chanzy, Les Fortunés Pinot Noir Bourgogne 2021 gl. 195,- / fl. 975,-

Kveite i potetlokk **kr. 395,-**

Mørt kveitefilet dekket med potetlokk, servert med sautert spinat, rosenkål, aspargesbønner og løk. Servert med en chorizo smørsaus som gir en spennende smak. En delikat sjømatrett med karakter.

Inneholder: Fisk, melk, egg og sulfitt

André Dézat, Pouilly-Fumé Loire 2022 gl. 186,- / fl. 930,-

"GamlaVærkets" Plukkfisk **kr. 215,- / 299,-**

En klassisk norsk tradisjonsrett servert i glovarm jernpanne, toppet med sprøstekt bacon. Akkompagnert av frisk grønnsaksalat og sprøtt flatbrød. En smakfull hyllest til det norske kjøkkenet.

Inneholder: Fisk, melk og hvetegluten

Robert Weil, Riesling Trocken 2021 gl. 119,- / fl. 595,-

Hjemmelagde Falafel **kr. 195,-**

Sprø falafel servert med krydret peanøttsmør- og tahinikrem, sauterte sesongens grønnsaker og ovnsbakte Jærpoteter. En smakfull og sunn vegansk rett som gir en eksotisk vri på middagen.

Inneholder: Peanøtter og sesam

Robert Weil, Riesling Trocken 2021 gl. 119,- / fl. 595,-



DE HISTORISKE
KJØKKENET





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— Etabl. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED

by Kronen Hotels

KJØKKENSJEFEN 3 RETTERS MENY ANBEFALING

Skogsoppsuppe

En varmende og fylldig suppe laget med sesongens ferske sopp, kremet til en silkeaktig konsistens. Smaksatt med urter og krydder, serveres med nybakt brød. Den perfekte retten for å nyte høstens rike smaker!

Inneholder: Melk

Langtidsstekt Lammeskank

Servert på en grov potetpuré, akkompagnert av sprø aspargesbønner og en smakfull ripssaus. En himmelsk kombinasjon av smaker og teksturer som virkelig setter prikken over i-en!

Inneholder: Melk og selleri

Klassisk Crème Brûlée

Med en perfekt karamellisert topp, servert med friske bær og en sprø honningtuile. En himmelsk dessert som kombinerer kremet fylde med friske smaker og knasende tekstur.

Inneholder: Melk

kr. 695,- per person

Vinpakke kr. 495,- per person

Alle retter kan også bestilles separat.



DE HISTORISKE
SINCE 1783





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— Etabl. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED

by Kronen Hotels

HOVEDRETT

"GamlaVærkets" Burger

kr. 245,-

Saftig burger servert med vår egen spesialdressing, frisk salat, løk, tomat, sylteagurk og sprø pommefrites.

Inneholder: Sulfitt, melk, hvetegluten, sennep og egg

Ønsker du ost / blåmuggost eller bacon i tillegg

per valg kr. 20,-

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 119,- / fl. 595,-

SØNDAGSMIDDAG

Hjemmelagde Kjøttkaker

kr. 255,-

Norsk tradisjonell husmannskost. Saftige kjøttkaker servert med ertestuing, Jærpoteter, gulrøtter, rik brunsaus og søte tyttebær. En ekte smaksopplevelse fra det norske kjøkkenet.

Inneholder: Melk og sulfitt

Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020

gl.136,- / fl.690,-

BARNEMENY (for barn opp til 12 år)

"GamlaVærkets" Burger

kr. 115,-

En mindre versjon av vår populære burger, servert med frisk salat, sprø pommefrites og ketchup. En smakfull favoritt for de små!

Inneholder: Hvetegluten, sesamfrø og sulfitt

Fiskepinner

kr. 115,-

Sprø fiskepinner servert med sprø pommefrites. En enkel og smakfull favoritt for små matelskere!

Inneholder: Fisk, sulfitt og hvetegluten

Grillede Pølser

kr. 115,-

Saftige grillede pølser servert med sesongens friske grønnsaker og sprø pommefrites. En herlig rett som alltid faller i smak!

Inneholder: Sulfitt og melk

Ønsker man barneporsjon av vegetar eller veganske retter ta kontakt med servitør så ordner vi det til halv pris.



DE HISTORISKE
Lunch og middag





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED

by Kronen Hotels

DESSERTER

Kladdkake

kr. 129,-

En uimotståelig svensk sjokoladecake som smelter i munnen. Servert med pisket krem, friske bær og en herlig bringebær- og appelsincoulis. En perfekt avslutning på måltidet!

Inneholder: Melk, hvetegluten og egg

Egge Gård, Iseple 2020

gl. 88,- / fl. 525,-

Varm Apfelstrudel

kr. 129,-

Lett filodeig fylt med norske epler og cognac-marinerte rosiner. Den serveres varm, og serveres med rik karamellsaus, ristede nøtter og vaniljeis. En perfekt avslutning på måltidet, som fanger essensen av østerriksk bakverkstradisjon.

Inneholder: Melk, hvetegluten, hasselnøtt og egg

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2015

gl.140,- / fl. 1100,-

Bringebærdrøm med Sjokolade

kr. 119,-

Lett og frisk bringebærsorbet på en sprø kjeksbase, toppet med kremet vegansk sjokoladeganache og friske bær. En delikat dessert som balanserer sødme og syrlighet.

Inneholder: Hvetegluten

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2015

gl.140,- / fl. 1100,-

"GamlaVærkets" ostetallerken av lokale oster

kr. 219,-

En smakfull tallerken med et utvalg av lokale oster: Fønix fra Stavanger Ysteri, Jærost fra Voll, Chevre fra Haukeli og Skjenald fra Orkladal. Serveres med eplemarmelade, honning, valnøtter og sprø rugchips. En perfekt delingstallerken for ostelskere!

Inneholder: Melk, rug, sulfitt og valnøtt

Niepoort, LBV Douro e Porto 2017

gl. 70,- / fl. 785,-



DE HISTORISKE

