



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

Forretter

Vår klassiker Fru Tronæs sin kremet fiskesuppe

Fersk fisk, håndpillede reker og strimlete grønnsaker

Serveres med brød & økologisk Røros smør

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

Forrett kr. 179,-

Hovedrett kr. 239,-

St. Anthony, Rothschiefer Riesling Rheinhessen 2021 gl.115,- / flaske 575,-

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltiner Kamptal Dac 2021 flaske 775,-

Panert blomkål klubber (Vegansk)

Marinert i barbequesaus på lun vintersalat

Inneholder: Sulfitt, sennep og mandler

kr. 159,-

Zenato, San Benedetto Lugana 2021 gl.124,-/ flaske 620,-

Quinta de Couselo, Rosal Galicia 2021 flaske 695,-

Røkt Laks fra Janas Fiskerøykeri

Servert på hjemmelaget røsti med urtekrem

Inneholder: Melk, fisk og egg

kr. 185,-

St. Anthony, Rothschiefer Riesling Rheinhessen 2021 gl. 115,- /flaske 575,-
Ismael Gonzalo, MicroBio Wines Sin Nombre Castilla y León 2018 flaske 995,-

Hjemmelaget Akevittgravet hjort

Serveres med gulrotgele, tyttebær, rugchips og urtesalat

Inneholder: Sulfitt, egg og rug

kr. 149,-

Baricchi, Langhe Rosso Piemonte 2019 gl.153,-/flaske765,-

André Dezat, Pouilly-Fumé Loire 2018 flaske 865,-



DE HISTORISKE
SINCE 1783





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

Hovedretter

Cammerherre Bentzson's Entrecôte

Serveres med hjemmelaget røstipotet, peppersaus og sesongens grønnsaker

Inneholder: Egg, sennep, melk og sulfitt

kr. 425,-

Câteaux Grand Pascaud, Bordeaux Supérieur 2019 gl.158,-/flaske 790,-

Dom. Des Remizières, Crozes-Hermitage Rhône 2020 flaske 995,-

GamlaVærket Burger

Serveres med vår egen dressing, frisk salat, løk, tomat, sylteagurk og pommes frites

Inneholder: Sulfitt, melk, hvetegluten, sennep og egg

kr. 245,-

Ønsker du ost / blåmuggost eller bacon i tillegg koster det kr 20,- per produkt

Baricchi, Langhe Rosso Piemonte 2019 gl.153,-/flaske765,-

Dosio, Barbera d'Asti Piemonte 2020 flaske 825,-

Jule torsk

Serveres med sprøstekt bacon, kokte Jærpoteter,

GamlaVærkets ertestuing, sennepssaus,

Allergener: fisk, melk, gluten og sennep

kr. 375,-

Domaine des Marronniers, Petit Chablis Burgund 2021 gl.194,- /flaske 970,-

Lesehof Stagård, Riesling Handwerk Kremstal Dac 2022 flaske 830,-

Saltbakt selleri (Vegansk)

Serveres med vinteren grønnsaker med brun saus

Inneholder: Sulfitt og selleri

kr. 245,-

St. Anthony, Rothschiefer Riesling Rheinhessen 2021 gl. 115,- flaske 575,-

Köferhof, Sylvaner R Alto Adige 2020 flaske 1175,-





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

Julens spesialiteter

Lutefisk fra Brødrene Berg i Værøy i Lofoten

*Serveres med sprøstekt bacon, kokte Jærpoteter,
GamlaVærkets ertestuing, sennepsaus,
lefser, brunost, sirup & sennep
Inneholder: fisk, melk, gluten og sennep*
kr. 645,-

Tillegg 2.gang servering kr. 125,-

*Domaine des Marronniers, Petit Chablis Burgund 2021 gl.194,- / flaske 970,-
Dom. Perraud, Mâcon-Loché Chardonnay Burgund 2021 flaske 895,-*

Pinnekjøtt fra Sørlandet

*Serveres med vossakorv, kålrabistappe, rosenkål, sju og kokte Jærpoteter
Inneholder: melk og gluten*
kr. 545,-

*Câteaux Grand Pascaud, Bordeaux Supérieur 2019 gl.158,-/flaske 790,-
Paolo Leo, Orfeo Negroamaro Puglia 2020 flaske 690,-*

Klassisk sprøstekt svineribbe

*Serveres med medisterkaker, svisker, eple, hjemmelaget rødkål,
kokte Jærpoteter og ribbesaus
Inneholder: melk og sulfitt*
kr. 515,-

*Baricchi, Langhe Rosso Piemonte 2019 gl.153,-/flaske765,-
Olearia Orsogna, Luna Gaia Chiaramontesi Nero d'Avola 2020 flaske 815,-*

Juletallerken

*Sprøstekt ribbe, håndstekt medisterkaker, julepølse,
rødkål, surkål, kokte Jærpoteter, julesaus, tyttebær,
pinnekjøtt, vossakorv, kålrabistappe, rosenkål og pinnefett
Inneholder: melk, sulfitt og gluten*
kr. 525,-

*Baricchi, Langhe Rosso Piemonte 2019 gl.153,-/flaske765,-
Weinert, Cabernet Sauvignon Mendoza 2011 flaske 1100,-*



DE HISTORISKE





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

Desserter

Gateau Marcel

Kanskje verdens beste sjokoladecake

Serveres med kirsebærkompott, marengs og sjokoladecrumble

Inneholder: Egg, melk, soya og kan inneholder spor av nøtter

kr. 149,-

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2015 gl.125,- / flaske 995,-

Julens riskrem

Serveres med vår jordbærsaus og hakkede mandler

Allergener: melk, mandel og sulfitt

kr 149,-

Degiorgis, Moscato d'Asti Piemonte 2020 gl.45,- / flaske 525,-

GamlaVærket sin hjemmelagde karamellpudding

Serveres med krumkake, karamellsaus og pisket krem

Allergener: egg, melk, hvetegluten og mandler

kr. 169,-

Degiorgis, Moscato d'Asti Piemonte 2020 gl.45,- / flaske 525,-

GamlaVærkets ostetallerken

Fønix fra Stavanger Ysteri, Jærost fra Voll, Chevre fra Haukeli og Skjenald fra Orkladal

Serveres med eplemarmelade, honning, valnøtter & rugchips

Inneholder: Melk, rug, sulfitt og valnøtt

kr. 199,-

Hirschhof Westhofen, Morstein Riesling Auslese Rein Hessen 2021 gl. 151/flaske 755,-

Niepoort, LBV Douro e Porto 2017 gl. 70,- / flaske 785,-



DE HISTORISKE
SINCE 1783





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

Barnemeny
(for barn opp til 12 år)

GamlaVærket burger
*En mindre versjon av vår populære burger
med frisk salat, pommefrites og ketchup*
Inneholder: Hvetegluten, sesamfrø og sulfitt
kr. 115,-

Fiskepinner
Serveres med pommefrites
Inneholder: Fisk, sulfitt og hvetegluten
kr. 115,-

Grillede pølser
Serveres med sesongens grønnsaker og pommefrites
Inneholder: Sulfitt og melk
kr. 115,-

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



DE HISTORISKE
SINCE 1783

