



17. mai meny 2024

Forretter

Kremet ertesuppe

Toppet med creme fraiche og sprøstekt bacon, serveres med brød og smør

Inneholder: Melk og hvetegluten

kr 155,-

Ceviche av kveite

med pærer, chili og ristet hasselnøtter

Inneholder: Fisk, sulfitt og hasselnøtter

kr 199,-

Variasjon av beter

*Saltbakt polkabeter og appelsinmarinert gulbeter
anrettet på rødbethummus og toppet med rødbet chips*

kr 155,-

Hovedretter

Pannestekt laksefilet

Serveres med agurksalat, mandelpotet og Sandefjordsmør

Inneholder: Fisk, melk og soya

kr 375,-

Cammerherre Bentzson's indrefilet

*Serveres med hjemmelaget anna potet
sesongens friske grønnsaker og béarnaise skum*

Inneholder: Egg, melk og sulfitt

kr 445,-

Hjemmelaget vegansk gnocchi

Anrettes med stekte grønnsaker i skogssopp og kokossaus

Inneholder: Hvetegluten

kr 225,-

Dessert

Dessertbuffet

Gateau Marcel, pavlova, karamellpudding, bløtkake, kransekake, fruktfat og ostefat





Inneholder: Hvetegluten, nøtter, melk og egg

kr 195,-

SANNÆS PÖTTERI & MÖGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —

GamlaVærket

GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED

by Kronen Hotels

17. mai meny 2024

Barnemeny

(for barn opp til 12 år)

GamlaVærket burger

En mindre versjon av vår populære burger med frisk salat,

Pommes frites og ketchup

Inneholder: Hvetegluten, sesamfrø og sulfitt

kr 135,-

Fiskepinner

Serveres med pommes frites

Inneholder: Fisk, hvetegluten og sulfitt

kr 135,-

Grillede pølser

Serveres med sesongens grønnsaker og pommes frites

Inneholder: Melk og sulfitt

kr 135,-

Dessertbuffet

Gateau Marcel, pavlova, karamellpudding, bløtkake, kransekake, fruktfat og ostefat

Inneholder: Hvetegluten, nøtter, melk og egg

kr 145,-

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



DE HISTORISKE
KROEN HOTELS

