



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

Festmeny

Laksetartar

*Serveres med pepperotmajones, fermentert tomatjuice
Inneholder: Hvetegluten, egg, sennep og fisk*

*Domaine des Marronniers, Petit Chablis Burgund 2021 gl.185, -/fl.925, -
M. Morey & Fils, Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes Burgund 2011 fl.1950,-*

Helstekt Entrecôte av kalv

*Serveres med ovnsbakte poteter, sesongens grønnsaker
Med hjemmelaget bearnaise saus
Inneholder: Sulfitt, egg, melk*

*Paolo Leo, Orfeo Negroamaro Puglia 2020 gl.118, -/fl.590, -
Dom. Des Remizières, Crozes-Hermitage Rhône 2020 fl.965, -*

Sjokoladeterte

*Serveres med mynteyoghurt, rabarbrakompott og friske bær
Inneholder: Melk, hvetegluten, egg*

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

Pris per person – kr. 785,-



DE HISTORISKE
Lokalhistorisk selskap





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

Pottemakermenyen

Kremet blomkålsuppe

*Serveres med blomkålbuketter, sprøstekt bacon og urteolje
Suppen serveres med godt brød og smør på siden
Inneholder: Melk, soya, hvetegluten*

*Zenato, San Benedetto Lugana 2021 gl.124,-/fl.620, -
Szepsy, Furmint & Hun, Tokaj 2021fl. 890, -*

Tradisjonell sursteik

*Serveres med dampede grønnsaker, kokte poteter, fløtesaus,
Waldorfsalat og tyttebærsyltetøy
Inneholder: Melk, selleri, egg og nøtter*

*Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020 gl.136, -/fl.680, -
Cecilia Beretta, Amarone della Valpolicella Riserva Veneto 2013 fl.1150, -*

Hjemmelaget karamellpudding

*Serveres med karamellsaus og pisket krem
Inneholder: Egg, melk*

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

Pris per person kr. 725,-



DE HISTORISKE
SINCE 1988





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

Cammerherre Bentzons meny

Kremet fiskesuppe

*Serveres med fersk torsk, håndpillede reker og strimlede grønnsaker
Suppen serveres med godt brød og smør på siden
Inneholder: Melk, fisk, sulfitt, selleri og hvetegluten*

*St. Anthony, Rothschiefer Riesling Rheinhessen 2021 gl. 115, -/fl.575, -
Köferhof, Sylvaner R Alto Adige 2020 fl.1175, -*

Grillet Indrefilet

*Serveres med fløtegratinerte poteter, sesongens grønnsaker
Med kremet peppersaus
Inneholder: Melk, sulfitt*

*Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020 gl.136, -/fl.680, -
Hager Matthias, Blauburger Pur (Bio) Kamptal 2018 fl. 995, -*

Husets Creme Brulee

*Serveres med friske bær
Inneholder: Melk, egg*

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

Pris per person kr. 755,-



DE HISTORISKE
SINCE 1988





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

*Inkludert i menyprisen er eget festpyntet bord.
Menyen må forhåndsbestilles senest 10 dager før arrangementet hvis ikke noe
annet er avtalt.*

*Alle i gruppen må velge samme meny.
Min.10 personer ved bestilling av selskapsmeny.
Allergier meldes inn i forkant og maten tilpasses den enkelte.*



DE HISTORISKE
SINCE 1988

