



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,-

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

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltiner Kamptal Dac 2021 fl.775,-

Caprese salat

Historiske tomater fra Hanasand Gård «Kort og Godt», Mozzarella,

spekeskinke chips, pesto og balsamico eddik

Inneholder: melk og sulfitt

kr. 245,-

Weinhaus Robert Weil, Unique Chardonnay 2022 gl.144,-/fl.720,-

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltiner Kamptal Dac 2021 fl.775,-

Sommersalat

Frisk salat av sommeren vekster anrettet på grønn pure av erter og urter

kr. 155,-

Hirschhof Westhofen, Morstein Riesling Auslese Reinhessen 2021 gl.151,-/fl.755,-

Dom. Perraud, Mâcon-Loché Chardonnay Burgund 2021 fl.895,-

Tartar av storfe

Tradisjonelt med kapers, reddik, syltet løk, cornichon,

eggeplomme krem, brød og smør

Inneholder: sennep, egg, hvetegluten, melk og sulfitt

kr. 195,-

Chanzy, Les Fortunés Pinot Noir Bourgogne 2019 gl.195,-/fl.975,-

Lesehof Stagård, Riesling Handwerk Kremstal Dac 2022 fl.830,-



DE HISTORISKE
SINCE 1783





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

Hovedretter

Grillspyd med kylling eller indrefilet

Grillspyd serveres med grillet maiskolbe, grønnsaker, bakt tomat, hjemmelaget coleslaw, pommes frites og aioli
Inneholder: egg, melk, sennep og sulfitt

Kylling kr. 285,-

Indrefilet kr. 345,-

Chanzy, Les Fortunés Pinot Noir Bourgogne 2019 gl.195,-/fl.975,-

Paolo Leo, Orfeo Negroamaro Puglia 2020 gl.150,-/fl.750,-

Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon Napa Valley 2019 fl.1300,-

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**

Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020 gl.136,-/fl.690,-

Olearia Orsogna, Luna Gaia Chiaramontesi Nero d'Avola 2020 fl.815,-

Søndagsmiddag

Hjemmelaget kjøttkaker

Serveres med ertestuing, Jærpoteter, gulrøtter, brunsaus og tyttebær
Inneholder: melk og sulfitt

kr. 255,-

Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020 gl.136,-/fl.690,-

Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020 fl.690,-



DE HISTORISKE
SINCE 1988





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

Hovedretter

Fish & Chips

Torsk i øl panering, serveres med erterepure, tartar saus og pommes frites
Inneholder: fisk, hvetegluten, melk, sennep, egg og sulfitt

kr. 255,-

Weinhaus Robert Weil, Unique Chardonnay 2022 gl.144,-/fl.720,-
Zenato, Santa Cristina Lugana 2021 fl.890,-

Hjemmelaget rekeboller

Boller av reke, ris og parmesan. Servert med sommerkålsalat,
søtpotet chips og tartarsaus
Inneholder: hvetegluten

kr. 245,-

Weinhaus Robert Weil, Unique Rosé Rheinhessen 2022 gl.130,-/fl.650,-
Szepesy, Furmint & Hun Tokaj 2021 fl.1080,-

Falafel

Serveres på sesam og tahini krem med fersk salat
Inneholder: sesam

kr. 195,-

Robert Weil, Riesling Trocken 2021 gl.119,-/fl.595,-
André Dezat, Pouilly-Fumé Loire 2018 fl.930,-



DE HISTORISKE
SINCE 1978





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

Desserter

Luftig sjokolade mousse

Serveres med appelsincoulis, nøttemix og ferske bær

Inneholder: melk, egg og nøtter

kr. 155,-

Egge Gård, Iseple 2020 gl.88,-/fl.525,-

Sorbet kake

Pasjonsfrukt og jordbærsorbet, kjeksbunn, coulis og ferske bær

Inneholder: hvetegluten

kr. 135,-

Degiorgis, Moscato d'Asti Piemonte 2020 gl.52,-/fl650,-

Crème brûlée

Serveres med rabarbrasorbet og ferske bær

Inneholder: egg og melk

kr. 125,-

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2015 gl.140,-/fl.1100,-

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 Reihessen 2021 gl. 151,-/flaske 755,-

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



DE HISTORISKE
SINCE 1978





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

