



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

JULEMAT / CHRISTMAS FOOD

Klassisk sprøstekt svineribbe

Av førsteklasses svin fra Jæren, medisterkaker, svsker, epler, hjemmelaget rødkål, jærpoteter og ribbesaus

Classic crispy pork ribs

Crispy pork ribs, prunes, apples and homemade red cabbage, boiled potatoes and ribs sauce

Allergener: melk, sennep / Allergens: milk, mustard

375,-

Drikke anbefaling: Juleøl (90,-), juleakevitt Gilde (102,-) eller Oppland (104,-),
Hvitvin; Haut Bertinierie (98,- /485,-) Julevin; Terramia Rosso Toscano (gl. 99,- / 495,- fl)

Pinnekjøtt

Av lam fra Jæren, servert med Vossakorv, kålrabistappe, sjy og kokte jærpoteter

Lamb ribs

Lamp ribs from Jæren, boiled and baked smoked sausage, rutabaga mash, broth and boiled potatoes

Allergener: melk / Allergens: milk

kr 399,-

Drikke anbefaling: Juleøl (90,-),

Hvitvin; Haut Bertinierie (98,- /485,-) Julevin; Terramia Rosso Toscano (gl. 99,- / 495,- fl)

Lutfisk fra Værøy i Lofoten

Servert med ertestuing, baconfett, sennepssaus, kokte jærpoteter, potetlefses, flatbrød, sennep, sirup og brunost

Traditional Lutfisk from Værøy i Lofoten

Served with peastew, bacon, mustardsauce, boiled potatoes, crispy flatbread

Allergener: fisk, melk, sulfitt, hvetegluten / Allergens: fish, milk, sulfites, wheat gluten

Kr 435,- (+ kr 89,- for 2.gangs servering)

Drikke anbefaling: Juleøl (90,-), juleakevitt Gilde (102,-) eller Oppland (104,-), Lokal eplemost (47,-/99,-)
Vin; Chavy Chouet (130,-) Prosecco (99,-),

