



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

Pottemakermenyen

Kremet blomkålsuppe

Serveres med blomkålbuketter, sprøtt bacon og urteolje.
Godt brød og bondesmør.
Allergener: melk, soya, hvete

Tradisjonell sursteik

Serveres med dampede grønnsaker, kokte poteter, fløtesaus,
waldorfsalat og tyttebær.
Allergener: melk, selleri, egg

Hjemmelaget karamellpudding

Serveres med karamellsaus og pisket krem.
Allergener: egg, melk

Kr 675,- per person

Minimum antall: 12 personer



DE HISTORISKE
SINCE 1988





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

Teglsteinsmenyen

GamlaVærkets hjemmelaget gravet laks

Vår moderne versjon av denne klassikeren
Serveres med sennepskrem, rugchips, & sprøe ferske grønnsaker
Allergener: sennep, rug, fisk, egg

Braisert lammeskank

Langtidsbraisert lammeskank, serveres på en grønnsaksragu
av sesongens friske grønnsaker, dertil kremet potetpure.
Allergener: melk, sulfitt, selleri

Gamlaværkets iskrem tallerken

Salt karamell, sjokolade & vanilje is
Serveres med bringebærsaus, og friske bær
Allergener melk, egg, sulfitt

Kr. 685,- per person

Minimum antall: 12 personer



DE HISTORISKE
SINCE 1783





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

Cammerherre Bentzsons meny

Fru Tronæs fiskesuppe

Serveres med fersk torsk, håndpillede reker og strimlede grønnsaker.
Godt brød og bondesmør.
Allergener: melk, fisk, reker, sulfitt, selleri, hvete

Grillet indrefilet

Serveres med Annapoteter, sesongens friske grønnsaker
& kremet peppersaus
Allergener Melk, sulfitt

Husets Crème Brûlée

Serveres med bringebærsorbet og friske bær
Allergener: egg, melk, sulfitt

Kr. 749,- per person

Minimum antall: 12 personer



DE HISTORISKE
SINCE 1978





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

Fru Tronæs festmeny

Lettrøkt andebryst fra Holte Gård

Serveres med rucola salat, syltet pære og selleripure med saltristet hasselnøtter
Allergener: hasselnøtt, melk, sulfitt

Helstekt entrecôte av kalv fra Jæren

Smaksatt med hvitløk og sitron
Serveres med ovnsbakte småpoteter, sesongens grønnsaker og hjemmelaget bearnaise.
Allergener: Sulfitt,egg, melk

Fru Tronæs sjokolade drøm

Hvit sjokolademousse, mørk sjokolade ganach og melkesjokolade med hasselnøtt.
Serveres med friske bær og appelsin reduksjon
Allergener egg, melk, hasselnøtt

Kr. 785,- per person

Minimum antall: 12 personer

