



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

Forretter

Vår klassiker Fru Tronæs sin kremete fiskesuppe

Fersk fisk, håndpillede reker og strimlete grønnsaker

Serveres med godt brød & økologisk Røros smør

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, hvete, sulfitt og selleri

kr. 179,-

St. Anthony, Rothschiefer Riesling Rheinhessen 2021 gl.115, -/fl.575, -

Köferhof, Sylvaner R Alto Adige 2020 fl.1175, -

Krabbesalat

Serveres med syltet fennikel, krutonger, sitronmajones og Romano salat

Inneholder: Sulfitt, hvetegluten, sennep, egg, skalldyr og melk

kr. 139,-

Domaine des Marronniers, Petit Chablis Burgund 2021 gl185, -/fl.925, -

M. Morey & Fils, Rully Blanc Burgund 2018 fl.1160, -

Tomat carpaccio (Vegansk)

Variasjon av tomater fra Hanasand gård.

Servert med VegMe aioli, salter mandler, balsamico vinaigrette

Inneholder: Sulfitt, sennep og mandler

kr. 159,-

Zenato, San Benedetto Lugana 2021 gl. 124, -/fl.620, -

Szepsy, Furmint & Hun, Tokaj 2021fl. 890, -

Kylling Ballotine

Fylt med brie og urtekrem og chorizosaus

Inneholder: Melk og sulfitt

kr. 159,-

Quinta de Couselo, Rosal Galicia 2021 gl.139, -/fl.695, -

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltiner Kamptal Dac 2021 fl.675, -

Gamlaplanken

En rustikk planke med oliven, norsk spekemat og et utvalg av lokale oster

Inneholder: Sulfitt, soya, hvetegluten, egg, nøtter, melk og sennep

1 person kr. 169,- / 2 personer kr. 335,-

Quinta de Couselo, Rosal Galicia 2021 kr. g. 139, -/fl.695,-

Köferhof, Sylvaner, R Alto Adige 2020 kr. fl.1175,-



DE HISTORISKE
KROEN HOTELS



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

Hovedretter

Cammerherre Bentzson's Entrecôte

Serveres med bakt potet og remulade, kremte sommersalat av mais, rødløk og gressløk Grillet tomat fra Hanasand Gård og asparges bønner

Inneholder: Egg, sennep, melk og sulfitt

kr. 425,-

Paolo Leo, Orfeo Negroamaro Puglia 2020 gl.118, -/fl.590, -

Dom. Des Remizières, Crozes-Hermitage Rhône 2020 fl.965, -

Kalveschnitzel

Serveres med sennepssaus, erter, Jærpoteter, gulrot, sitron, pepperrot og karpers

Inneholder: Egg, hvetegluten, melk og sennep

kr. 325,-

Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020 gl.136, -/fl.680, -

Camille Mélinand, Fleurie Beaujolais 2021 fl.845, -

GamlaVærket Burger

Serveres med dressing, frisk salat, løk, tomat, sylteagurk og pommes frites

Inneholder: Sulfitt, melk, hvetegluten og sennep

kr. 245,-

Ønsker du ost / blåmuggost eller bacon i tillegg koster det kr 20,- per produkt

Guidi, Chianti Classico DOCG, Toscana 2020 kr. 136, - gl. / kr. 680, - fl.

Dosio, Barbera d'Asti, Piemonte 2020 fl. 820,-

Kikertburger (Vegansk)

Serveres med løk, salat, tomat, sylteagurk, aioli og pommes frites

Inneholder: Hvetegluten og sennep

kr. 265,-

Quinta de Couselo, Rosal Galicia 2021 gl.139,-/fl.695,-

Szepsy, Furmint & Hun, Tokaj 2021 fl.890,-

Hjemmelaget kjøttkaker - Søndagsmiddag

Serveres med ertestuing, poteter, gulrot, brunsaus og tyttebær

Inneholder: Melk og sulfitt

kr. 255,-

Paolo Leo, Orfeo Negroamaro Puglia 2020 kr. gl.118,- /fl. 590,-

Dosio, Barbera d'Asti, Piemonte 2020 fl.820,-



DE HISTORISKE
KJØTTKAKER





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

Hovedretter

Dagens fangst

Serveres med flambert Savoy kål, kokte Jærpoteter,
sesongens friske grønnsaker med smørsaus
Inneholder: Fisk, melk og sennep

kr. 375,-

Domaine des Marronniers, Petit Chablis, Burgund 2021 kr. gl. 185,- / fl. 925,-
Jacques Bavard, Saint-Aubin 1er Cru Combes au Sud Burgund 2020 fl. 1350,-

GamlaVærkets plukkfisk

Serveres i glovarm jernpanne og toppes med sprøstekt bacon
Serveres med grønnsaksalat og flatbrød
Inneholder: Fisk, melk og hvetegluten

kr. 299,-

St. Anthony, Rothschiefer Riesling, Rheinhessen 2021 gl. 115,- / fl. 575,-
Szepsy, Furmint & Hun, Tokaj 2021 fl. 890,-

Moule Frites

Blåskjell 500g dampet i hvitvin med strimlet grønnsaker og persille
Serveres med pommes frites og aioli
Inneholder: Bløtdyr, egg, melk, sennep og sulfitt

Kr. 275,-

Quinta de Couselo, Rosal Galicia 2021 gl.139,- / fl.695,-
André Dezat, Pouilly-Fumé Loire 2018 fl. 865,-

Sprøstekt blomkål (Vegansk)

Serveres med potet, blomkål og asparges bønnegrateng
med frisk sommersalat
Inneholder: Sulfitt

kr. 245,-

St. Anthony, Rothschiefer Riesling, Rheinhessen 2021 gl. 115,- / fl. 575,-
Zenato, San Benedetto Lugana 2021 fl.620,-



DE HISTORISKE
KJØKKEN





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

Desserter

Fru Tronæs sin Mousse au Chocolat

Serveres med eplekompott, friske bær og hvit sjokolade crumble

Inneholder: Egg, melk, hvetegluten og kan inneholder sporer av nøtter

kr. 139,-

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

Jordbær Romanoff (Vegansk)

Marinert jordbær, pisket gryr og karamellisert pistasj

Inneholder: Pistasj og sesam

Kan også bestilles med pisket krem

Inneholder: Melk, pistasj og sesam

kr. 149,-

Degiorgis, Moscato d'Asti Piemonte 2020 kr. 45, - gl. / kr. 525, - fl.

Hylleblomst Ostekake

Serveres med pochert rhabarbra salat

Inneholder: Melk, egg og hvetegluten

kr. 129,-

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

GamlaVærkets ostetallerken

Fønix fra Stavanger Ysteri, Jærost fra Voll, Chevre fra Haukeli og Kongeost fra Hitra

Serveres med eplemarmelade, honning, valnøtter & rugchips

Inneholder: Melk, rug, sulfitt og valnøtt

kr. 199,-

Hirschhof Westhofen, Morstein Riesling Auslese Reinnessen 2021 gl. 155,- / fl.775,-



DE HISTORISKE
KJØKKEN





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
KJØKKEN

