



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

by Kronen Hotels

FORRETTER

"Fru Tronæs" kremet fiskesuppe

kr. 179,- / kr. 249,-

Vår signatursuppe laget etter tradisjonell oppskrift. Fersk fisk, håndpillede reker og strimlede grønnsaker i en kremet base. Serveres med nystekt brød og økologisk Røros-smør.
En ekte klassiker med smak av norsk kysttradisjon.

Inneholder: fisk, skalldyr, melk, hvetegluten, sulfitt og selleri

Robert Weil, Riesling Trocken 2021

gl. 119,- / fl. 595,-

Fransk løksuppe

kr. 159,-

Karamellisert løk i rik oksekraft, toppet med sprøtt surdeigsbrød og gratinert Jærost. En varm og smakfull høst klassiker fra Frankrike.

Inneholder: hvetegluten, melk, selleri og egg

Weinhaus Robert Weil, Unique Chardonnay 2022

gl. 144,- / fl. 720,-

Bete carpaccio

kr. 119,-

Tynne skiver av gulbeter, servert med silkemyk rødbet krem, sprø polkabeteflak, rucculasalat, ristede mandler og vegansk fetaost. Frisk og delikat smakskombinasjon.

Inneholder: mandler og sulfitt

Weinhaus Robert Weil, Unique Rosé 2022

gl. 130,- / fl. 650,-

Helnorsk ostesmørbrød

kr. 179,-

Sprøstekt surdeigsbrød toppet med smakfullt fenalår, smeltet Jærost, frisk rucculasalat og et perfekt posjert egg. En rustikk og fyldig smaksopplevelse med norske råvarer.

Inneholder: melk, hvetegluten, egg og sulfitt

Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020

gl.136,- / fl.690,-



DE HISTORISKE
by Kronen Hotels





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

by Kronen Hotels

HOVEDRETTER

"Cammerherre Bentzson´s" indrefilet

kr. 425,-

Vår klassiker! Mør indrefilet av storfe servert med silkemyk gulrotpuré, sesongens friske grønnsaker, fyldig rødvinssaus og ovnsbakte Jærpoteter. En elegant og smakfull rett.

Inneholder: melk, selleri og sulfitt

Bodega Muga, Reserva Rioja 2019

gl. 196,- / fl. 980,-

Julekveite

kr. 395,-

Perfekt dampet kveitefilet, servert med sprøstekt bacon for en herlig kontrast av teksturer. Tilbehøret er klassiske kokte Jærpoteter og GamlaVærkets tradisjonelle ertestuing. En kremet sennepssaus runder av retten – en smak av jul i hver bit.

Inneholder: fisk, melk, hvetegluten og sennep

André Dézat, Pouilly-Fumé Loire 2022

gl. 186,- / fl. 930,-

"GamlaVærkets" plukkfisk

kr. 215,- / 299,-

En klassisk norsk tradisjonsrett servert i glovarm jernpanne, toppet med sprøstekt bacon. Akkompagnert av frisk grønnsaksalat og sprøtt flatbrød. En smakfull hyllest til det norske kjøkkenet.

Inneholder: fisk, melk og hvetegluten

Robert Weil, Riesling Trocken 2021

gl. 119,- / fl. 595,-

Hjemmelagde falafel

kr. 195,-

Sprø falafel servert med krydret peanøttsmør- og tahinikrem, sauterte sesongens grønnsaker og ovnsbakte Jærpoteter. En smakfull og sunn vegansk rett som gir en eksotisk vri på måltidet.

Inneholder: peanøtter og sesam

Robert Weil, Riesling Trocken 2021

gl. 119,- / fl. 595,-

"GamlaVærkets" burger

kr. 245,-

Saftig burger servert med vår egen spesialdressing, frisk salat, løk, tomat, sylteagurk og sprø pommefrites.

Inneholder: sulfitt, melk, hvetegluten, sennep og egg

Ønsker du ost / blåmuggost eller bacon i tillegg

per valg kr. 20,-

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 119,- / fl. 595,-



DE HISTORISKE
SINCE 1783





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

KJØKKENSJEFEN 3 RETTERS MENY ANBEFALING

"Fru Tronæs" kremet fiskesuppe

*Vår signatursuppe laget etter tradisjonell oppskrift. Fersk fisk, håndpillede reker og strimlede grønnsaker i en kremet base. Serveres med nystekt brød og økologisk Røros-smør.
En ekte klassiker med smak av norsk kysttradisjon.*

Inneholder: fisk, skalldyr, melk, hvetegluten, sulfitt og selleri

Juletallerken

En julefest på tallerkenen: sprøstekt ribbe med perfekt svor, håndstekte medisterkaker, julepølse, hjemmelaget rødkål, klassisk pinnekjøtt, vossakorv, silkemyk kålrabistappe, smørdampet rosenkål og smakfullt pinnefett. Serveres med kokte Jærpoteter, fyldig julesaus og tyttebær.

Inneholder: melk, sulfitt og hvetegluten

Riskrem med jordbærsaus

*Luftig riskrem toppet med frisk jordbærsaus og sprøhakkede mandler for ekstra tekstur.
En klassisk dessert som gir en perfekt avslutning på julemåltidet.*

Inneholder: melk, mandel og sulfitt

kr. 795,- per person

Vinpakke kr. 495,- per person



DE HISTORISKE
SINCE 1988





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

by Kronen Hotels

JULENS SPESIALITETER

Lutefisk fra Brødrene Berg i Værøy i Lofoten

kr. 645,-

Tradisjonell lutefisk fra Brødrene Berg, servert med sprøstekt bacon, kokte Jærpoteter og GamlaVærkets kremede ertestuing. En fløyelsmyk sennepssaus tilfører syrlighet, mens lefser, brunost, søt sirup og sennep skaper en perfekt balanse av julens smaker.

Inneholder: fisk, melk, hvetegluten og sennep

Tillegg 2.gang servering kr. 125,-

Robert Weil, Riesling Trocken 2021

gl. 119,- / fl.595,-

Pinnekjøtt fra Sørlandet

kr. 545,-

Serveres med smakfull vossakorv, silkemyk kålrabistappe, smørdampet rosenkål, sju og kokte Jærpoteter.

Inneholder: melk

Paolo Leo, Orfeo Negroamaro Puglia 2020

gl. 150,- / fl. 750,-

Klassisk sprøstekt svineribbe

kr. 515,-

Perfekt sprøstekt svineribbe med gyllen, knasende svor. Serveres med saftige medisterkaker, svisker, eplebåter og hjemmelaget rødkål for balansert syrlighet. Kokte Jærpoteter og ribbesaus fullfører denne hyllesten til julens tradisjoner – smakfull og uforglemmelig.

Inneholder: melk og sulfitt

Bodega Muga, Reserva Rioja 2019

gl. 196,- / fl. 980,-

Juletallerken

kr. 525,-

En julefest på tallerkenen: sprøstekt ribbe med perfekt svor, håndstekte medisterkaker, julepølse, hjemmelaget rødkål, klassisk pinnekjøtt, vossakorv, silkemyk kålrabistappe, smørdampet rosenkål og smakfullt pinnefett. Serveres med kokte Jærpoteter, fyldig julesaus og tyttebær.

Inneholder: melk, sulfitt og hvetegluten

Bodega Muga, Reserva Rioja 2019

gl. 196,- / fl. 980,-



DE HISTORISKE
by Kronen Hotels





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

by Kronen Hotels

SØNDAGSMIDDAG

Hjemmelagde kjøttkaker

kr. 255,-

Norsk tradisjonell husmannskost. Saftige kjøttkaker servert med ertestuing, Jærpoteter, gulrøtter, brunsaus og tyttebær. En ekte smaksopplevelse fra det norske kjøkkenet.

Inneholder: melk og sulfitt

Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020

gl.136,- / fl.690,-

BARNEMENY (for barn opp til 12 år)

"GamlaVærkets" burger

kr. 115,-

En mindre versjon av vår populære burger, servert med frisk salat, sprø pommefrites og ketchup. En smakfull favoritt for de små!

Inneholder: hvetegluten, sesamfrø og sulfitt

Fiskepinner

kr. 115,-

Sprø fiskepinner servert med sprø pommefrites. En enkel og smakfull favoritt for små matelskere!

Inneholder: fisk, sulfitt og hvetegluten

Grillede pølser

kr. 115,-

Saftige grillede pølser servert med sesongens friske grønnsaker og sprø pommefrites. En herlig rett som alltid faller i smak!

Inneholder: sulfitt og melk

Ønsker man barneporsjon av vegetar eller veganske retter ta kontakt med servitør så ordner vi det til halv pris

OST

"GamlaVærkets" ostetallerken av lokale oster

kr. 219,-

En smakfull tallerken med et utvalg av lokale oster: Fønix fra Stavanger Ysteri, Jærost fra Voll, Chevre fra Haukeli og Skjenald fra Orkladal. Serveres med eplemarmelade, honning, valnøtter og sprø rugchips. En perfekt delingstallerken for ostelskere!

Inneholder: melk, rug, sulfitt og valnøtt

Niepoort, LBV Douro e Porto 2017

gl. 70,- / fl. 785,-



DE HISTORISKE
SINCE 1783





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

by Kronen Hotels

DESSERTER

Riskrem med jordbærsaus

kr. 149,-

Luftig riskrem toppet med frisk jordbærsaus og sprøhakkede mandler for ekstra tekstur. En klassisk dessert som gir en perfekt avslutning på julemåltidet.

Inneholder: melk, mandler og sulfitt

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2015

gl.140,- / fl. 1100,-

GamlaVærkets hjemmelagde karamellpudding

kr. 169,-

Silkemyk karamellpudding serveres med sprø kransekake, karamellsaus og pisket krem. En elegant og tradisjonsrik avslutning på måltidet.

Inneholder: egg, melk, hvetegluten og mandler

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2015

gl.140,- / fl. 1100,-

Multekrem med krumkake

kr. 179,-

Lett og luftig multekrem laget med søte multer fra norsk natur, servert med sprø krumkake for en herlig crunch. En juleklassiker som oser av tradisjonelle norske smaker.

Inneholder: egg, melk, og hvetegluten

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2015

gl.140,- / fl. 1100,-

Kladdkake

kr. 149,-

En uimotståelig svensk sjokoladecake som smelter i munnen. Servert med pisket krem, friske bær og en herlig bringebær- og appelsincoulis. En perfekt avslutning på måltidet!

Inneholder: melk, hvetegluten og egg

Egge Gård, Iseple 2020

gl. 88,- / fl. 525,-

Bringebærdrøm med sjokolade

kr. 139,-

Lett og frisk bringebærsorbet på en sprø kjeksbunn, toppet med kremet vegansk sjokoladeganache og friske bær. En delikat dessert som balanserer sødme og syrlighet.

Inneholder: hvetegluten

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2015

gl.140,- / fl. 1100,-



DE HISTORISKE
Sjokolade

