



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

by Kronen Hotels

**FORRETTER**

**"Fru Tronæs" kremet fiskesuppe**

**kr. 190,- / kr. 255,-**

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, hvete, sulfitt og selleri

Robert Weil, Riesling Trocken 2021

gl. 119,- / fl. 595,-

**Rødbetepannacotta**

**kr. 155,-**

En fløyelsmyk pannacotta med delikat rødbetesmak, servert med en sprø urtecrumble og luftige tapiokachips for en spennende kombinasjon av teksturer og smaker.

Inneholder: Hvete

Quinta de Couselo, Rosal Galicia 2021

gl. 146,- / fl. 730,-

**Hjemmelaget gravet laks**

**kr. 185,-**

Gravet laks marinert i dill og akevitt, servert med silkemyk dillkrem, sprø rugbrødchips og en klassisk sennepssaus som balanserer smakene.

Inneholder: Fisk, hvete, sennep og melk

Weinhaus Robert Weil, Unique Chardonnay 2022

gl.144,- / fl.720,-

**Moules Frites**

**kr. 275,-**

500 gram blåskjell på sitt aller beste, dampet i hvitvin, kremfløte og sjalottløk for en rik og delikat smak. Serveres med sprøstekte pommes frites og hjemmelaget aioli – en klassiker som alltid begeistrer.

Inneholder: Skalldyr, fisk, hvete sennep, egg og melk

Zenato, Santa Cristina Lugana 2021

gl.178,- / fl.890,-

**Helnorsk Ostesmørbrød**

**kr. 175,-**

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

Inneholder: Melk, hvete, egg og sulfitt

Guidi, Chianti Classico DOCG Toscana 2020

gl.136,- / fl.690,-



DE HISTORISKE





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

by Kronen Hotels

## HOVEDRETTER

### **"Cammerherre Bentzson´s" Indrefilet**

**kr. 445,-**

Vår klassiker! Saftig indrefilet av okse servert med smaksrikt Café de Paris-smør, silkemyk gulrotpuré og sprø håndskårne pommes frites. Komplettert med sesongens grønnsaker og en fyldig rødvinssaus for en perfekt balanse av smaker.

Inneholder: Melk, selleri og sulfitt

Dom. Des Remizières, Crozes-Hermitage Rhône 2020

gl. 210,- / fl. 1050,-

### **Soyaglasert skrei**

**kr. 345,-**

Delikat skrei marinert i en balansert blanding av soyasaus, honning, ingefær og chili, som gir en perfekt kombinasjon av sødme og varme. Serveres med smørdampede gulrøtter og Jærpoteter for en smakfull og harmonisk opplevelse.

Inneholder: Melk, soya, hvete og sulfitt

Zenato, Santa Cristina Lugana 2021

gl.178,- / fl.890,-

### **"GamlaVærkets" plukkfisk**

**kr. 215,- / 300,-**

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 hvete

Weinhaus Robert Weil, Unique Chardonnay 2022

gl.144,- / fl.720,-

### **Byggotto med skogsopp**

**kr. 215,-**

Kremet byggotto med sesongens skogsopp, toppet med fritert rosettkål for ekstra tekstur. Servert med en plantebasert fløtesaus fra "Gryr" og en frisk urteolje som binder smakene sammen.

Weinhaus Robert Weil, Unique Chardonnay 2022

gl. 144,- / fl. 720,-



DE HISTORISKE  
SINCE 1783





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

## **KJØKKENSJEFEN 3 RETTERS MENY ANBEFALING**

### **Gulrot- og søtpotetsuppe**

*Fyldig og kremet suppe laget på ovnsbakte gulrøtter og søtpotet, smaksatt med ingefær.  
Toppet med sprøstekt bacon, ristede gresskarkjerner og en frisk urteolje.  
Serveres med nystekt brød og økologisk Røros-smør..*

*Inneholder: Melk og hvete*

\*\*\*

### **Kronhjort skank**

*Mør og saftig kronhjort skank, langsomt kokt for å fremheve den rike smaken.  
Serveres med kremet potetpuré, sesongens grønnsaker og en lys tyttebærsaussom gir en perfekt balanse mellom sødme og syre.*

*Inneholder: Melk, selleri og sulfitt*

\*\*\*

### **Kladdkake**

*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, hvete og egg*

**kr. 695,- per person**

**Vinpakke kr. 495,- per person**

*Alle retter kan også bestilles enkeltvis.*



DE HISTORISKE  
SINCE 1978





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

by Kronen Hotels

## HOVEDRETTER

### **"GamlaVærkets" burger**

**kr. 250,-**

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

Inneholder: Sulfitt, melk, hvete, 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,-

## 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

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl.119,- / fl.595,-

## 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: Hvete, sesamfrø og sulfitt

### **Fiskepinner**

**kr. 115,-**

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

Inneholder: Fisk, sulfitt og hvete

### **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





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

by Kronen Hotels

**DESSERTER**

**Sjokoladerullekake**

**kr. 135,-**

*Luftig sjokoladerullekake fylt med en rik og fløyelsmyk hvit sjokoladekrem, servert med en frisk og syrlig kirsebærkompott som balanserer sødmen. En perfekt avslutning på måltidet.*

*Inneholder: Hvete, melk og egg*

*Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2020*

*gl. 155,- / fl. 1250,-*

**Sitronmousse**

**kr. 115,-**

*Luftig og frisk sitronmousse, perfekt balansert med en sprø crumble som gir en deilig kontrast. En lett og syrlig avslutning på måltidet.*

*Inneholder: Hvete*

*Poderi Elia, Moscato d'Asti Piemonte 2019*

*gl. 52,- / fl. 650,-*

**Varm multepai**

**kr. 125,-**

*Multepai rett fra ovnen - med den perfekte balansen av søte, norske multer og en smuldret deig. Servert varm med en kule vaniljeis som smelter i munnen.*

*Inneholder: Hvete og melk*

*Poderi Elia, Moscato d'Asti Piemonte 2019*

*gl. 52,- / fl. 650,-*

**OST**

**"GamlaVærkets" ostetallerken av lokale oster**

**kr. 225,-**

*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, hvete, sulfitt og valnøtt*

*Niepoort, LBV Douro e Porto 2017*

*gl. 70,- / fl. 785,-*



DE HISTORISKE

