



FORRETTER

" Fru Tronæs " Kremede fiskesuppe

kr. 199,- / 295,-

Kremet fiskesuppe kokt på fiskekraft, dill og hvitvin. Serveres med laks, hvit fisk, håndpillede reker, rotgrønnsaker, hjemmembakt brød og pisket smør.

Inneholder: fisk, skalldyr, melk, sulfitt, selleri, hvete i brød

Lettrøkt fjellørret

kr. 255,-

Servert med agurk, rømme, luftig tomatskum, ørretrogn og urteolje. Toppes med sprøtt surdeigsbrød.

Inneholder: fisk, egg, hvete

Grillet ytrefilet

kr. 270,-

Mørt storfekjøtt servert med kremet mais og brunet smør.

Inneholder: melk

Quinoabowl med pesto og grillet kylling

kr. 235,-

Frisk salat med quinoa, sesongens grønnsaker, pesto og husets dressing. Kan også fås med hjemmelaget falafel istedenfor kylling.

Inneholder: cashewnøtter, egg, sennep

FORETTER - PLANTEBASERT

Falafel av gule erter

kr. 165,-

Hjemmelaget falafel servert med hummus, plantebasert yoghurt, tamarind og sprø kikertnudler.

Inneholder: sesam





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

TIL DELING

Spekematplanke med lokale oster

Et utvalg lokale oster: Trippel Jærsk, kvitskimmel med solbær fra Ystepikene, Jærost fra Voll Ysteri, og chèvre fra Haukeli Gardsysteri. Servert med Serrano skinke og salami fra ASK. Tilbehør av hjemmelaget surdeigsknekkebrød, crostini, oliven, fikensyltetøy og baconmarmelade.

Inneholder: melk, hvete, sulfitt

2 personer kr. 495,- eller 4 personer kr. 765,-

EKSTRA VED SIDEN AV

<i>Bakt Jærpoteter</i>	<i>kr. 69,-</i>
<i>Hjemmelaget potetmos</i>	<i>kr. 59,-</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>kr. 69,-</i>
<i>Hjemmelaget surdeigsbrød med pisket smør</i>	<i>kr. 59,-</i>



DE HISTORISKE
KJØKKEN





HOVEDRETTER - FISK

Lettrøkt fjellørretfilet

kr. 365,-

Serveres med en lun vinaigrette av tomat og urter, grønne bønner, sitrusaoli og sprøtt skinnchips.

Inneholder: fisk, egg, sennep

HOVEDRETTER - KJØTT

Cammerherre "Betzon's" Entrecôte av storfe

kr. 645,-

Sous vide-tilberedte entrecôte 300 gram med peppersaus, bakte Jærpoteter, confiterte cherrytomater, østerssopp og ruccola med parmesan.

Kan bestilles fra medium til well done.

Inneholder: melk

Langtidsbraiserte oksekjaker

kr. 335,-

Møre oksekjaker glasert med soya og ingefær. Serveres med sesongens grønnsaker, gulrotpuré og chilidressing.

Inneholder: melk og sennep

BBQ pulled beef Burger

kr. 295,-

Langtidskokt oksekjake i hjemmelaget eplesider-BBQ-saus. Serveres i briochebrød med chimichurri-majones, cheddar, syltet løk, agurk, paprika og ruccola. Serveres med pommes frites.

Inneholder: hvete, egg, sennep og melk





HOVEDRETTER - PLANTEBASERT

Blomkålsteik

kr. 205,-

Ovnsbakt blomkål servert med blomkålpuré, stekt østerssopp, tomatconfit og urteolje.

BARNEMENY

Hjemmelaget kylling nuggets

kr. 145,-

Sprø hjemmelaget kyllingnuggets servert med pommes frites og salat

Inneholder: hvete og egg

Pølser med potetmos

kr. 145,-

Grillede pølser fra Gamletun Gaard servert med potetmos, brunsaus og salat

Inneholder: melk og sulfitt





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

DESSERT

Baileys vaniljekrem

kr. 165,-

Kremet Baileys-dessert med karamellisert butterdeig, marinerte skogsbær og hjemmelaget vaniljeis Egersund Is- og sjokoladefabrikk.

Inneholder: melk, egg, hvete

Varm sjokoladebrownie

kr. 195,-

Nybakt brownie servert i jernpanne med hjemmelaget vaniljeis fra Egersund Is- og sjokoladefabrikk og valnøttkrokan.

Inneholder: hvete, egg, melk, valnøtter

Bringebærfudgekake

kr. 220,-

Bringebærfudgekake servert med hjemmelaget bringebærsorbet fra Egersund Is- og sjokoladefabrikk.

Inneholder: cashewnøtter, mandler



DE HISTORISKE
by Kronen Hotels

