

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

gl. 120,- / fl. 595,-

Gazpacho

kr. 165,-

Sommer på tallerkenen! Kald, smakfull tomatsuppe med grønnsaker fra Hanasand Gard.
Servert med nystekt brød og smør.

Inneholder: melk, hvete og sulfitt

Giol, Pinot Grigio

gl. 138,- / fl. 690,-

Hjemmerøkt Andebryst fra Gårdsand

kr. 175,-

Delikat røkt andebryst balansert med sødmefull pastinakkrem, frisk ruccola, knasende hasselnøtter og syrlig bringebærvinaigrette.

Inneholder: melk, sennep, nøtter og sulfitt

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 120,- / fl. 595,-

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

Domaine Les Santies Saint Bris

gl. 146,- / fl. 730,-

"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

Giol, Pinot Grigio

gl. 135,- / fl. 675,-

HOVEDRETTER

"Cammerherre Bentzson's" Indrefilet kr. 485,-

Saftig indrefilet av okse, servert med gyldne duchessepoteter, sesongens grønnsaker og en fløyelsmyk estragonsaus med dybde og karakter.

Inneholder: sennep, sulfitt, melk, egg og selleri

Dosio, Barbera D'Alba

gl. 179,- / fl. 895,-

Persillechili pølser fra Gamletun Gaard kr. 265,-

Smakfulle pølser fra Gamletun Gaard i Sandnes, laget av norsk storfe og svin, tilsatt persille og chili for en perfekt balanse av krydder. Serveres med kremet potetpuré, stekt løk og en fyldig ølsaus som fremhever de rike smakene.

Inneholder: melk og hvete

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 119,- / fl. 595,-

Pannestekt Ørret kr. 295,-

*Perfekt stekt ørret med norske nypoteter, frisk agurksalat og klassisk Sandefjordsmør.
En ekte norsk favoritt.*

Inneholder: sennep, sulfitt og melk

Domaine Les Santies Saint Bris

gl. 146,- / fl. 730,-

Grillet Blomkål kr. 215,-

*Saftig grillet blomkål møter ramsløkpesto, byggryn og en aromatisk rosmarin vinaigrette.
Et grønt høydepunkt!*

Inneholder: sulfitt

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 119,- / fl. 595,-





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

KJØKKENSJEFEN 3 RETTERS MENY ANBEFALING

Smørdampet grønn asparges

Frisk og lett rett med grønne asparges, røkt laks og en luftig aspargeskrem som smelter på tungen.

Inneholder: melk, fisk

Entrecôte av kalv

Mør og saftig kalveentrecôte med smakfull rotgrønnsaksragout, ramsløksmør og en frisk urtepreget chimichurri.

Inneholder: sulfitt, sennep og melk

Sitronmousse

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

Inneholder: hvete

kr. 695,- per person

Vinpakke kr. 495,- per person

Alle retter kan også bestilles enkeltvis.



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

Marco Real Rioja

gl. 130,- / fl. 650,-

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

Jordbærsuppe

kr. 165,-

Sommerens beste smaker i en frisk jordbærsuppe med silkemyk hvit sjokoladekrem og sprø crumble.

Inneholder: melk og hvete

Baricchi Iswine Spumante

gl. 66,-

Dekonstruert pavlova

kr. 145,-

En ny vri på klassikeren – sprø pikekyss, fløyelsmyk vaniljesaus, søte jordbær og lett pisket krem.

Inneholder: egg og melk

Baricchi Iswine Spumante

gl. 66,-

Smuldrepai med rabarbra

kr. 135,-

Syrlig og søt rabarbra med sprø smuldredeig – servert med fløyelsmyk vaniljeiskrem.

Inneholder: melk og hvete

Domaine De Barroubi, Muscat blanc

gl. 80,-

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 Camembert from Jersey Meieriet.. 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
Lunde gartneri

