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

FORRETTER

" Fru Tronæs " Kremet fiskesuppe *kr. 199,- / 295,-*
Kremet fiskesuppe kokt på fiskekraft, dill og hvitvin. Serveres med laks, hvit fisk, håndpillede reker, rotgrønnsaker, nystekt brød og pisket smør

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

Domaine Les Senties Saint Bris *gl. 145,- / fl. 705,-*

Lettrøkt fjellørret *kr. 255,-*
Servert med agurk, rømme, luftig tomatskum, ørretrogn og urteolje
Toppes med sprøtt surdeigsbrød

Inneholder: fisk, egg og hvete

Domaine Les Senties Saint Bris *gl. 145,- / fl. 705,-*

Grillet ytrefilet *kr. 270,-*
Mørt storfekjøtt servert med kremet mais og brunet smør

Inneholder: melk

Marques de Somera Tempranillo *gl. 130,- / fl. 650,-*

Quinoabowl med pesto og grillet kylling *kr. 235,-*
Frisk salat med quinoa, sesongens grønnsaker, pesto, grillet kylling og husets dressing
(Mulig å ha falafel istedenfor kylling)

Inneholder: cashewnøtter, egg og sennep

Domaine Les Senties Saint Bris *gl. 145,- / fl. 705,-*

DE HISTORISKE

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

FORETTER - PLANTEBASERT

Falafel av gule erter *kr. 165,-*
Hjemmelaget falafel servert med hummus, plantebasert yoghurt, tamarind og sprø kikertnudler

Inneholder: sesam

Rebgarten, Riesling Trochen *gl. 138,- / fl. 690,-*

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 Serranoskinke og salami fra ASK
Tilbehør av hjemmelaget surdeigsknekkebrød, crostini, oliven, fikensyltetøy og baconmarmelade

Inneholder: melk, hvete og sulfitt

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

Olim Bauda La Villa Barbera d'Asti 2024 *gl. 179,-/ fl. 895,-*

EKSTRA VED SIDEN AV

Bakte Jærpoteter	*kr. 69,-*
Hjemmelaget potetmos	*kr. 59,-*
Pommes frites	*kr. 69,-*
Hjemmelaget surdeigsbrød med pisket smør	*kr. 59,-*

DE HISTORISKE

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

HOVEDRETTER - KJØTT

Grillet Indrefilet *kr. 465,-*
Indrefilet av okse med pastinakkpuré, bakte Jærpoteter og gulrøtter, demi-glace og tyttebærgele

Inneholder: melk og sulfitt

Stoka Kras Teran 2023 *gl.190,- / fl. 970,-*

Langtidsbraiserte oksekjaker *kr. 335,-*
Møre oksekjaker glasert med soya og ingefær
Serveres med sesongens grønnsaker, gulrotpuré og chilidressing

Inneholder: melk og sennep

Marques de Somera Tempranillo *gl. 130,-/ fl. 650,-*

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

Marques de Somera Tempranillo *gl. 130,-/ fl. 650,-*

DE HISTORISKE

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

HOVEDRETT - FISK

Lettrøkt fjellørretfilet *kr. 365,-*
Serveres med en lun vinaigrette av tomat og urter,
grønne bønner, sitrus aioli og sprøtt skinnchips

Inneholder: fisk, egg og sennep

Domaine Les Senties Saint Bris *gl. 145,-/ fl. 705,-*

Lutefisk fra Brødrene Berg i Værøy i Lofoten *kr. 695,-*
Tradisjonell lutefisk fra Brødrene Berg, serveres 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, hvete og sennep ***Tillegg 2.gang servering kr. 125,-***

Domaine Orion, Chablis 2020 *gl. 220,- / fl. 1100,-*

HOVEDRETT- PLANTEBASERT

Blomkålsteik *kr. 205,-*
Ovnsbakt blomkål servert med blomkålpuré, stekt østerssopp, tomatconfit og urteolje

Fals Bay Chenin Blanc 2024 *gl. 125,-/ fl. 625,-*

BARNEMENY

Hjemmelagde kylling nuggets *kr. 145,-*
Sprøe hjemmelagde kylling nuggets 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

DE HISTORISKE

SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
ETABL. 1783

GamlaVærket

GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED

by Kronen Hotels

DESSERT

Hasselnøtt Bavarois *kr.165,-*

Serveres med karamelliserte hasselnøtter, karamellsaus
og frisk eplesorbet fra Egersund Is- og sjokoladefabrikk

Inneholder: egg, hasselnøtter og melk

Domaine De Barrubio *gl. 88,-/ fl. 525,-*

Varm sjokolade-espresso brownie *kr. 195,-*

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

Inneholder: hvete, egg, melk og valnøtter

Niepoort, LBV Douro e Porto 2018 *gl. 77,-/ fl. 930,-*

Bringebærfudgekake *kr. 220,-*

Bringebærfudgekake servert med
bringebærsorbet fra Egersund Is- og sjokoladefabrikk

Inneholder: cashewnøtter og mandler

Egge Gård Iseple *gl. 148,-/ fl. 890,-*

DE HISTORISKE