



FORRETTER

" Fru Tronæs " Kremede fiskesuppe

kr. 199,- / 295,-

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

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

Domaine Les Senties Saint Bris

gl. 145,- / fl. 705,-

Lettrøkt fjellørret

kr. 255,-

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

Inneholder: fisk, egg, 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 og husets dressing.
Kan også fås med hjemmelaget falafel istedenfor kylling.

Inneholder: cashewnøtter, egg, sennep

Domaine Les Senties Saint Bris

gl. 145,- / fl. 705,-





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 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,-

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

EKSTRA VED SIDEN AV

<i>Bakte 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>





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

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

Langtidsbraisert reinsdyrskank kr. 445,-
med kremet rødvinssaus og sautert sjampinjong,
Mør reinsdyrskank servert med fyldig rødvinssaus, sopp og aromatiske urter.

Inneholder: melk, sulfitt

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

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,-





HOVEDRETTER - FISK

Lettrøkt fjellørretfilet

kr. 365,-

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

Inneholder: fisk, egg, sennep

Domaine Les Senties Saint Bris

gl. 145,-/ fl. 705,-

HOVEDRETTER - PLANTEBASERT

Blomkålsteik

kr. 205,-

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

Crystalline Chardonnay

gl. 125,-/ fl. 625,-

BARNEMENY

Hjemmelaget kylling nuggets

kr. 145,-

Sprøe 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

Hasselnøtt Bavaois

kr.165,-

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

Inneholder: egg, hasselnøtter, melk

Domaine De Barrubio

gl. 88,-/fl. 525,-

Varm sjokolade-espresso brownie

kr. 195,-

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

Inneholder: hvete, egg, melk, valnøtter

Niepoort, LBV Douro e Porto 2018

gl. 77,-/fl. 930,-

Bringebærfudgekake

kr. 220,-

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

Inneholder: cashewnøtter, mandler

Egge Gård Iseple

gl. 148,-/fl. 890,-



DE HISTORISKE
KILDEPRODUKTER

