



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

SMÅRETTER

"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

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

Lettrøkt fjellørret

kr. 255,-

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

Inneholder: fisk, egg, hvete

Falafel av gule erter

kr. 165,-

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

Inneholder: sesam

KJØKKENSJEFEN 2-RETTERS HØSTMENY

Langtidsbraisert oksebryst

Serveres med kremet jordskokkgrateng med parmesan, fyldig soppsaus og jordskokkchips.

Inneholder: egg, sennep, muskatnøtt, melk

Bakte epler med kanelcrumble

Lune grønne epler smaksatt med vanilje og sitron, servert med sprø crumble av mandler og kanel samt luftig kremost-skum.

Inneholder: melk, hvetegluten, mandler

Kr.395,-per person - Alle retter kan også bestilles enkeltvis



DE HISTORISKE
KJØKKENER





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
SMØRBRØD & BURGER

Rekesmørbrød

kr. 265,-

*Et klassisk rekesmørbrød med saftige reker servert på sprø salat og ferskt brød
Toppet med bløtkokt egg og vår egen sitrusaioli som gir en frisk og balansert smak*

Inneholder: skalldyr, hvete, egg og sennep

Steaksandwich

kr. 255,-

Saftig grillet ytrefilet av storfe servert på ristet brød med chimichurri-majones med et spicy kick. Toppet med sprø løk, og servert med ruccola og tomat med hjemmelaget pesto

Inneholder: hvete, egg, sennep og cashewnøtter

Kyllingsmørbrød

kr. 245,-

Grillet kyllingbryst fra Jæren servert på ristet surdeigsbrød med sprøtt bacon, fersk salat, tomat og agurk. Toppet med husets dressing og servert med pommes frites

Inneholder: hvete, egg, sennep og sulfitt

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



DE HISTORISKE
SMØRBRØD & BURGER



DESSERT

Hasselnøtt Bavaois

kr.165,-

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

Inneholder: egg, hasselnøtter, melk

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

Bringebærfudgekake

kr. 220,-

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

Inneholder: cashewnøtter, mandler

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