



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

SMÅRETTER

"Fru Tronæs" Kremet fiskesuppe

kr. 195,- / 290,-

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

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

Sprø kyllingsalat

kr. 195,-

Sprø, panert kyllingbryst servert på romanosalat vendt i vår klassiske Cæsar-dressing med ansjos, hvitløk og sitron. Toppet med revet Grana Padano, karse og reddik

Inneholder: egg, melk, hvete, fisk, sennep og sulfitt

Burrata fra Osteverkstedet

kr. 215,-

Lokal burrata med ruccola, cherrytomater, pesto av basilikum, ristede cashewnøtter og sitron. Toppet med nøtter og urteolje

Inneholder: melk og nøtter

Falafel av gule erter

kr. 165,-

Sprøstekt falafel av bløtlagte gule erter, servert med langtidsbakte rødbeter, ruccola og krem av ristede solsikkekjerner med dill og sitron
Toppet med reddik og ristede gresskarkjerner

KJØKKENSJEFEN 2 RETTERS MENY

Ovnsbakt laks med rødbet- og balsamicoglasur

Ovnsbakt laks glasert med balsamico og rødbeter
Serveres med frisk fennikel- og dillsalat og kremet potetmos

Inneholder: fisk og melk

Espressoparfait

Fyldig og kremet espressoparfait med sprø crumble og frisk bær-coulis

Inneholder: hvete, melk og egg

kr. 395,- per person

Alle retter kan også bestilles enkeltvis





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

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 Burger med pulled beef

kr. 295,-

Langtidskokt oksekjake revet for hånd og vendt i vår hjemmelagde eplesider-BBQ-saus med røkt og balansert styrke. Serveres i briochebrød med chimichurri-majones, marinert løk og agurk, paprika, flammegrillet cheddar og ruccola. Serveres med pommes frites og hjemmelaget BBQ-saus

Inneholder: hvete, egg, sennep og melk



DESSERT

Mørk sjokoladefondant med solbær

kr. 160,-

Varm fondant av mørk sjokolade med flyttende kjerne av solbær
Serveres med vaniljeis, solbærsaus og sprø kakaocrumble

Inneholder: melk, egg og hvete

Eplepai med bringebærsorbet

kr. 145,-

Lun eplepai bakt i liten panne med krydder
Serveres med bringebærsorbet, ripskaramell og sprø karamell

Inneholder: hvete

Baskisk ostekake med sitronkrem

kr. 170,-

Kremet ostekake bakt ved høy varme som gir en lett karamellisert overflate og myk kjerne
Serveres med frisk sitronkrem

Inneholder: melk og egg

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

