

Et gjestehus for alle sanser!
Velkommen til en annerledes opplevelse
midt i Sandnes Sentrum.



Hjertelig velkommen skal du være





Meny

*Vi serverer ikke kalorier
Vi serverer Livsglede*

“Aha!”- tenkte han der han rusla I bakkane frå Gandsfjorden og såg på det gråbleike vatnet og di leirsleipe kantane I Tronesbekken-“ Her er prima råstoff til eit teglverk”./

“Aha!” he thought, as he strolled the hills near the Gandsfjord, saw the pale grey waters and examined the silty clay banks of Tronesbekken stream. “This must be first-rate raw material for a tile factory.”

Lauritz Smith Pedersen, 1782



Forretter / Starters

Fru Trones Fiskesuppe

Serveres med vår hjemmelagde brød og Kvitseid smør

Mrs. Trones fish soup

Served with our homemade bread and Kvitseid butter

120,-

Vin anbefaling / Wine recommendation:

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling QbA,

Karthäuserhof, Mosel, Tyskland, kr. 479,-

Risotto med dagens sopp

Toppes med sort pepper og revet parmesan

Risotto of wild mushrooms

Topped with black pepper and parmesan cheese

98,-

Vin anbefaling / Wine recommendation:

Soave Classico Brognoligo, Cecilia Beretta, Veneto, Italia, kr. 479,-



Forretter / Starters

Carpaccio av Jærokse

Serveres med småsalat, ristede pinjer, revet parmesan og nykvernet pepper.

Beef Carpaccio

Served with baby leaves, roasted pine nuts, parmesan cheese and fresh pepper.

128,-

Vinanbefaling /Wine recommendation

Villa Maria Private bin Riesling, Marlborough, New Zealand, kr. 489,-

Villa Borghetti Valpolicella Classico, Pasqa Veneto, Italia kr. 438,-

*Kremet salat med kongekrabbe fra Barentshavet
Serveres med avocado og lakse kaviar på toast av
vårt hjemmelagde brød*

*Creamed salad with King crab fro the Barents sea
Served with avocado and salmon caviar on a
toast of our homemade bread.*

135,-

Vinanbefaling /Wine recommendation

Villa Maria Private bin Riesling, Marlborough, New Zealand, kr. 489,-



Hovedretter / Maincourses
Fisk / Fish

GamlaVærkets fisk og skalldyr frikasse
Serveres med sesongens grønsaker Julienne
GamlaVærkets Fish and shellfish fricasse
Served with this seasons vegetables Julienne
265,-

Vinanbefaling /Wine recommendation
Les Fumées Blanches Sauvignon Blanch,
Francios Lurton, Languedoc-Roussillon, Frankrike **kr. 429,-**

Breiflabbhale toppet med brun geitost
Serveres med Knuste poteter, bakte rotgrønnsaker og vårløk.
Hollandaisesaus
Tail of Monkfish with brown goatcheese
Served with mashed potatoes, roasted vegetables and spring onion
Sauce Hollandaise.
335,-

Vinanbefaling /Wine recommendation
Chablis, Long-Depaquit, Burgund, Frankrike, **kr. 579,-**



*Lutefisk i januar
Snart kommer skreien.*

*GamlaVærkets Lutefisk
Serveres med grønnertesting, kokte poteter
baconfett og sennepssaus.
GamlaVærkets Lutefish
Served with mashed green beans, boiled potatoes
baconfat and mustardsauce*

*1 gang servering – 1 time serving
350 kr*

*2 gang servering – 2 time Serving
450 kr*

*Vinanbefaling /Wine recommendation
Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling QbA,
Karthäuserhof, Mosel, Tyskland, kr. 479,-*



Hovedretter/Main courses
Kjøtt / Meat

Soppfylt Håkylling
Serveres med aspargessalat, røkt gulrotpuré
trøffel risotto og rødvinssaus
Mushroom filled chicken breast from Hå
Served with asparagus salad, smoked carrot purée,
truffel infused risotto and red wine sauce
265,-

Vinanbefaling /Wine recommendation
Les Fumées Blanches Pinot Noir, François Lurton, Languedoc-Roussillon,
Frankrike, kr. 478,-
Villa Maria Private bin Riesling, Marlborough, New Zealand, kr. 489,-

Pannestekt Kalvefilet
Serveres med pomme duchesse,
sesongens grønnsaker sauteed og timian saus
Pan fried filet of veal
with sauteed seasonal vegetables, pomme duchesse and timian sauce
345,-

Vinanbefaling /Wine recommendation
Ravenswood vinter`s blend Zinfandel,
Sonoma, California, USA Kr. 496,-



GamlaVærkets Hovedretter/Main courses
Kjøtt/ meat

Peppersteekt Indrefilet av Jærokse
Serveres med confit av småtomater
fondantpotet og sukker erter
Med choron saus og grønn peppersaus.

Pepper Beef tenderloin
Served with confit of baby tomatoes,
fondant potato and suger snaps
choron sauce and green pepper sauce
298,-

Vinanbefaling /Wine recommendation
Valpolicella Superiore Ripasso,
Cecilie Veretta, Veneto, Italia kr. 548,-



Desserter som varmer I hjertet

Desserts that warms the heart

*Hjemmelagt sorbetkake med Passionsfrukt og pecan nøtter
på sjokolade bunn.*

Serveres med Grand Marnier marinert frukt

*Homemade passionfruit sorbet ice cake
on chocolate sponge*

Served with Grand Marnier marinated fruits

95,-

Vinanbefaling /Wine recommendation

Cecilia Beretta Recioto,

Veneto, Italia , kr. 96,- per glass-

Lime Fløte rand

*Serveres med sitron sirup og
hjemmelaget appelsin iskrem og biscotti.*

Lime Panna Cotta

*Served with lemon syrup and
homemade orange ice cream*

95,-

Vinanbefaling /Wine recommendation

Zeus vin de liqueur, Cricova, Moldova, kr. 90,- per glass



Desserter som varmer I hjertet

Desserts that warms the heart

Værkets sjokolade brownie

*Serveres med balsamicomarinerte jordbær
og melke sorbet*

Chocolate brownie

*Served with balsamic marinated strawberries
and milk sorbet*

98,-

Vinanbefaling /Wine recommendation

Banyuls 2008, Chapoutier, Rousillon, Frankrike, Kr. 84,- per glass-

GamlaVærkets Creme Brulee

*Serveres med sorbet, biscottikjeks frukter og
bringebærcoulis*

GV Crème Brulee, sorbet, biscotti, fruits and raspberrycoulis

98,-

Vinanbefaling /Wine recommendation

**Cecilia Beretta Recioto,
Veneto, Italia , kr. 96,- per glass-**

