



GAMLEBYEN GJESTGIVERI



I disse lyse og flotte historiske lokalene kan du nyte lekre retter. Med god og personlig service fra våre kelnerer er du hjertelig velkommen til en smaksrik og historisk opplevelse.

Vårt flotte bygg ble reist i 1830 etter den store bybrannen. Før brannen var var lokalene eid av blant annet Madam Quist. Det sies at hun fortsatt går igjen i huset. Vi har et eget rom med plass til 12 personer oppkalt etter henne. I dette rommet anbefaler vi å nyte vår "Afternoon tea".

Fra 1830-1855 bodde Sognepresten i huset. Derav har vi et eget rom som kalles Sogneprestens Hvile. Det er innredet i mahogni og har plass til 20 personer. Rommet passer godt til mindre selskaper, kurs og konferanser.

Hver dag serveres det frokost for gjestene på Gamlebyen Hotell, du er også velkommen til å nyte frokosten din hos oss.

Førrett/Lunsj

Sopp suppe med ost og urte mousse og blandet sopp allergener: lactose	155,-
Chevre salat, med valnøtter, eple, fiken, tørkede tomater og pasjonsfruktvinaigrette allergener: laktose, nøtter	165,-
Ricotta ravioli, med sjømat saus, scampi og ørretrogn allergener: gluten, laktose, sjømat	155,-
Soppsymfoni, med chevre krem, pinjekjerner praliner og trøffel allergener: nøtter, laktose	130,-
Ande confit, med eplekompott, rødgul rødbete og mangosaus	165,-
Bruschetta, med pulled pork og eple colslaw allergener: gluten	125,-
Serrano og oste plate med serrano skinke, manchego, aioli, oliven og focaccia brød allergener: hvete, melk, egg	139,-

Hovedrett

Torsk med chili-hvitløksemulsjon, konfittpoteter og ratatouille	295,-
Lamme carre med baconpoteter, selleripuré, asparges, urter og rødvinssaus. allergener: laktose, sulfiter	315,-
Biff med portvinsaus, blandet sopp, amadinepoteter allergener: sulfites	310,-
Afternoon Tea (med prosecco) sandwich, scones og kaker allergener: laktose, hvete, nøtter	249,- / (338,-)

Barnas meny (barn under 12)

Spaghetti bolognese 129,-

allergener: gluten

Barnas burger 129,-

allergener: gluten og laktose

Dessert

Leche Frita, stekt vaniljesauskrem, Baileys, vaniljeis 120,-
allergens: laktose

Brownie, hvit sjokoladesaus, vegnøtter nougatinni, appelsinsorbet 128,-
allergens: gluten, laktose, nøtter

Mascarpone-pasjonsfruktkrem med rød frukt coulis 110,-
allergens: laktose



**GAMLEBYEN
GJESTGIVERI**

Drikke

Mineralvann	44,-
(Cola, Sprite, Fanta, Bonaqua, Orange/Applejuice, Istea, Clausthaler)	
Bundaberg	49,-
(Blood orange, Peach, Bitter lemon, Applecider, Ginger beer)	
Øl:	
Borg Pilsner 0,4	89,-
Borg Pilsner 0,33	69,-
Nøisom (Pale Ale, IPA)	115,-
Sol beer	93,-
"Bakgårdsøl"	115,-
Sprit:	
Breezer	93,-
Cider	93,-
Jagermeister	104,-
Morgan and coke	115,-
Irish Coffe	129,-
Cognac Braastad V.S	99,-
Husets rødvin	115,-/410,-
(Fenocchio Barbera D'Alba, Italia) (Prod.del Barbaresco Langhe Nebbiolo, Itali)	
Husets hvitvin	115,-/410,-
(Calles Riesling, tørr, Tyskland) (Manz Turm Riesling Spâtlese Troocken, halvt tørr, Tyskland)	
Husets dessert vin:	99,-
(Saracco Moscato d'Asti, søt, Italia)	
Prosecco	110,-
Spør din servitør etter kaffe menyen	