

# Kaffestuggu

## Etter Seks

### Carpaccio

av okse indrefilet  
med parmesan og kapers  
serveres med hjemmelaget brød  
sennep, melk og hvete

kr 149,-

### Surpølse

serveres med kålrotstappe og kokt potet  
byggryn

kr 189,-

### Vår egen ramsløkpølse

lages på Røroskjøtt med egen oppskrift  
ramsløk, røkt svin og kalv  
serveres med hjemmelaget potetsalat

kr 179,-

### Stugguburger

hamburger av økologisk storfe fra Røroskjøtt  
salat,bacon, salatsalatost fra Eggen Gardsysteri  
dressing av Rørosrømme  
serveres med pommes frites

laktose, egg

kr 189,-

### Reinsdyrburger

fra Stensaasen laget med porterøl fra Røros Bryggeri  
brød med aioli, salat og tomat  
serveres med tyttebærketsjup og Pommes Frites  
melk, hvete og egg

kr 199,-



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder

# Kaffestuggu

## Etter Seks

### Kyllingsalat

bugnende salat med kylling  
krutonger, parmesan og honningdressing  
serveres med hjemmebakket brød og Rørrossmør  
melk, hvete, egg og sennep

kr 149,-

### Rekesalat

rikelig med reker og egg fra Galåvolden gård  
salat, tomat og Rørsmajones  
serveres med hjemmebakket brød og Rørrossmør  
melk, hvete, egg og skalldyr

kr 149,-

### Stekt byggryn og grønnsaker

sesongens grønnsaker  
byggryn

kr 165,-

### Indrefilet av storfe

økologisk Indrefilet fra Rørskjøtt  
stekt hjertesalat og peppersaus  
serveres med pommes frites  
melk

kr 349,-

### Bakt Laks

Med agurksalat, rømme og dillpoteter  
melk, fisk

kr 259,-

### Panert Indrefilet av svin

serveres med smørdampede grønnsaker  
sennepssaus  
melk, hvete og sennep

kr 270,-



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder

# Kaffestuggu

## Etter Seks

### Til barna

#### Pannekaker

med sukker og blåbær  
hvete, laktose, egg

kr 65,-

#### Hamburger

hamburger fra Rørskjøtt,  
serveres i hjemmelaget brød  
med salat og friterte poteter  
hvete og egg

kr 115,-

#### Pølse

med salat og Pommes Frites

kr 69,-

Ekstra pølse

kr 20,-



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder

# Kaffestuggu

## Etter Seks

### Noe søtt

#### Skjørøstkrem

skjørøst og kremfløte fra Rørosmeieriet pisket sammen  
serveres med frisk bærsaus  
melk

kr 95,-

#### Sjokoladefondant

med vaniljeis  
egg, melk og hvete

kr 115,-

#### Hjemmelaget Karamellpudding

serveres med karamellsaus og fløtekrem

egg, melk

kr 79,-

#### Blåbærsorbet i fra Galåvolden Gård

serveres med frisk bærsaus

kr 99,-

#### Softis i beger

med eller uten strø

kr 35,-



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder