

# Kaffestuggu

– der historier skapes –

## Lunsj 1100-1730

### Karbonadesmørbrød Kr 144,-

Økologisk karbonade fra Røroskjøtt, serveres med hjemmelaget ertepurre og syltet rødløk på et godt rugbrød. Inneholder hvete, rug, melk.

### Rekesmørbrød Kr 164,-

Høyt smørbrød med reker servert med hjemmelaget dillmajones og kokt egg på hjemmebakt brød. Inneholder hvete, melk, skalldyr og egg.

### Club Sandwich Kr 159,-

Tradisjonelt engelsk lukket smørbrød med kylling, bacon, salat, tomat og majones. Inneholder hvete og egg, melk.

### Stugguburger Kr 215,-

Vår populære hamburger av økologisk storfe fra Røroskjøtt servert i brød med bacon, salat, cheddar ost, dressing av Rørosrømme og pommes frites. Inneholder hvete, melk.

### Reinsdyrburger fra Stensaasen Kr 223,-

Laget med porterøl fra Røros Bryggeri brød med aioli, salat, tomat, pommes frites og tyttebærketsjup fra Rørosmat. Inneholder: melk, hvete, egg.

### Veggisburger Kr 174,-

Med masse god salat og pommes frites, Inneholder hvete, selleri, havregryn og semulegryn, melk, egg.

### Surpølse eller «Surpøsje» Kr 215,-

En tradisjonsrik pølse fra Røroskjøtt servert med kålrotstappe og poteter. Inneholder byggryn og melk.

Surpølse eller Surpøsje har i Nord-Østerdalen og på Røros vært en viktig del av kosten. Det var viktig å benytte alt kjøttet fra dyrene under slakteprosessen og i Surpøsja stappet de inn skraptkjøtt, innmat og den slags kjøtt samt Byggryn og melk. Så ble den hengt opp for syrning en ukes tid og da var den klar til servering. Det finnes en teori om hvor vi har fått Surpøsja fra. Skottene kom opp Gudbrandsdalen i 1612 og de brakte sikkert med seg Haggis og Surpøsja kan ligne litt på Haggis. Vi har fremdeles Skott-navnet i Rørostraktom. I våre dager bruker vi storfe og kalvekjøtt.

### Kyllingsalat Kr 169,-

Bugnende salat av kylling og bacon, brødkrutonger, parmesan og honningdressing, Hjemmebakt brød og Rørossmør. Inneholder: melk, hvete og egg.

### Rekesalat Kr 169,-

Salat med rikelig med reker og egg fra Galåvolden gård, salat, tomat og Rørosmajones. Hjemmebakt brød og Rørossmør. Inneholder: melk, hvete, egg og skalldyr.

### Dagens middag Kr 190,-

### Dagens suppe Kr 119,-

### Dagens smørbrød kr 109,-

Serveres fra kl 1200 og er alltid hjemmelagd, se meny ved kassa eller spør oss.

## Til Barna

### Hamburger Kr 119,-

En litt mindre hamburger fra Røroskjøtt, servert i godt brød med salat og pommes frites. Inneholder hvete.

### Pannekaker Kr 73,-

2 pannekaker servert med sukker og blåbærsyltetøy. Ekstra pannekake kr 25,-. Inneholder melk, hvete og egg.

### Pølse med pommes frites Kr 73,-

Ekstra kjøttfull pølse fra Røroskjøtt. Ekstra pølse kr 25,-.

### Dagens middag, barn Kr 115,-

### Dagens suppe, barn Kr 79,-

## Noe søtt

### Skjørøstkrem med bærsaus Kr 105,-

Skjørøst og kremfløte fra Rørosmeieriet pisket sammen, servert med bærsaus. Inneholder melk.

### Hjemmelaget karamellpudding Kr 83,-

Servert med hjemmelaget karamellsaus og hjemmelaget krem. Inneholder egg, melk.

## Se også vår kakedisk

Finn deg et bord og bestill gjerne i kassen

# Kos'åkk

## Kaffestuggu

### Gårdens historie

Kaffestuggugar den eller Dybdalsgården er en av de eldste gårdene på Røros, Det har vært bebygd her helt siden 1640-tallet. Det nåværende hovedhuset er fra slutten av 1700-tallet. Vi vet ikke gårdens hele historie, men det begynte som et enkelt lite gårdsbruk for gruvearbeider Zacharias Olsen og har i løpet av århundrene vært i forskjellige fornemme eieres eie.

I 1914 kom representanter for Tynset Mållag og Ungdomsforbundet Breidablikk til Røros for å finne lokaler til en kaffestuggu. Det fant de litt lenger opp i Kjerkgata. I Januar året etter fant den høytidelige åpningen sted. Bergstadens vel kjøpte i 1920 ut Mållagets halvdel og fire år senere kjøpte de ut de resterende Tynsetinger.

I mars 1926 ble det vedtatt å kjøpe Dybdalsgården. Dermed ble Kaffestuggu flyttet hit der vi er i dag. I 1976 overga Bergstadens vel drifta av Kaffestuggu til Røros Turisthotell (Dagens Røros Hotell), som tok over drifta fra 1. Januar 1977. Siden den gang Leier fortsatt Røros hotell bygningene av Bergstadens vel.

Det stilsikre huset er kontinuerlig restaurert og modernisert, og eksteriør- og interiørmessig viser det solid trearkitektur. Andre etasje er restaurert i stil med 1800-tallets interiør. I den midterste stuen i 1. etasje kan vi se litt av den originale veggmalinga. Veggmaleriene i stuen til høyre ble gjort av..... På 1950-tallet og pusset opp igjen på 1970-tallet.

Sverre ødegård har betydd mye for Kaffestuggu opp gjennom årene.

Han har med bakgrunn i gamle Rørosmøbler tegnet våre bord og stoler som vi bruker i våre tre stuer i 1. etasje. Han har tegnet «Uthuset» som vi bruker hele året til forskjellige festlige arrangement, Og han har håndlaget skapet med fela som henger i den grønne stuen, til og med låsen og nøkkelen har han smidd. Han har også malt de tre maleriene som henger i «disk»-rommet



# Kaffestuggu

– der historier skapes –

## Velkommen til oss

**føl dere som hjemme og finn dere noe godt og hjemmebakt fra kakedisken eller fra vår meny-en meny med fokus på lokale, gjerne økologiske, kortreiste råvarer.**

**Kos'åkk** ☺

