

Kaffestuggu

– der historier skapes –

Lunsj 1200-1730

Karbonadesmørbrød

Kr 148,-

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

Rekesmørbrød

Kr 169,-

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

Club Sandwich

Kr 164,-

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

Stugguburger 180gr

Kr 220,-

Dobbel Stugguburger 360gr

Kr 334,-

Vår populære hamburger av økologisk storfe fra Røroskjøtt servert i brød med bacon, salatsylterødløk, cheddarost, dressing av Rørosrømme og pommes frites.

Inneholder hvete, melk.

Reinsdyrburger fra Stensaasen

Kr 230,-

Laget med porterøl fra Røros Bryggeri, brød med ramsløkmajones, syltarødløk, salat, pommes frites og hjemmelaget tyttebærketsjup.

Inneholder: melk, hvete, egg, sennep

Veggisburger

Kr 179,-

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

Veggiesalat

Kr 174,-

Med Hummus, soltørkede tomater, brød og Rørossmør.

Inneholder hvete og melk

Kyllingsalat

Kr 184,-

Salat av kylling og bacon, brødkrutonger, sylterødløk, parmesan og honningdressing, Lokalbakt brød og Rørossmør. Inneholder: melk, hvete, sennep og egg

Rekesalat

Kr 184,-

Salat med rikelig med reker og egg fra Galåvolden gård, salat, sylterødløk, og dillmajones. Lokalbakt brød og Rørossmør. Inneholder: melk, hvete, sennep, egg og skaldyr

Surpølse eller «Surpøsje»

Kr 221,-

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 syring 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

Dagens middag

Kr 196,-

Dagens suppe

Kr 123,-

Dagens smørbrød

kr 112,-

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

Pommes frites

kr 59,-

Vil du ha mer av noe?

Brød, flatbrød, Ramsløksmajones, Rørosmajones, vegetar Honningdressing

kr 10,-

Ekstra ost

kr 15,-

Ekstra vegan Hummus

kr 21,-

Til Barna

Hamburger

Kr 123,-

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

Inneholder hvete

Pannekaker

Kr 75,-

2 pannekaker servert med sukker og blåbærsyltetøy

Ekstra pannekake kr 26,-

Inneholder melk, hvete og egg

Pølse med pommes frites

Kr 75,-

Ekstra kjøttfull pølse fra Røroskjøtt

Ekstra pølse kr 26,-

Dagens middag, barn

Kr 118,-

Dagens suppe, barn

Kr 81,-

Noe søtt

Skjorostkrem med bærsaus

Kr 108,-

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

Hjemmelaget karamellpudding

Kr 108,-

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

Se også vår kakedisk

Kos'akk

Finn deg et bord og bestill gjerne i kassen, vi bringer maten til bordet.

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 veggmalings. Veggmaleriene i stuen til høyre ble gjort av Kåre Hegle På 1950-tallet og pusset opp igjen på 1970-tallet.

Sverre Ødegaard 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



På kjøkkenet på Kaffestuggu for noen år siden
Ester Solli Knutsen, Borghild Tørres, Svalborg Kutsen, Margit Eggen

Kaffestuggu

– der historier skapes –

Velkommen til oss

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

Kos'akk ☺



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder