

# Kaffestuggu

– der historier skapes –

## Sommermeny 2022

Fra kl 1200

<b>Surpølse</b>	<b>Kr 234,-</b>
En fantastisk surpølse fra Røroskjøtt servert med kålrotstappe og poteter	Inneholder byggryn og melk
<b>Ytrefilet av storfe</b>	<b>Kr 347,-</b>
Lokal ytrefilet fra Røroskjøtt servert med stekte grønnsaker, fløtegratinerte poteter og peppersaus.	
	Inneholder melk og selleri
<b>Reinsdyrbiff fra Stensaasen</b>	<b>Kr 413,-</b>
En mør mørbrad av rein med stekte grønnsaker, friterte småpotet og en kraftig rødvinssaus	Inneholder Selleri og sulfitt
<b>Ovnsbakt fjellfisk</b>	<b>Kr 333,-</b>
Servert med agurksalat, Rørosrømme og dillpoteter	
	Inneholder melk, fisk, spor av skaldyr
<b>Kjøttkaker fra Røroskjøtt Til 18.00</b>	<b>Kr 209,-</b>
Servert med kålstuing, poteter og brun saus	
	Inneholder melk og selleri
<b>Sommergrillpølser fra Røroskjøtt</b>	<b>Kr 215,-</b>
2 store pølser av svin krydret med bl.a. fennikel og persille med knutekålsalat, syltet rødløk og potetsalat	
	Inneholder sennep, egg, melk
<b>Rømmegrøt fra Røros Meieri til 18.00</b>	<b>Kr 238,-</b>
Med Spekepølse, Røros flatbrød	
	Inneholder melk og hvete
<b>Noe søtt?</b>	
<b>Skjærostkrem med bærsaus</b>	<b>kr 114,-</b>
Skjærost, pisket kremfløte og rømme fra Rørosmeieriet vendt sammen, servert med en nydelig skogsbærsaus	
	Inneholder melk
<b>Hjemmelaget Karamellpudding, egg, melk, mel</b>	<b>Kr 114,-</b>

<b>Karbonadesmørbrød Til 18.00</b>	<b>Kr 157,-</b>
Økologisk karbonade fra Røroskjøtt, serveres med hjemmelaget erstepurre og syltet rødløk på et godt rugbrød	
	Inneholder hvete, rug, melk og sennepsfrø
<b>Rekesmørbrød Til 18.00</b>	<b>Kr 179,-</b>
Høyt smørbrød med reker servert med hjemmelaget dillmajones og kokt egg på hvitt brød	
	Inneholder hvete, melk, skaldyr, sennep og egg
<b>Røkt laks fra Drågen Smokehouse</b>	<b>Kr 159,-</b>
med lokal egg, dillmajones og salat	
	Inneholder: Hvete, spor av skaldyr, fisk, melk, egg, sennep.
<b>Kyllingsalat</b>	<b>Kr 195,-</b>
Salat med kylling, bacon, brødkrutonger, parmesan, syltet rødløk, tomat, agurk og sennepningdressing, Godt brød og Rørossmør	
	Inneholder: melk, hvete, sennep
<b>Rekesalat</b>	<b>Kr 195,-</b>
Salat med rikelig med reker og egg fra Galåvolden gård, salat, syltet rødløk, tomat, agurk og Dillmajones, godt brød og Rørossmør	
	Inneholder: melk, hvete, egg, sennep og skaldyr
<b>Veggiesalat</b>	<b>Kr 184,-</b>
Vegansk, Hummus, oliven, agurk, tomater, soltørkede tomater, syltet rødløk og brød	
	Inneholder hvete
<b>Kalvebrystrullade</b>	<b>Kr 260,-</b>
Dampet nykål, saus og potet	
	Inneholder melk, selleri
<b>Røros Anti Pasto</b>	<b>Kr 250,-</b>
Diverse god lokal spekemat	
med Rørosrømme, soltørket tomat, aioli og Rørosfaltbrød	
	Inneholder: melk, hvete, rug, egg, sennep
<b>Pommes frites</b>	<b>Kr 63,-</b>
<b>Dagens suppe, til kl 18.00</b>	<b>Kr 130,-</b>
spør betjeningen	

<b>Stugguburger 180 gr</b>	<b>Kr 233,-</b>
<b>Dobbel Stugguburger 360 gr</b>	<b>Kr 354,-</b>
Økologisk hamburger av storfe fra Røroskjøtt servert i brød med bacon, salat, tomat, agurk, syltet rødløk, cheddarost, dressing av Rørosrømme og pommesfrites.	
	Inneholder hvete, melk
<b>Reinsdyrburger fra Stensaasen 160gr</b>	<b>kr 244,-</b>
Laget med porterøl fra Røros Bryggeri, brød med Rørosmajones og ramsløk, syltet rødløk, salat, tomat, agurk, pommes frites og hjemmelaget tyttebærketsjup.	
	Inneholder: melk, hvete, egg, sennep
<b>Veggisburger</b>	<b>Kr 189,-</b>
Med salat, syltet rødløk, tomat, sennepningdressing og pommes frites	
	Inneholder hvete, selleri, sennep, havregryn og semulegryn

## Til Barna

<b>Hamburger</b>	<b>Kr 130,-</b>
En litt mindre hamburger fra Røroskjøtt, servet i godt brød med salat og pommes frites	
	Inneholder hvete og melk
<b>Pølse med pommes frites</b>	<b>Kr 79,-</b>
Ekstra kjøttfull pølse fra Røroskjøtt	
Ekstra pølse kr 27,-	
<b>Pannekaker</b>	<b>Kr 79,-</b>
2 pannekaker servert med sukker og blåbærsyltetøy	
	Inneholder melk, hvete og egg
Ekstra pannekake kr 27,-	
<b>Dagens barnesuppe til 18.00</b>	<b>Kr 86,-</b>
En mindre porsjon av Dagens suppe	
<b>Kjøttkake for barn til 18.00</b>	<b>Kr 125,-</b>
med kålstuing, poteter og brun saus	
	Inneholder melk og selleri
<b>Rømmegrøt for barn</b>	<b>Kr 151,-</b>
med rød saft, spekepølse fra Røroskjøtt og flatbrød fra Rørosbakeren	
	Inneholder melk og hvete

# Kaffestuggu

– der historier skapes –

## Velkommen til oss

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

Se også vår kakedisk

Kos 'åkk 😊

Vennligst bestill i kassen og vi bringer maten til bordet ☺

## Gårdens historie

Kaffestuggugården 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).De tok over drifta fra 1. Januar 1977. Siden den gang Leier fortsatt Roros 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.

Den brukes for det meste til selskap. I den midterste stuen i 1. etasje kan vi se litt av den originale veggmalinga. Veggmaleriene i stuen til høyre ble gjort av Kåre Hegle 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.



På kjøkkenet på

Kaffestuggu for noen år siden

**Ester Solli Knutsen, Borghild Tørres, Svalborg Kutsen, Margit Eggen**



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder