

Til Barna

Hamburger

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



Kr 139,-

Pannekaker

2 pannekaker servert med sukker og blåbærsyltetøy
Ekstra pannekake kr 29,-
Inneholder melk, hvete og egg

Kr 85,-

Pølse med pomes frites

Ekstra kjøttfull pølse fra Røroskjøtt
Ekstra pølse kr 29,-



Kr 85,-

Dagens suppe, barn

En mindre porsjon av Dagens



Kr 92,-

suppe.



Noe søtt?

Riskrem med rød saus

Inneholder melk

Kr 102,-



Multekrem i krumkake

Inneholder hvetemel og melk

Kr 126,-



Se også vår kakedisk

Kos'åkk 😊

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



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Gårdens historie

Kaffestuggugården eller Dybdalsgården er en av de eldste gårdene på Røros. Det har vært bebyggd 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 gruvarbeider 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 veggmalingen. 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 Knutsen, Margit Eggen

Juletallerken

Kr 369,-

Hjemmelaget ribbe av Aursundsgris, medisterpølse og hjemmelagde medisterkaker, hjemmelaget surkål og rødkål og lokale mandelpoteter. Inneholder, sennep,selleri



Pinnekjøtt

Kr 438,-

Laget av lam fra Røros med hjemmelaget kålrotstappe og lokale mandelpoteter. Inneholder melk



Lutefisk

Kr 438,-

Med hjemmelaget ertestuing, sennep, bacon og lokale mandelpoteter. Inneholder melk, sennep, fisk

Medistertallerken

Kr 222,-

Hjemmelagde medisterkaker, medisterpølser, hjemmelaget surkål, julesaus og kokte poteter. Inneholder sennep,selleri



Reinsdyrbiff fra Stensaasen

Kr 442,-

Et mørt stykke reinsdyrmørbrad med stekte rotgrønnsaker, karamelliserte småpoteter og en kraftig rødvinnsaus. Inneholder melk,sulfitt



Surpølse eller «Surpøsje»

Kr 250,-

En tradisjonsrik pølse fra Røroskjøtt servert med kålrotstappe og poteter, tyttebær og Rørosflatbrød. Inneholder byggryn og melk,hvete og rug i flatbrød



Stugguburger 180gr

Kr 249,-

Dobbel Stugguburger 360gr

Kr 378,-

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



Reinsdyrburger fra Stensaasen

Kr 261,-

Laget med porterøl fra Røros Bryggeri, brød med ramsløkmajones, syltarødløk, salat, pommes frites og hjemmelaget tyttebærketsjup. Inneholder: melk, hvete, egg, sennep



Dagens suppe

Kr 139,-

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



Pommes frites

kr 67,-

Vil du ha mer av noe?

Brød, flatbrød, Ramsløksmajones, Rørosmajones,vegetar Honningdressing kr 12,-
Ekstra ost kr 17,-
Ekstra vegan Hummus kr 24,-

Lunsj 1200-1730

Karbonadesmørbrød

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

Inneholder hvete, rug, melk

Kr 168,-



Rekesmørbrød

Høyt smørbrød med reker servert med hjemmelaget dillmajones og kokt egg på lokalbakt brød

Inneholder hvete, melk, sennep, skaldyr og egg

Kr 191,-

Pulled pork-smørbrød

Langtidsgrillet svinekjøtt fra Aursunden med epler ramsløkmajones, poppet svor og barbequesaus

Inneholder hvete, selleri, sennep og egg.

Kr 184,-



Juleskinkesmørbrød

Hjemmelaget juleskinke av Aursundgris med Waldorfsalat på hjemmebakt brød

Inneholder, hvete, sennep, selleri, nøtter, melk og egg

Kr 145,-



Kyllingsalat

Salat av kylling og bacon, brødkrutonger, syltet rødløk, parmesan og sennep/honningdressing, Lokalbakt brød og Rørrossmør

Inneholder: melk, hvete, sennep og egg

Kr 208,-



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

I dag er Kaffestuggu et hus med mange talenter.

Vi har selskapslokale til opp mot 40 personer i vår 2. etasje.



Vi er kafe på dagtid med hjemmelaget mat og kaker.

På kvelden er vi en a la carte restaurant med egen kveldsmeny og bordreservasjon.

Vi har en trivelig uteservering i gården vår når været eller markisene holder.



Vår huseier, Bergstadens Vel, begynner i vår å rehabilitere uteserveringen på den andre siden av Kaffestuggu, i Bergmannsgata.

I bakgården, har vi et uthus som kan romme opp mot 80 personer med egen bar.

Brukes mye til «Get together-fester» før bryllup o.l.

Vi setter stor pris på våre lokale leverandører og bruker de alltid når vi kan.



Kaffestugðu

– der historier skapes –

Velkommen til oss på

Vi er en del av Røros Hotell-gruppen



RØROS HOTELL
– med kjærlyghet til Røros

Kaffestugðu

– der historier skapes –

Vi er med i De Historiske spisesteder.



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



I 2022 er vi en stolt Vert/Host i
European Region of Gastronomi Trøndelag

Det vil si at minst 30% av vår meny er
laget av lokale

råvarer fra nærmiljøet.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

Røros eldste restaurant/kafe som
fremdeles er i drift



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Våre åpningstider

Mandag- Lørdag 1100-2300

Kjøkken 1200-2145

Søndag 1200-1830

Kjøkken 1200-1800



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022