

SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE  
• ETABL. 1783 •

# GamlaVærket

GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED

## Forretter

### Starters

**Fru Tronæs fiskesuppe med gulrot brunoise**

Mrs. Tronæs fishsoup with carrot brunoise

125,-

**Marinert rekesalat med agurk tagliatelle,  
dillrømme og toast**

Marinated shrimp salad with cucumber tagliatelle,  
dill flavored sour cream and toast

155,-

**Blomkålsuppe garnert med sprøstekt bacon,  
tilsmakt med vanilje**

Vanilla flavored cauliflower soup garnished with crispy bacon

110,-

SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE  
— ETABL. 1783 —

# GamlaVærket

GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED

## Hovedretter

Main courses

Fisk/Fish

**Piggvar servert med posjert egg, potetpurè og hvitvinssaus**  
Turbot served with poached egg, potato purée and whit wine sauce  
315,-

**Ovnsbakt laks med asparges, Amandine poteter og sitrussaus**  
Ovenbaked salmon with asparagus, pomme Amandine and citrus sauce  
290,-

## Hovedretter

### Maincourses

#### Kjøtt/Meat

**Entrecôte av kalv servert med ristet sopp, pastinakk,  
pommes Anna og timiansaus**

Entrecôte of veal served with pommes Anna, roasted mushrooms,  
parsnip and thyme sauce

355,-

**Lammecarré med vårløk, urtepuré,  
råstekte poteter og lakrissaus**

Rack of lamb with spring onions, purée of herbs,  
roasted potatoes and licorice sauce

345,-



## Desserter

Desserts

**Panne cotta av kokosnøtt og hvit sjokolade  
servert med mango sorbet**

Coconut and white chocolate panne cotta served with mango sherbet

85,-

**Sommerens frukter  
med vanilje crème fraîche og champagne**  
Summer fruits with vanilla crème fraîche and champagne

85,-

**Marengs med jordbær og sjokoladekrem**  
Meringue with strawberries and chocolate cream

85,-