

KJØKKENSJEFENS

GRILLET KAMSKJELL PÅ JORDSKOKKPURÉ

Serveres med persilleolje og lakserogn
(b,m,f)

PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med rukkula, pinjekjerner,
Holtefjell-ost fra Eiker og olivenolje (m,e,f)

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÉ

Serveres med spinat, asparges og
hvitvinsaus tilsmakt dill (m,f,s)

Og/Eller

GJØKALVFILET MED MORKELKREMSAUS

Serveres med sommergrønnsaker (m)

MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød (m,g,n)

KOKOS PANNACOTTA

Serveres med bringebær

3 Retter 645,- Vin pakke 645,-

4 Retter 695,- Vin pakke 695,-

5 Retter 755,- Vin pakke 755,-

6 Retter 795,- Vin pakke 795,-

Værtshuset Bærums Verk

Norges eldste spisested på
historisk grunn i Bærum.

Det rødmalte tømmerhuset ligger ved
elven Lomma. Bygningen og værelsene
har en helt spesiell atmosfære, og alle
værelsene har forskjellig størrelse og
innredning.

Vårt "norskinspirerte kjøkken" har
hovedsakelig norsk mat på menyen.
All mat fremstilles på vårt eget kjøkken
og består av de beste råvarer som kan
oppdrives. Vi som arbeider her ønsker å
ta godt imot deg og gi deg en følelse av
å være en venn av huset.

"Det beste et menneske kan gjøre, er å
spise og drikke og unne seg gode dager
midt i alt sitt strev."

(Forkynneren 2,24.)

Velkommen til oss!

Hilsen

Ulta og Bob Laycock



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

A la carte

serveres

etter kl. 15.00



Værtshuset Bærums Verk

Værtshusveien 10, 1353 Bærum
Tlf. 67 800 200 Fax: 67 800 201
www.vaertshusetbaerum.no

SUPPE

KREMET ASPARGESSUPPE

Serveres med aspargestopper
230,- (m)

FORRETTER

GRILLET KAMSKJELL MED JORDSKOKKPURÉ

Serveres med grønnsaksstrimler
og persilleolje
230,- (b,m,f)

SERRANOSKINKE

Serveres med melonkuler og fiken
210,-

ASPARGES OG HUMMERHALE

Serveres med Hollandaisesaus og lakserogn
250,- (e,m,s,f)

PEPRET ELG CARPACCIO

Serveres med rukkula, pinjekjerner,
Holtefjell-ost fra Eiker og marineres
med olivenolje
235,- (m,e,f)

SITRON MARINERT SALMALAKS MED AVOCADO

Serveres med chili-soya saus
230,- (f,so)

VEGETARRETT

GRØNN SALAT MED BROKKOLI OG SUKKERERTER

Serveres med sultanas, pinjekjerner og
Holtefjellost og kremet vinaigrette
210,- (m,se)

FISK

GRILLET ISHAVSRØYE MED URTE- HOLLANDAISE SAUS

Serveres med spinat, sukkererter og gulrøtter
og mandelpotetpuré
370,- (f,m,e)

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ I DILLSAUS

Serveres på en seng av spinat, asparges
og nypoteter
370,- (f,m,s)

KJØTT

HONNING- OG INGEFÆRSTEKT VAKTEL I BUTTERDEIG

Serveres med stekt sopp, søtpoteter,
spinat og Madeira saus
370,- (m,g)

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med glaserte gulrøtter, selleri, stekt
sopp, mandelpoteter og tyttebær
370,- (m)

GJØKALVFILET MED MORKELKREMSAUS

Serveres med spinat, sommergrønnsaker
og nypoteter
370,- (m)

BIFF AV URFE FRA RØROS MED BERNAISESAUS

Serveres med glaserte sommergrønnsaker,
aspargesbønner og ovnstekte poteter
370,- (m,e)

Allergener: s – skaldyr / g – gluten / e – egg / m – melk /
n – nøtter / so – soya / f – fisk / se – sennep / p – peanøtter /
sel – selleri / b – bløtdyr

OST OG DESSERT

MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød
155,- (m,g,n)

KOKOS PANNACOTTA

Serveres med bringebær
145,-

CRÈME BRÛLÉE

Serveres med karamellsaus, vaniljeis
og friske bær
145,- (m,e)

SJOKOLADEKAKE PÅ PEANØTTBUNN

Serveres med sesongens bær og
sjokoladeiskrem
145,- (m,e,n,p)

JORDBÆR OSTEKAKE

Serveres med jordbæriskrem
145,- (g,m,e)

RABARBRA OG MANDELKAKE

Serveres med rabarbracurd og
rabarbra iskrem
145,- (e,n,m)

LITEN DESSERT

En kule hjemmelaget is eller sorbet
med sjokoladesaus
115,- (m,e)



Værtshuset Bærums Verk