

KJØKKENSJEFENS VINTERMENY

GRILLET KONGEKRABBE MED SITRONSMØR

Serveres med spinat og fennikkel (m,s)

BLINIS MED LØYROM

Serveres med rømme, rødløk og egg
(f,e,m)

HUMMER OG PIGGVAR FRIKASSÈ I HVITVIN OG DILLSAUS

Serveres med spinat, sukkererter og
lakserogn (f,m,s)

eller

ELGBIFF MED GRØNNPEPPERSAUS

Serveres med glaserte grønnsaker, sopp
og fondantpoteter (m,sel)

MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød
(m,n,g (hvete, rug)

SJOKOLADEFONDANT

Serveres med appelsinsaus og vaniljeis
(m,e)

3 Retter 665,- Vin pakke 665,-

4 Retter 715,- Vin pakke 715,-

5 Retter 765,- Vin pakke 765,-

6 Retter 815,- Vin pakke 815,-

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

À la carte

serveres

etter

kl. 15.00



Værtshuset Bærums Verk

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

SUPPE

KREMET KONGEKRABBESUPPE

Tilsmakt med konjakk
250,- (s,m)

FORRETTER

GRILLET KONGEKRABBE MED SITRONSMØR

Serveres med spinat og fennikkel
250,- (s,m)

BLINIS MED LØYROM

Serveres med rømme, rødløk og egg
250,- (f,e,m)

KONJAKKGRAVET ØRRET MED AVOCADO

Serveres med spinat og sennepssaus
230,- (se,f)

SALAT MED RØKT ANDEBRYST

Serveres med fiken, rødbeter, valnøtter
og solbærvinaigrette
240,- (se,n)

ELGCARPACCIO MED PEPPER

Serveres med ruccola, pinjekjerner,
Holtefjelløst fra Eiker og olivenolje
235,- (m,e,f)

VEGETARRETT

RØDBETE CARPACCIO

Serveres med Holtefjelløst fra Eiker,
pinjekjerner og ruccola
195,- (m,e,f)

FISK

POSJERT TORSK MED SMØRSAUS

TILSMAKT GRESSLØK
Serveres på mandelpotetpuré med
glaserte gulrøtter, spinat og erterpuré
380,- (f,m)

HUMMER OG PIGGVAR FRIKASSÈ I HVITVIN OG DILLSAUS

Serveres med spinat, sukkererter
og lakserogn
380,- (f,s,m)

KJØTT

HONNING- OG PEPPERSTEKT ANDEBRYST MED SOLBÆRSAUS

Serveres med glasert pastinakk,
søtpotetpuré og stekt sopp
380,- (m,sel)

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med glaserte gulrøtter, ristet sopp,
fløtegratinerte poteter og tyttebær
380,- (m)

ELGBIFF MED GRØNNPEPPERSAUS

Serveres med glaserte grønnsaker, sopp
og fondantpoteter
400,- (m,sel)

OST OG DESSERT

MODNE OSTER

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

RØDBETE OG HVIT SJOKOLADEMOUSSE

Serveres med ristede havregryn og
marinerte skogsbær
145,- (m,e)

SJOKOLADEFONDANT

Serveres med appelsinsaus
og vaniljeis
145,- (m,e)

CRÈME BRULÈE

Serveres med marinerte bringebær og
bringebærsorbet
145,- (m,e)

TYTTEBÆROSTEKAKE MED HVIT SJOKOLADESAUS

Serveres med tyttebæris
145,- (m,e,g (hvete, havre))

LITEN DESSERT

Litt vaniljeis eller sorbet med
sjokoladesaus
115,- (e,m)



Værtshuset Bærums Verk

Allergener: S- skalldyr / G- gluten / E- egg / L- laktose
/ N- nøtter / So- Soya / F- Fisk / Se- sennep