

Værtshuset Bærums Verk

3-retters lunsj kr 515,-

KREMET KONGEKRABBESUPPE

Tilsmakt med konjakk (m,s)

Eller

ELGCARPACCIO MED PINJEKJERNER

Serveres med ruccola og Holtefjellost
(m,e,f)

**

POSJERT TORSK MED SMØRSAUS TILSMAKT GRESSLØK

Serveres på mandelpotetpuré med glaserte
gulrøtter, spinat og erter
(m,f)

Eller

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med glaserte gulrøtter og mandel-
potetpuré, tyttebær og sopp
(m)

**

RØDBETE OG HVITSJOKOLADEMOUSSE

Serveres med ristet havregryn og
marinerte skogsbær
(m)

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

Lunsj

serveres fra

kl. 12.00

til 15.00



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



Værtshuset Bærums Verk

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

Lunsj serveres fra kl. 12.00 til 15.00

SUPPE, SALAT OG FORRETTER

KREMET KONGEKRABBESUPPE

Tilsmakt med konjakk
250,- (m,s)

LUN SALAT MED KYLLING

Serveres med mango og avokado
og kremet vinaigrette
235,- (m,se)

VINTERSALAT MED TYNNE SKIVER AV REINSDYR

Serveres med lun rotgrønnsakssalat,
sopp og tyttebærvinaigrette
250,- (m,sel,se)

SALAT MED STEKT ANDEBRYST OG SOLBÆR DRESSING

Serveres med pinjekjerner, rødbeter
og stekt sopp
250,- (se)

KONJAKK GRAVET ØRRET MED AVOCADO

Serveres med spinat og sennepssaus
250,- (m,f,se)

JÆGERSMØRBRØD

Stekt reinsdyrfilet med stuert skogsopp
250,- (m, g(hvete, rug))

SALAT MED ELGCARPACCIO OG PEPPERROTKREM

Serveres med pinjekjerner, ruccola og
Holtefjellost fra Eiker
250,- (m,e,f)

FISK

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ MED HVITVIN OG DILL SAUS

Serveres med spinat, asparges og
kokte poteter
320,- (m,f,s)

POSJERT TORSK MED SMØRSAUS TILSMAKT GRESSLØK

Serveres på mandelpotetpuré med glaserte
gulrøtter, spinat og erter
320,- (m,f)

KJØTT

INDREFILET AV OKSE MED GRØNNPEPPERSAUS

Serveres med glaserte grønnsaker, sopp
og mandelpotetpuré
320,- (m,sel)

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med glaserte gulrøtter og
mandelpotetpuré, tyttebær og sopp
320,- (m)

OST OG DESSERT

MODNE OSTER

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

CRÈME BRÛLÉE

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

TYTTEBÆROSTEKAKE MED HVIT SJOKOLADESAUS

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

RØDBETE OG HVIT SJOKOLADEMOUSSE

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

APPELSINSJOKOLADEFONDANT

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

LITEN DESSERT

Litt vaniljeis/sorbet og sjokoladesaus
115,- (m,e)



Værtshuset Bærums Verk

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