

LUNSTJ

Velkommen til en
god gammeldags julefeiring på

Værtshuset Bærums Verk

Et flere hundre år gammelt vertshus
i skogkanten, snøfnugg i luften, en sprakende
peis og meny full av husets tradisjonsrike julemat.
Alt ligger til rette for en uforglemmelig julefeiring
på Værtshuset Bærums Verk

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 i mot deg
og gi deg en følelse av å være en venn av huset.

Julen er en høytid i matveien.
Kjøkkenet har komponert menyen med kjærlig
hånd og vi kan komponere vinmeny til denne.

For reserverasjoner 6 eller flere personer må
menyen forhåndsbestilles og alle må ha lik meny.
Lutefiskmeny må forhåndsbestilles for
hele selskapet.

”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
Ulla og Bob Laycock



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

VÅR LUNSTJ-MENY PÅ NETT:



DAGENS 3-RETTERS LUNSTJ

KREMET HUMMERSUPPE
TEL SMAKT MED COGNAC

ELLER

AKEVITT-GRAVET ØRRET
SERVERES PÅ SPINAT MED SENNEPSAUS

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS
SERVERES MED MANDELPOTETPURÉ, SOPP, RØDKÅL OG TYTTEBÆR

ELLER

JULETORSK MED PINJEKJERNE- OG PERSILLETOPPING
SERVERES PÅ MANDELPOTETPURÉ, GLASERTE GULRØTTER, ERTER OG SMØRSAUS

GAMMELDAGS KARAMELLPUDDING MED KREM
SERVERES MED KARAMELLSAUS OG MARINERTE BÆR

3 RETTER 625,-



Værtshuset Bærums Verk

Vertshusveien 10, 1353 Bærum. Tlf. 67 80 02 01
www.vaertshusetbaerum.no



SALAT OG SMÅRETTER

KREMET HUMMERSUPPE

TILSMAKT MED COGNAC
260,- (M,S)

ELGCARPACCIO MED HOLTEFJELLOST FRA EIKER

SERVERES MED RUCCOLA OG PINJEKJERNER OG WORCHESTERSHIRE-MAJONES
250,- (F,M,E,SE,N)

LUN SALAT MED KYLLING OG RISTET SPEKESKINKE

SERVERES MED MANGO, AVOKADO
OG KREMET VINAIGRETTE
270,- (M,SE)

JULESALAT MED HUMMER OG ANDELEVER

SERVERES PÅ RØD RABARBRASALAT MED AVOKADO, ASPARGES OG SYRLIG MAJONES
325,- (S,E,SE,F)

ASSORTERT SILD MED RUGBRØD

SERVERES MED KOKTE POTETER
270,- (G,F,SE)

JÆGERSMØRBRØD

STEKT REINSDYRFILET MED STUET SKOGSOPP
290,- (G,M)

TRADISJONELL RAKEFISK FRA VALDRES

SERVERES MED RØDLØK, RØMME, MANDELPOTETER OG LEFSER
325,- (G,M,F)

FISK

JULETORSK MED PINJEKJERNE- OG PERSILLETOPPING

SERVERES PÅ MANDELPOTETPURÉ MED GLASERTE GULRØTTER, ERTER OG SMØRSÅUS
350,- (M,F,N)

AKEVITT-GRAVET ØRRET

SERVERES MED DILLSTUEDE POTETER OG SENNEPSSÅUS
325,- (M,F,SE)

KJØTT

ROSASTEKT REINSDYRFILET PÅ EN SENG AV RØDKÅL

SERVERES MED GULROT OG MANDELPOTETPURÉ, SOPP,
TYTTEBÆR OG FLØTESÅUS
370,- (M)

PINNEKJØTT MED VOSSAKORV

SERVERES MED KÅLRABISTABBE OG KOKTE POTETER
470,- (M)

MODNE OSTER

MODNE OSTER

SERVERES MED HUSETS VALNØTTBRØD OG SYLTETØY
225,- (M,N,G)

DESSERT

GAMMELDAGS KAREMELLPUDDING MED KREM

SERVERES MED KAREMELLSÅUS OG MARINERTE BÆR
165,- (M,E)

VÆRTSHUSETS MULTEOSTEKAKE PÅ PEPPERKAKEBUNN

SERVERES MED PEPPERKAKETS OG GLØGGSÅUS
165,- (M,E,G)

TROLLKREM PANNACOTTA

SERVERES MED MARINERTE TYTTEBÆR OG TYTTEBÆRSORBET
165,- (M,E)

LUN JULEBROWNIE

SERVERES MED MARINERTE KIRSEBÆR OG KANELIS
165,- (M,E,N)

LITEN DESSERT

EN KULE HJEMMELAGET PEPPERKAKETS MED KAREMELLSÅUS
120,- (M,E,G)

