

MENY - LUNSJ



Værtshuset Bærums Verk

Norges eldste spisested på historisk grunn i Bærum.

Det rødmalte tømmerhuset ligger ved elven Lomma. Bygningene 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.)

NB! For reserveringer flere enn 6 personer må menyen forhåndsbestilles og alle må ha lik meny.

Velkommen til oss!

Hilsen
Ulla og Bob Laycock



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Værtshuset Bærums Verk
www.vaertshusetbaerum.no



LUNSJ TIL KL. 15

DAGENS 3-RETTERS

Kremet fiskesuppe tilsmakt safran

Serveres med Julienne grønnsaker

Eller

Elgcarpaccio med pinjekjerner

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

Torsk med smørsaus

Serveres med erter, gulrot og potet
(m,f)

Eller

Rosastekt reinsdyrfilet med fløtesaus

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

Ostekake med tyttebær

Serveres med tyttebæris
(m, g)

3 Retter 625,-

VÅR LUNSJ-MENY PÅ NETT:



SUPPE, SALAT OG SMÅRETTER

Kremet fiskesuppe med safran

Serveres med Julienne grønnsaker
270,- (m,s)

Lun salat med kylling

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

Salat med stekt andebryst og bringebær dressing

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

Konjakk gravet ørret med avocado

Serveres med spinat og sennepssaus og
dillstuede poteter
325,- (m,f,se)

Jægersmørbrød

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

Salat med elgcarpaccio

Serveres med pinjenøtter, ruccola
og Holtefjellost fra Eiker
270,- (m,e,f)

Rødbetecarpaccio

Serveres med ruccola, pinjekjerner,
Holtefjellost og steinsoppmajones
250,- (e,se,m)

FISK

Torsk med smørsaus

Serveres med erter, gulrot og potet
390,- (f,m)

KJØTT

Honning- og pepper stekt andebryst med solbærsaus

Serveres med rotgrønnsaker og søtpotetpuré
410,-

Rosastekt reinsdyrfilet med fløtesaus

Serveres med glaserte gulerøtter og
mandelpotetpuré, tyttebær og sopp
370,- (m)

MODNE OSTER/DESSERT

Modne oster

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

Crème brûlée

Serveres med marinerte bringebær og
bringebær sorbett
155,- (m,e)

Ostekake

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

Multepannacotta med multer

Serveres med honning is
155,-(m,e)

Sjokoladefondant

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

Liten dessert

Litt vaniljeis eller sorbett og sjokoladesaus
120,- (m,e)

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

