

MENY - a la Carte



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 reserverasjoner 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



KJØKKENSJEFENS VINTERMENY

Grillet kamskjell med persille olje
Serveres med gresskarpuré med ingefær og epler (m,s,so)

Blinis med løyrom
Serveres med rømme, løk og egg (f,m,e)

Piggvar og hummer frikassè
Serveres med brokkoli i hvitvin og dillsaus (f,m,s)

Elg filet med grønnpepper saus
Serveres med vinterens grønnsaker og fondant potet (m,se)

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

Multepannacotta med multer
Serveres med honningis (m,e,n)

3 Retter 745,- Vinpakke 745,-
4 Retter 815,- Vinpakke 815,-
5 Retter 895,- Vinpakke 895,-
6 Retter 945,- Vinpakke 945,-



VÅR ALACARTE-MENY PÅ NETT:

SUPPE

Kremet fiskesuppe med safran

Serveres men Julienne grønnsaker
270,- (f,m)

FORRETTER

Grillet kamskjell med persilleolje

Serveres med blomkålpuré
260,- (s,m,so)

Blinis med løyrom

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

Konjakk - gravet ørret med avocado

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

Elgcarpaccio med pepper

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

Stekt andelever

Serveres med brioche og syltede plommer
270,- (m,e,n,g)

VEGETARRETT

Rødbete carpaccio

Serveres med Holtefjellost fra Eiker,
pinjenøtter og ruccola
250,- (m,e,se,n)

FISK

Torsk med smørsaus

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

Piggvar og hummer frikassè

Serveres med brokkolini i hvitvin og dillsaus
og Bjertnes poteter
440,- (f,s,m)

KJØTT

Honning- og pepper stekt andebryst med solbærsaus

Serveres med rotgrønnsaker og søtpotetpuré
410,-

Rosastekt reinsdyrfilet med fløtesaus

Serveres med glaserte gulerøtter, ristet sopp,
potetpuré og tyttebær
445,- (m)

Elgfilet med grønnpepper saus

Serveres med vinterens grønnsaker
og Fondant potet
445,-(m)

OST OG DESSERT

Modne oster

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

Multepannacotta med multer

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

Sjokoladefondant

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

Crème brûlée

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

Tyttebærostekake

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

Liten dessert

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

