

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.)

Velkommen til oss!

Hilsen
Ulla og Bob Laycock



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Værtshuset Bærums Verk

www.vaertshusetbaerum.no



Kjøkkensjefens

KONGEKRABBE

Serveres med ramslök, fennikel og lakserogn
(m,s)

PEPRET ELG CARPACCIO

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

PIGGVAR OG HUMMEFRIKASSÈ MED DILLSAUS

Serveres med spinat, asparges og
nypoteter (f,m,s)

Og/Eller

KALVEFILET MED MORKELSAUS

Serveres med sommergrønnsaker
og stekte nypoteter (m)

MODNE OSTER

Serveres med hjemmelaget syltetøy og husets
valnøttbrød (m,g,n)

KJERNEMELK PANNACOTTA MED JORDBÆR

Serveres med basilikum og myntesorbet,
pistasjekjeks (e,m,n)

3 Retter 745,- Vinpakke 745,-
4 Retter 815,- Vinpakke 815,-
5 Retter 895,- Vinpakke 895,-
6 Retter 955,- Vinpakke 955,-



VÅR ALACARTE-MENY PÅ NETT:

SUPPE OG FORRETTER

KREMET KONGEKRABBE-SUPPE

Tilsmakt Cognac
270,- (m,s)

KONGEKRABBE

Serveres med ramsløk, fennikel og lakserogn
290,- (m,e,s)

PEPRET ELG CARPACCIO

Serveres med ruccola, pinjekjerner,
Holtefjell-ost fra Eiker og olivenolje
250,- (m,e,f)

RÅMARINERT LAKS MED PONZU

Serveres med agurk, urtemajones, urter
og syltet sennepsfrø
250,- (f,se,e,so)

TAPASTALLERKEN

Serveres med Serranoskinke, salami og
Manchego ost, oliven og salte mandler
325,- (e,se)

RØDBETECARPACCIO

Serveres med chevre, pinjekjerner og ruccola
250,- (m,e,n)

FISK

GRILLET ISHAVSRØYE MED POTET PURÈ

Serveres med brokkolini, sukkererter
og estragonsaus
390,- (f,m)

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ I DILLSAUS

Serveres med spinat, asparges og nypoteter
440,- (f,m,s)

KJØTT

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med gulrot, stekt sopp,
potetpurè og tyttebær
445,- (m,sel)

KALVEFILET MED MORKELSAUS

Serveres med sommergrønnsaker
og stekte nypoteter
425,- (m)

GRILL PÅ DIN EGEN STEIN (KUN UTE)

BIFF AV KALV INDREFILET (200 gr) 450,-

YTREFILET AV REINSDYR (200 gr) 490,-

Grill serveres med salat og ovnsstekte
poteter og saus

DESSERT

MODNE OSTER

Serveres med hjemmelaget rabarbrasyltetøy
og husets valnøttbrød
195,- (m,g,n)

CRÈME BRÛLÉE

Serveres med karamellsaus og krokanis
165,- (m,e,n)

KJERNEMELKSPANNACOTTA MED JORDBÆR

Serveres med basilikum og myntesorbet og
pistasjekjeks
165,- (m,n)

SJOKOLADEMOUSSEKAKE

Serveres med hylleblomst-is og bringebær
155,- (m,e,n)

LITEN DESSERT

En kule hjemmelaget is eller sorbet
med rabarbra suppe
140,- (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

