

# 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.)*

Velkommen til oss!

Hilsen  
Ulla og Bob Laycock



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder

Værtshuset Bærums Verk  
www.vaertshusetbaerum.no



## DAGENS 3-RETTERS LUNSJ Til kl. 15.00

### KREMET KONGEKRABBE-SUPPE

Tilsmakt Cognac (m,s)

Eller

### RÅMARINERT LAKS MED PONZU

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

\*\*\*\*

### KALVEFILET MED BEARNAISE SAUS

Serveres med ovnsstekte poteter og sommer grønnsaker (e)

Eller

### GRILLET ISHAVSRØYE MED ESTRAGONSAUS

Serveres med asparges, sellerirot, gulrot og potetpuré (f,e,m)

\*\*\*\*

### MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød (g,n,m)

\*\*\*\*

### RABARBRA SUPPE

Serveres med vaniljeis (m,e)

3 Retter 645,-



VÅR LUNSJ-MENY PÅ NETT:

## SALAT OG SMÅRETTER

### KREMET KONGEKRABBE-SUPPE

Tilsmakt Cognac  
290,- (m,s)

### SKAGEN RØRE

Servers på nybakt surdeigsbrød  
250,- (g,m,e,s,f)

### RÅMARINERT LAKS MED PONZU

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

### JÆGERSMØRBRØD

Stekt reinsdyrfilet med skogsoppstuing og tyttebær  
290,- (g,m)

### TAPAS TALLERKEN

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

### LUN SALAT MED KYLLING

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

### PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med ruccula, pinjekjerner, majones, Holtefjell-ost fra Eiker  
270,- (m,f,e,se)

### RØDBETECARPACCIO

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

## FISK

### GRILLET ISHAVSRØYE MED ESTRAGONSAUS

Serveres med asparges, sellerirot, gulrot og potetpuré  
390,- (f,m)

### HUMMER OG PIGGVAR FRIKASSE I DILL SAUS

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

## KJØTT

### KALVEFILETFILET MED BEARNAISE SAUS

Serveres med ovnsstekte poteter og sommer grønnsaker  
390,- (m,e)

### ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med gulrøtter, ristet sopp, tyttebær og potetpuré  
390,- (m)

## DESSERT/MODNE OSTER

### MODNE OSTER

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

### CRÈME BRÛLÉE

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

### KJERNEMELKSPANNACOTTA MED JORDBÆR

Serveres med basilikum og myntesorbet og pistasje kjeks  
165,- (m,e)

### SJOKOLADEMOUSSEKAKE

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

### LITEN DESSERT

En kule hjemmelaget is eller sorbet med rabarbrasuppe  
140,- (m,e)

