

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

GRILLET KAMSKJELL MED GRESSKARPURÉ

Serveres med chili-soya saus (b,m,f,so)

ANDELEVERTERRINE MED MADEIRA SAUS

Serveres med potetfocaccia og høstens syltede frukter (m,e,g,n)

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÉ MED HVITVINSAUS TILSMAKT DILL

Serveres på brokkolini, spinat, lakserogn og Bjertnespoteter (f,m)

Og/Eller

YTREFILET AV LAM MED ROSMARINSJY

Serveres med tomater, bønner, selleri og Annapotetet (m,sel)

MODNE OSTER

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

SOLBÆR PANNACOTTA

Serveres med yoghurt og sitronis (m)

3 Retter 745,- Vinpakke 745,-
4 Retter 815,- Vinpakke 815,-
5 Retter 855,- Vinpakke 855,-
6 Retter 955,- Vinpakke 955,-



VÅR ALACARTE-MENY PÅ NETT:

SUPPE

KREMET KANTARELLSUPPE TILSMAKT MADEIRA

Serveres med stekte kantareller
og gressløkolje 270,- (m)

FORRETTER

GRILLET KAMSKJELL MED GRESSKARPURÉ

Serveres med chili-soya saus
270,- (b,m,f,so)

ANDELEVERTERRINE MED MADEIRA SAUS

Serveres med potet foccacia og
høstens syltede frukter
270,- (m,e,g,n)

PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med ruccola, pinjekjerner,
Holtefjellost fra Eiker
270,- (m,e,f,se)

HØSTENS TAPASTALLERKEN

Serveres med potet foccacia og aioli
270,- (g)

VEGETARRETT

RØDBETECARPACCIO

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

FISK

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÉ MED HVITVINSAUS TILSMAKT DILL

Serveres på brokkolini, spinat, lakserogn
og små poteter
440,- (f,m)

STEKT HARDANGERØRRET MED SMØRSAUS TILSMAKT PERSILLE OG LØYROM

Serveres med blomkålpuré, sopp og
høstgrønnsaker og små poteter
390,- (f,m)

KJØTT

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med høstens sopp, gulrot,
mandelpotetpuré og tyttebær
445,- (m,sel)

YTREFILET AV LAM MED ROSMARINSJY

Serveres med tomater, bønner, selleri
og Annapotetet
420,- (m,sel)

DESSERT/MODNE OSTER

MODNE OSTER

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

SOLBÆR PANNACOTTA

Serveres med Værthusets yoghurt og sitronis
165,- (m)

CRÈME BRÛLÉE

Serveres med karamellsaus og
bringebørsorbet
165,- (e,m)

SJOKOLADEKAKE MED KIRSEBÆR

Serveres med kirsebørsorbet
165,- (e,n,m)

LITEN DESSERT MED EPLEKOMPOTT

En kule hjemmelaget vaniljeis eller
sorbet med crumble
140,- (m,e)

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

