

# 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 KANTARELLSUPPE

Tilsmakt madeira (m)

Eller

### ELGCARPACCIO MED RUCCOLA

Serveres med pinjekjerner og Holtefjell ost fra Eiker (m,e,f,sen)

\*\*\*\*

### ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med høstens sopp, spinat, gulrot og mandelpotetpurè (m)

Eller

### STEKT HARDANGERØRRET MED SMØRSAUS TILSMAKT LØYROM

Serveres med stekte høst grønnsaker og mandelpotetpurè (f,m)

\*\*\*\*

### MODNE OSTER

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

Eller

### EPLEKOMPOTT MED CRUMBLE

Serveres med vaniljeis eller sorbet (m,e)

3 Retter 645,-



VÅR LUNSJ-MENY PÅ NETT:

## SUPPE, SALAT OG SMÅRETTER

### KREMET KANTARELLSUPPE

Tilsmakt Madeira

270,- (m)

### STEKT HARDANGERØRRET

Serveres med lun salat og pepperotsaus

290,- (f,e,sen)

### ELGCARPACCIO MED RUCCOLA

Serveres med pinjekjerner og Holtefjellost fra Eiker

270,- (m,e,f,sen)

### LUN SALAT MED KYLLING MED RISTET SERRANO

Serveres med mango og avokado  
og kremet vinaigrette

270,- (m,sen)

### RØDBETECARPACCIO

Serveres med ruccola, pinjekjerner,  
Holtefjellost og steinsoppmajones

250,- (m,se,e)

### JÆGERSMØRBRØD

Stekt reinsdyrfilet med soppsaus og tyttebær

290,- (m,g)

## FISK

### PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ I HVITVINSAUS TILSMAKT DILL

Serveres med spinat, brokkolini, lakserogn  
og kokte poteter

440,- (f,m)

### STEKT HARDANGERØRRET MED SMØRSAUS TILSMAKT PERSILLE OG LØYROM

Serveres med stekte høst grønnsaker  
og mandelpotetpuré

390,- (f,m)

## KJØTT

### ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med høstens sopp, spinat, gulrot og  
mandelpotetpuré

390,- (sel,m)

## MODNE OSTER

### MODNE OSTER

Serveres med hjemmelaget syltetøy  
og husets valnøttbrød

225,- (m,n,g)

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE

Serveres med karamellsaus  
og bringebærsorbet

165,- (m,e)

### SJOKOLADEKAKE MED KIRSEBÆR

Serveres med kirsebær sorbet

165,-(m,e,n)

### SOLBÆR PANNACOTTA

Serveres med Værtshusets yoghurt og sitronis

165,- (m)

### LITEN DESSERT MED EPLEKOMPOTT

En kule vaniljeis eller sorbet med crumble

140,- (m,e)

