

A la Carte

Velkommen til en
god gammeldags julefeiring på
Værtshuset Bærums Verk

Et flere hundre år gammelt vertshus
i skogkanten, snøfnugg i luften, en sprakende
peis og meny full av husets tradisjonsrike julemat.
Alt ligger til rette for en uforglemmelig julefeiring
på Værtshuset Bærums Verk

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 i mot deg og
gi deg en følelse av å være en venn av huset.

Julen er en høytid i matveien.
Kjøkkenet har komponert menyen med kjærlig
hånd og vi kan komponere vinmeny til denne.

**For reserverasjoner 6 eller flere personer må
menyen forhåndsbestilles og alle må ha lik meny.
Lutfiskmeny må forhåndsbestilles for
hele selskapet.**

”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
Ulta og Bob Laycock



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Kjøkkensjefens

JULENS HUMMERSALAT MED ANDELEVER

Serveres på rød rabarbra salat med avocado,
asparges og syltig majones

RYPEMOUSSE MED SPEKET RYPEBRYST

Serveres med rosenkål, syltet sopp og rypeskum

POSJERT KVEITE MED RØDBETESAUS

Serveres med erterpuré og beter

Og/Eller

HJORTEFILET MED TRANEBÆR- SAUS

Serveres med sautert skogsopp, rotgrønnsaker og
fløtegratinerte poteter

MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød og syltetøy

SETERRØMME PANNACOTTA

Serveres med, krumkakekjeks, brunostkaramell,
rørte tyttebær og tyttebærsorbet

3 Retter 765,- Vin forslag 765,-

4 Retter 845,- Vin forslag 845,-

5 Retter 915,- Vin forslag 915,-

6 Retter 965,- Vin forslag 965,-



Værtshuset Bærums Verk



Vertshusveien 10, 1353 Bærum. Tlf. 67 80 02 00
www.vaertshusetbaerum.no - post@vaertshusetbaerum.no

Suppe og småretter

KREMET HUMMERSUPPE

Tilsmakt med Cognac
290,- (m,s)

AKEVITT-GRAVET ØRRET

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

JULESATL MED HUMMER OG ANDELEVER

Rød rabarbra salat med avokado, asparges
og syrlig majones
365,- (s,f,se,e)

TRADISJONELL RAKFISK FRA VALDRES

Serveres med rødløk, rømme, mandelpoteter og lefser
325,- (f,m,g)

RYPE OG KYLLINGLEVERMOUSSE MED SPEKET RYPEBRYST

Serveres med rosenkål, syltet sopp, Cumberland saus
290,- (m,e,se)

PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med rukkola, pinjekjerner og Holtefjellost
fra Eiker
270,- (m,e,se,n)

Vegetarrett

RØDBETECARPACCIO

Serveres med rukkola, pinjekjerner og Holtefjell ost
250,- (m,e,se,n)

Fisk

POSJERT KVEITE MED RØDBETESAUS

Serveres med erterpuré, beter og kokte poteter
445,- (f,m)

Kjøtt

HJORTEFILET MED TRANEBÆRSAUS

Serveres med sautert skogsopp,
rotgrønnsaker og fløtegratinerte poteter
445,- (m)

ROSASTEKT REINSDYRFILET PÅ EN SENG AV RØDKÅL

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

PINNEKJØTT MED VOSSAKORV

Serveres med kålrabistabbe og kokte poteter
470,- (m)

Ost og dessert

MODNE OSTER

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

SETERRØMME PANNACOTTA

Serveres med, krumkakekjeks, brunostkaramell,
rørte tyttebær og tyttebærsorbet
165,- (m,e)

LUN JULEBROWNIE

Serveres med kirsebær og kanelis
165,- (m,e,n)

GAMMELDAGS KARAMELL- PUDDING MED KREM

Serveres med karamellsaus og marinerte bær
165,- (m,e)

VÆRTSHUSETS MULTEOSTEKAKE PÅ PEPPERKAKEBUNN

Serveres med pepperkakeis og gløggsaus
165,- (m,e,g)

LITEN DESSERT

En kule hjemmelaget pepperkakeis med karamellsaus
140,- (m,e,g)