

Lunsj

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.
Lutefiskmeny 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

Ulla og Bob Løyen



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Værtshuset Bærums Verk 

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

Dagens 3-retters lunsj

KREMET HUMMERSUPPE

Tilsmakt med Cognac

Eller

AKEVITT-GRAVET ØRRET

Serveres på spinat med sennepsaus

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med mandelpotetpuré, sopp,
rødkål og tyttebær

Eller

JULETORSK MED PINJEKJERNE- OG PERSILLETOPPING

Serveres på mandelpotetpuré, glaserte gulrøtter,
erter og smørsaus

GAMMELDAGS KAREMELL- PUDDING MED KREM

Serveres med karamellsaus og marinerte bær

3 Retter 665,-



Salat og småretter

KREMET HUMMERSUPPE

Tilsmakt med Cognac
290,- (m,s)

ELGCARPACCIO MED HOLTEFJELLOST FRA EIKER

Serveres med ruccola og pinjekjerner
og Worchestershire-majones
270,- (f,m,e,se,n)

LUN SALAT MED KYLLING OG RISTET SPEKESKINKE

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

JULESALAT MED HUMMER OG ANDELEVER

Serveres på rød rabarbrasalat med avokado,
asparges og syrlig majones
365,- (s,e,se,f)

ASSORTERT SILD MED RUGBRØD

Serveres med kokte poteter
290,- (g,f,se)

JÆGERSMØRBRØD

Stekt reinsdyrfilet med stuert skogsopp
290,- (g,m)

TRADISJONELL RAKFISK FRA VALDRES

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

Fisk

JULETORSK MED PINJEKJERNE- OG PERSILLETOPPING

Serveres på mandelpotetpuré med glaserte gulrøtter,
erter og smørsaus
390,- (m,f,n)

AKEVITT-GRAVET ØRRET

Serveres med dillstuede poteter og sennepssaus
345,- (m,f,se)

Kjøtt

ROSASTEKT REINSDYRFILET PÅ EN SENG AV RØDKÅL

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

PINNEKJØTT MED VOSSAKORV

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

Ost og dessert

MODNE OSTER

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

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)

SETERRØMME PANNACOTTA

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

LUN JULEBROWNIE

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

LITEN DESSERT

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

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

Værtshuset Bærums Verk



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