

# 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.)*

**NB! For reservasjoner flere enn 6 personer må menyen forhåndsbestilles og alle må ha lik meny.**

Velkommen til oss!

Hilsen  
ulla og Bob Laycock



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder

**Værtshuset Bærums Verk**  
www.vaertshusetbaerum.no



LUNSJ TIL KL. 15

## DAGENS 3-RETTERS

Kremet kongekrabbesuppe

Tilsmakt cognac  
(f,m,s,sel)

Eller

Elgcarpaccio med pinjekjerner

Serveres med rukkula og Holtefjellost  
(m,e,f,se)

\*\*\*\*

Torsk med smørsaus

Serveres med erter, gulrot og potet  
(f,m)

Eller

Rosastekt reinsdyrfilet med fløtesaus

Serveres med glaserte gulrøtter og mandelpotetpuré, tyttebær og sopp  
(m,sel)

\*\*\*\*

Crème brûlée

Serveres med marinerte bær og sorbet  
(m,e)

3 Retter 665,-

Finn våre  
menyer på nett:



## SALAT OG SMÅRETTER

### Kremet kongekrabbesuppe

Tilsmakt cognac  
290,- (f,m,s,sel)

### Lun salat med kylling

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

### Salat med stekt andebryst og bringebær dressing

Serveres med pinjekjerner, rødbeter  
og stekt sopp  
320,- (se,e)

### Paté av kylling og andelever

Serveres med brioche, syltede grønnsaker  
325,- (m,e,n,g)

### Jægersmørbrød

Stekt reinsdyrfilet med stuert sopp  
310,- (g (hvete, rug) m)

### Salat med elgcarpaccio

Serveres men pinjenøtter, ruccola  
og Holtefjellost fra Eiker  
290,- (m,e,f,se)

### Rødbetecarpaccio

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

## FISK

### Torsk med smørsaus

Serveres med erter, gulrot og potet  
410,- (f,m)

## KJØTT

### Rosastekt reinsdyrfilet med fløtesaus

Serveres med glaserte gulerøtter og  
mandelpotetpuré, tyttebær og sopp  
445,- (m,sel)

## MODNE OSTER/DESSERT

### Modne oster

Serveres med husets valnøttbrød  
225,- (m,n,g: hvete, rug)

### Crème brûlée

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

### Sitronerte

Rømmeis  
165,- (m,e,g, hvete)

### Multepannacotta med multer

Serveres med vaniljeis  
165,- (m,e,n,g)

### Sjokoladefondant

Serveres med appelsinsaus og vaniljeis  
175,- (m,e)

### Liten dessert

Litt vaniljeis eller sorbet og sjokoladesaus  
140,- (m,e)

