

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.)

NB! For reserveringer 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



KJØKKENSJEFENS VINTERMENY

Grillet kongekrabbe

Sitron smør og purre
(m,s)

Blinis med løyrom

Serveres med rømme, løk og egg (f,m,e)

Piggvar og hummer frikassè

Serveres med brokkoli i hvitvin og dillsaus
(f,m,sel,s)

Elg filet med grønnpepper saus

Serveres med vinterens grønnsaker
og fondant potet
(m,sel)

Modne oster

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

Multepannacotta med multer

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

3 Retter 765,- Vin forslag 765,-
4 Retter 845,- Vin forslag 845,-
5 Retter 915,- Vin forslag 915,-
6 Retter 965,- Vin forslag 965,-

Finn våre
menyer på nett:



SUPPE

Kremet kongekrabbesuppe

Tilsmakt cognac

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

FORRETTER

Grillet kongekrabbe

Sitronsmør og purre

290,- (m,s)

Blinis med løyrom

Serveres med rømme, rødløk og egg

325,- (f,e,m)

Elgcarpaccio med pepper

Serveres med ruccola, pinjenøtter,
Holtefjellost fra Eiker og olivenolje

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

Pate av kylling og andelever

Serveres med brioche, syltede grønnsaker

325,- (m,e,n,g)

VEGETARRETT

Rødbete carpaccio

Serveres med Holtefjellost fra Eiker,
pinjekjerner, majones og ruccola

270,- (m,e,se,n)

FISK

Torsk med smørsaus

Serveres med erter, gulrotpure og poteter

410,- (f,m)

Piggvar og hummer frikassè

Serveres med brokkolini i hvitvin og dillsaus

og små poteter

440,- (f,m,sel,s)

KJØTT

Honning- og pepper stekt andebryst

med appelsinsaus

Serveres med gulrotpuré, delikatesse løk, kål

430,- (sel)

Rosastekt reinsdyrfilet med fløtesaus

Serveres med glaserte gulerøtter, ristet sopp,
potetpuré og tyttebær

445,- (m,sel)

Elgfilet med grønnpepper saus

Serveres med vinterens grønnsaker
og Fondant potet

465,- (m,sel)

OST OG DESSERT

Modne oster

Serveres med husets valnøttbrød

225,- (m,n,g; hvete, rug)

Multepannacotta med multer

Serveres med vaniljeis

165,- (m,e,n,g)

Sjokoladefondant

Serveres med appelsinsaus og vaniljeis

175,- (m,e)

Crème brûlée

Serveres med marinerte bær og sorbet

165,- (m,e)

Sitronerte

Rømmeis

165,- (m,e,g, hvete)

Liten dessert

Litt vaniljeis eller sorbet med sjokoladesaus

140,- (m,e)

