

# 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.)*

Velkommen til oss!

*Hilsen  
Ulla og Bob Laycock*



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder

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



## Kjøkkensjefens

### KAMSKJELL

Serveres med erter, sitrus og miso (m,b,f)

\*\*\*\*

### PEPRET ELG CARPACCIO

Serveres med ruccola, pinjekjerner, Holtefjellost fra Eiker og olivenolje (m,e,f,se)

\*\*\*\*

### PIGGVAR OG HUMMERFRIKASSÈ MED DILLSAUS

Serveres med spinat, asparges og nypoteter (f,m,s,sel)

Og/Eller

### KALVEFILET MED MORKELSAUS

Serveres med sommergrønnsaker og stekte nypoteter (m,sel)

\*\*\*\*

### MODNE OSTER

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

\*\*\*\*

### KJERNEMELK PANNACOTTA MED JORDBÆR

Serveres med basilikum og myntesorbet, pistasjekjeks (e,m,n)

3 Retter 765,- Vinpakke 765,-  
4 Retter 845,- Vinpakke 845,-  
5 Retter 925,- Vinpakke 925,-  
6 Retter 995,- Vinpakke 995,-



Finn våre  
menyer på nett:

## SUPPE OG FORRETTER

### KREMET FISKESUPPE

Tilsmakt hvitvin  
290,- (m,sel,f,b,s)

### KAMSKJELL

Serveres med erter, sitrus og miso  
290,- (m,b,f,sel)

### PEPRET ELG CARPACCIO

Serveres med ruccola, pinjekjerner,  
Holtefjell-ost fra Eiker og olivenolje  
270,- (m,e,f,se)

### RÅMARINERT LAKS MED PONZU

Serveres med agurk, urtemajones  
og syltet sennepsfrø  
270,- (f,se,e,so)

### TAPASTALLERKEN

Serveres med Serranoskinke, salami og  
Manchego ost, oliven og salte mandler  
325,- (e,se)

### RØDBETECARPACCIO

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

## FISK

### GRILLET ISHAVSRØYE MED POTET PURÈ

Serveres med sommergrønnsaker  
og estragonsaus  
410,- (f,m)

### PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ I DILLSAUS

Serveres med spinat, asparges og nypoteter  
440,- (f,m,s)

## KJØTT

### ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med gulrot, stekt sopp,  
potetpurè og tyttebær  
445,- (m,sel)

### KALVEFILET MED MORKELSAUS

Serveres med sommergrønnsaker  
og stekte nypoteter  
445,- (m,sel)

## DESSERT

### MODNE OSTER

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

### CRÈME BRÛLÉE

Serveres med karamellsaus og sorbet  
165,- (m,e,n)

### KJERNEMELKSPANNACOTTA MED JORDBÆR

Serveres med basilikum og myntesorbet  
og pistasjekjeks  
165,- (m,n)

### SJOKOLADEMOUSSEKAKE

Serveres med hylleblomst-is bringebær  
og rabarbra  
165,- (m,e,n)

### LITEN DESSERT

En kule hjemmelaget kokos eller vanilje is  
med jordbærsuppe  
140,- (m,e,n)

