

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.)

Velkommen til oss!

*Hilsen
Ulla og Bob Laycock*



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Værtshuset Bærums Verk
www.vaertshusetbaerum.no



DAGENS 3-RETTERS LUNSJ Til kl. 15.00

KREMET FISKESUPPE

Tilsmakt hvitvin (m,f,s)

Eller

RÅMARINERT LAKS MED PONZU

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

KALVEFILET MED BEARNAISE SAUS

Serveres med ovnsstekte poteter og sommer grønnsaker (e)

Eller

GRILLET ISHAVSRØYE MED ESTRAGONSAUS

Serveres med sommerer grønnsaker, estragonsaus og potetpuré (f,e,m)

MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød (g,n,m)

JORDBÆR SUPPE

Serveres med kokos eller vaniljeis (m,e)

3 Retter 665,-

Finn våre
menyer på nett:



SALAT OG SMÅRETTER

KREMET FISKESUPPE

Tilsmakt hvitvin og dagens fisk
310,- (m,s,f)

SKAGEN RØRE

Servers på nybakt surdeigsbrød
290,- (g,m,e,s,f)

RÅMARINERT LAKS MED PONZU

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

JÆGERSMØRBRØD

Stekt reinsdyrfilet med skogsoppstuing
og tyttebær
310,- (g,m)

TAPAS TALLERKEN

Serveres med Serranoskinke, salami og
Manchego ost, salte mandler
345,- (e,se,n)

LUN SALAT MED KYLLING

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

PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med ruccula, pinjekjerner, majones,
Holtefjell-ost fra Eiker
310,- (m,f,e,se)

RØDBETECARPACCIO

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

FISK

GRILLET ISHAVSRØYE MED ESTRAGONSAUS

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

HUMMER OG PIGGVAR FRIKASSE I DILL SAUS

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

KJØTT

KALVEFILETFILET MED BEARNAISE SAUS

Serveres med ovnsstekte poteter
og sommer grønnsaker
445,- (m,e)

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med gulrøtter, ristet sopp,
tyttebær og potetpuré
445,- (m,sel)

DESSERT/MODNE OSTER

MODNE OSTER

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

CRÈME BRÛLÉE

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

KJERNEMELKSPANNACOTTA MED JORDBÆR

Serveres med basilikum og myntesorbet
og pistasje kjeks
165,- (m,e,n)

SJOKOLADEMOUSSEKAKE

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

LITEN DESSERT

En kule kokos eller vaniljeis
med jordbærsuppe
140,- (m,e)

