

# 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

### GRILLET KAMSKJELL MED GRESSKARPURÉ

Serveres med chili-soya smør (b,m,f)

\*\*\*\*

### STEKT GÅSELEVER MED MADEIRASAUS

Serveres på brioche og høstens syltede frukter (m,e,g,n)

\*\*\*\*

### PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ MED HVITVINSAUS TILSMAKT DILL

Serveres på brokkolini, spinat, lakserogn og små poteter (f,m)

Og/Eller

### YTREFILET AV LAM MED ROSMARINSJY

Serveres med kål, løk, sopp, confitert tomat, sellerirotpuré og små poteter (m,sel)

\*\*\*\*

### MODNE OSTER

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

\*\*\*\*

### HONNING PANNACOTTA

Serveres med mjøldurt sorbet (m)

3 Retter 785,- Vinpakke 785,-  
4 Retter 865,- Vinpakke 865,-  
5 Retter 955,- Vinpakke 955,-  
6 Retter 995,- Vinpakke 995,-

Finn våre  
menyer på nett:



## SUPPE

### KREMET KANTARELLSUPPE TILSMAKT MADEIRASAUS

Serveres med stekte kantareller  
290,- (m)

## FORRETTER

### GRILLET KAMSKJELL MED GRESSKARPURÉ

Serveres med chili-soya smør  
290,- (b,m,f)

### STEKT GÅSELEVER MED MADEIRA SAUS

Serveres på brioche og høstens  
syltede frukter  
320,- (m,e,g,n)

### PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med ruccola, pinjekjerner,  
Holtefjellost fra Eiker  
290,- (m,e,f,se)

### SERRANO SKINKE

Serveres med melon  
290,- (g)

## VEGETARRETT

### RØDBETECARPACCIO

Serveres med Holtefjellost, pinjekjerner  
og steinsoppmajones  
270,- (m,e,se)

## FISK

### PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ MED HVITVINSAUS TILSMAKT DILL

Serveres på brokkolini, spinat, lakserogn  
og små poteter  
460,- (f,m,s)

### STEKT HARDANGERØRRET MED SMØRSAUS

Serveres med høstgrønnsaker og  
mandelpotetpuré  
440,- (f,m)

## KJØTT

### ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med høstens sopp, gulrot,  
mandelpotetpuré og tyttbær  
465,- (m,sel)

### YTREFILET AV LAM MED ROSMARINSJY

Serveres med kål, sopp, confitert tomat  
sellerirotpuré og små poteter  
440,- (m,sel)

## OST OG DESSERT

### MODNE OSTER

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

### HONNING PANNACOTTA

Serveres med Værthusets mjøldurt sorbet  
185,- (m)

### CRÈME BRÛLÉE

Serveres med karamellsaus og  
vaniljeis  
185,- (e,m)

### SJOKOLADEKAKE MED SOLBÆR

Serveres med solbæris  
185,- (e,n,m)

### LITEN DESSERT MED EPELKOMPOTT

En kule hjemmelaget vaniljeis  
med crumble og marengs  
150,- (m,e)

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

