

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 KANTARELLSUPPE

Tilsmakt madeira (m)

Eller

ELGCARPACCIO MED RUCCOLA

Serveres med pinjekjerner og Holtefjell ost fra Eiker (m,e,f,sen)

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med høstens sopp, spinat, gulrot og mandelpotetpurè (m)

Eller

STEKT HARDANGERØRRET MED SMØRSAUS

Serveres med stekte høst grønnsaker og mandelpotetpurè (f,m)

MODNE OSTER

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

Eller

EPLEKOMPOTT MED CRUMBLE
Serveres med marengs, vaniljeis eller sorbet (m,e)

3 Retter 685,-

Finn våre
menyer på nett:



SUPPE, SALAT OG SMÅRETTER

KREMET KANTARELLSUPPE

Tilsmakt Madeira
320,- (m)

STEKT HARDANGERØRRET

Serveres med lun salat og pepperotsaus
320,- (f,e,sen)

ELGCARPACCIO MED RUCCOLA

Serveres med pinjekjerner og Holtefjellost fra
Eiker
320,- (m,e,f,sen)

LUN SALAT MED KYLLING MED RISTET SERRANO

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

RØDBETECARPACCIO

Serveres med ruccola, pinjekjerner,
Holtefjellost og steinsoppmajones
290,- (e,sen,m)

JÆGERSMØRBRØD

Stekt reinsdyrfilet med soppsaus og tyttebær
335,- (m,g)

FISK

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ I HVITVINSAUS TILSMAKT DILL

Serveres med spinat, brokkolini, lakserogn
og kokte poteter
460,- (f,m)

STEKT HARDANGERØRRET MED SMØRSAUS

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

KJØTT

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med høstens sopp, spinat, gulrot og
mandelpotetpuré
460,- (sel,m)

MODNE OSTER

MODNE OSTER

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

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

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

SJOKOLADEKAKE MED SOLBÆR

Serveres med solbæris
185,-(m,e,n)

HONNING PANNACOTTA

Serveres med Værtshusets mjødurtsorbet
185,-(m)

LITEN DESSERT MED EPLEKOMPOTT

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

