

A la Carte

Velkommen til en
god gammeldags julefeiring på
Værtshuset Bærums Verk

Et flere hundre år gammelt vertshus
i skogkanten, snøfnugg i luften, en sprakende
peis og meny full av husets tradisjonsrike julemat.
Alt ligger til rette for en uforglemmelig julefeiring
på Værtshuset Bærums Verk

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 i mot deg og
gi deg en følelse av å være en venn av huset.

Julen er en høytid i matveien.
Kjøkkenet har komponert menyen med kjærlig
hånd og vi kan komponere vinmeny til denne.

**For reserverasjoner 6 eller flere personer må
menyen forhåndsbestilles og alle må ha lik meny.
Lutfiskmeny må forhåndsbestilles for
hele selskapet.**

”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
Ulta og Bob Laycock



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Kjøkkensjefens

JULENS HUMMERSALAT MED ANDELEVER

Serveres på rød rabarbra salat med avocado,
asparges og syltig majones

PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med rukkola, pinjekjerner og Holtefjellost
fra Eiker

PIGGVAR OG HUMMERFRIKASSÈ
Serveres med hvitvin og dillsaus, brokkolini, spinat
og lakserogn

Og/Eller

HJORTEFILET MED TRANEBÆR- SAUS

Serveres med sautert sopp, rotgrønnsaker og
fløtegratinerte poteter

MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød

SETERRØMME PANNACOTTA

Serveres med krumkake, brunostkaramell
og tyttebærsorbet

3 Retter 795,- Vin forslag 795,-
4 Retter 885,- Vin forslag 885,-
5 Retter 985,- Vin forslag 985,-
6 Retter 1085,- Vin forslag 1085,-

Værtshuset Bærums Verk



Vertshusveien 10, 1353 Bærum. Tlf. 67 80 02 00
www.vaertshusetbaerum.no - post@vaertshusetbaerum.no

Forretter

KREMET HUMMERSUPPE

Tilsmakt med Cognac
320,- (m,s)

AKEVITT-GRAVET ØRRET

Serveres med spinat og sennepssaus
290,- (se,f)

JULESAT MED HUMMER OG ANDELEVER

Rød rabarbra salat med avokado, asparges
og syrlig majones
385,- (s,f,sen,e)

TRADISJONELL RAKFISK FRA VALDRES

Serveres med rødløk, rømme, mandelpoteter og lefser
345,- (f,m,g)

PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med rukkola, pinjekjerner og Holtefjellost
fra Eiker
290,- (m,e,sen)

Vegetarrett

RØDBETECARPACCIO

Serveres med rukkola, pinjekjerner og Holtefjell ost
290,- (m,e,se,n)

Fisk

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ

Serveres med hvitvin og dill saus, brokkolini,
spinat og lakserogn
465,- (f,m,s,se)



HJORTEFILET MED TRANEBÆRSAUS

Serveres med sautert skogsopp,
tgrønnsaker og fløtegratinerte poteter
475,- (m,sel)

ROSASTEKT REINSDYRFILET PÅ EN SENG AV RØDKÅL

Serveres med gulrot, mandelpotetpuré, sopp, tyttebær
og fløtesaus
475,- (m,sel)

PINNEKJØTT MED VOSSAKORV

Serveres med kålrabistabbe og kokte poteter
480,- (m)

Ost og dessert

MODNE OSTER

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

SETERRØMME PANNACOTTA

Serveres med krumkake, brunostkaramell,
og tyttebørsorbet
185,- (m,e,g)

LUN JULEBROWNIE

Serveres med marinerte bær og vaniljeis
185,- (m,e,n)

GAMMELDAGS KARAMELL- PUDDING MED KREM

Serveres med karamellsaus og marinerte bær
185,- (m,e,n)

VÆRTSHUSET'S MULTEOSTEKAKE PÅ PEPPERKAKEBUNN

Serveres med pepperkakeis og gløgg saus
185,- (m,e,g)

LITEN DESSERT

En kule hjemmelaget pepperkakeis med karamellsaus
150,- (m,e,g)

Værtshuset Bærums Verk



Værtshusveien 10, 1353 Bærum. Tlf. 67 80 02 00
www.vaertshusetbaerum.no - post@vaertshusetbaerum.no

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