

KJØKKENSJEFENS SOMMERMENY

STEKT SJØKREPS MED GRØNN ASPARGES

Serveres med krepsemajones og lakserogn
(s,m,e,se,f)

PEPRET ELG CARPACCIO

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

GRILLET ISHAVSRØYE MED ESTRAGONSAUS

Serveres med spinat, sukkererter og
gulrøtter og spelt risotto (g,m)

og/eller

KALVFILET MED STEINSOPPSAUS

Serveres med sommergrønnsaker (m)

MODNE OSTER

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

RABARBRA MED KANELPANNACOTTA

Serveres med rabarbracurd, rabarbra
sorbet og pistasje og mandelkake
(m,n)

3 Retter 665,- Vin pakke 665,-

4 Retter 715,- Vin pakke 715,-

5 Retter 765,- Vin pakke 765,-

6 Retter 815,- Vin pakke 815,-

Værtshuset Bærums Verk

Norges eldste spisested på
historisk grunn i Bærum.

Det rødmalte tømmerhuset ligger ved
elven Lomma. Bygningen 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

À la carte

serveres

etter

kl. 15.00



Værtshuset Bærums Verk

Vertshusveien 10, 1353 Bærum
Tlf. 67 800 200 Fax: 67 800 201
www.vaertshusetbaerum.no

SUPPE

KREMET ASPARGESSUPPE

Serveres med aspargestopper
og ristet serranoskinke
210,- (m)

FORRETTER

SERRANOSKINKE

Serveres med melonkuler og fiken
230,-

STEKT SJØKREPS MED GRØNN ASPARGES

Serveres med krepsemajones og lakserogn
250,- (e,s,f)

PEPRET ELG CARPACCIO

Serveres med rukkula, pinjekjerner,
Holtefjell-ost fra Eiker og olivenolje
240,- (m,e,f)

SITRONMARINERT SALMALAKS MED AVOCADO

Serveres med agurk og ingefær salat
og chili-soya saus
230,- (f,so)

VEGETARRETT

GRØNN SALAT MED BROKKOLI OG SUKKERERTER

Serveres med sultanas, pinjekjerner og
Holtefjell-ost og kremet vinaigrette
210,- (m,se)

RØDBETECARPACCIO

Serveres med Holtefjell-ost fra Eiker,
pinjenkjerner og ruccola
195,- (m,e)

FISK

GRILLET ISHAVSRØYE MED SPELTRISOTTO

Serveres med asparges, sellerirot,
gulrot og estragonsaus
380,- (f,sel,m)

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ I DILLSAUS

Serveres på en seng av spinat,
asparges og nypoteter
380,- (f,m,s)

KJØTT

HONNING OG INGEFÆR STEKT VAKTEL I POTETKURV

Serveres med stekt sopp, spinat, neper og
Madeirasaus
380,- (m,g)

ROSASTEKT REINSDYRFILET MED FLØTESAUS

Serveres med glaserte sommer grønnsaker,
stekt sopp, urtepotetpurè og tyttebær
380,- (m,sel)

KALVFILET MED STEINSOPPSAUS

Serveres med nykål, sommergrønnsaker og
stekte nypoteter
380,- (m)

GRILL UTE PÅ DIN EGEN STEIN:

MIX GRILL MED REINSDYR, KALV OG KYLLING (300 gr)

470,-

BIFF AV OKSE INDREFILET (200 gr)

380,-

KYLLINGBRYST (200 gr)

300,-

*Grill serveres med salat og ovnsstekte
poteter og 3 typer saus*

OST OG DESSERT

MODNE OSTER

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

CRÈME BRÛLÉE MED FRISKE BÆR

Serveres med karamellsaus og
jordbærsorbet
145,- (m,e)

SJOKOLADEKAKE PÅ PEANØTTBUNN

Serveres med sesongens bær
og vaniljeis
145,- (m,e,n,p)

JORDBÆR OSTEKAKE

Serveres med kokossorbet
og friske jordbær
145,- (g,m,e)

RABARBRA MED KANELPANNACOTTA

Serveres med rabarbracurd, rabarbra
sorbet og pistasje og mandelkake
145,- (e,n,m)

LITEN DESSERT

En kule hjemmelaget is eller sorbet med
sjokoladesaus
115,- (m,e)

*Allergener: S-skalldyr / G-gluten / E-egg / M-melk / N-nøtter /
So-Soya / F-Fisk / Se-sennep / P-peanøtter / Sel-Selleri / B-Bløt*



Værtshuset Bærums Verk