

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 tradisjonsrik julemat. Alt ligger til rette for en uforglemmelig julefeiring på Værtshuset Bærums Verk

Vårt ”Norskinspirert 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 menyer med kjærlig hånd og vi kan komponere vinmeny til disse.

Grupper over 6 personer forventes å bestille menyen på forhånd.
Lutefisk og pinnekjøtt serveres kun forhåndsbestilte menyer for grupper.

”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

Tlf 67 800 200 faks 67 800 201

SUPPE

KREMET HUMMERSUPPE

Tilsmakt Cognac

185,-

FORRETTER

JULESALAT

Rød rabarbra salat med hummer, konge krabbe, avocado, asparges og vanilje majones

220,-

TRADISJONELL RAKEFISK FRA VALDRES

Serveres med rødløk, rømme, mandelpoteter og lefser

180,-

AKEVITT GRAVET LAKS

Serveres på spinat med sennepsaus

170,-

GRILLET KAMSKJELL

Serveres på blomkålpurè med grønnsaksstrimler og persille- og trøffelvinaigrette

195,-

PEPRET ELG CARPACCIO

Serveres med olivenolje, ruccola, pinjenøtter og Holtefjellost fra Eiker

180,-

RISTET GÅSELEVER MED TRØFLER PÅ KRUTONG

Serveres på appelsin- fikenkompott med valnøttdressing

220,-

VEGETARRETT

RØDBETE CARPACCIO

Serveres med olivenolje, ruccola, pinjenøtter og Holtefjell ost fra Eiker

160,-

FISK

NØTTEPANERT JULETORSK MED SPRØSTEKT BACON

Serveres på mandelpotetpurè og gulrotpure med rødløksaus

310,-

PIGGVAR og HUMMER FRIKASSE I HVITVIN OG DILL SAUS

Serveres med spinat, asparges og lakserogn

350,-

KJØTT

HONNING- OG PEPPERSTEKT ANDEBRYST MED SOLBÆRSAUS

Serveres med glaserte rotgrønnsaker, sopp og søtpotetpurè

320,-

ROSASTEKT REINSDYRFILET PÅ EN SENG AV RØDKÅL

Serveres med gulrot og mandelpotetpurè, sopp, tyttebær og fløtesaus

350,-

HJORTEFILET MED TRANEBÆRSAUS

Serveres med sautert skogsopp, rotgrønnsaker og fløtegratinerte poteter

350,-

ELGBIFF MED GRØNN PEPPERSAUS

Serveres med glaserte gulrøtter og persille røtter og fløtegratinerte poteter

370,-

OST OG DESSERT

MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød
135,-

HUSET'S HJEMMELAGEDE IS OG SORBÉT

Serveres med friske frukter, bær og sauser
135,-

VARM SJOKOLADEFONDANT

Serveres med marinerte kirsebær og hvitsjokoladesaus tilsatt lime
135,-

CRÈME BRULÉE

Serveres med karamellsaus og friske bær
135,-

HØSTENS MULTER MARINERT I LAKKA LIKØR

Serveres med husets vaniljeis og krumkake
135,-

VÆRTSHUSET'S OSTEKAKE MED PEPPERKAKEBUNN

Serveres med friske bær og skogsbærsorbet
135,-

LITEN DESSERT

En kule hjemmelaget vanilje is med sjokoladesaus
85,-

KJØKKENSJEFENS 1

KREMET HUMMERSUPPE

Tilsmakt Cognac

PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med olivenolje, ruccola, pinjenøtter og Holtefjellost fra Eiker

NØTTEPANERT JULETORSK MED SPRØSTEKT BACON

Serveres på mandelpotet og gulrotpurè med rødløksaus

Eller

ROSASTEKT REINSDYRFILET PÅ EN SENG AV SYLTET RØDKÅL

Serveres med mandelpotetpurè, sopp, fløtesaus og tyttebær

MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød

VARM SJOKOLADEKAKE

Serveres med marinerte kirsebær og hvitsjokoladesaus tilsatt lime

3 Retter 590,- Vin forslag 450,-

4 Retter 645,- Vin forslag 545,-

5 Retter 695,-Vin forslag 595,-

6 Retter 745,- Vin forslag 645,-

KJØKKENSJEFENS 2

JULESALAT

Serveres med hummer, kongekrabbe, asparges og vanilje majones

PEPRET ELGCARPACCIO

Serveres med olivenolje, ruccola, pinjenøtter og Holtefjellost fra Eiker

PIGGVAR OG HUMMER FRIKASSÈ I DILL OG HVITVINSAUS

Serveres med spinat, asparges og lakserogn

Eller

HONNING- OG PEPPERSTEKT ANDEBRYST MED SOLBÆRSAUS

Serveres med glaserte rotgrønnsaker og sopp

MODNE OSTER

Serveres med husets valnøttbrød

CRÈME BRULÉE

Serveres med friske bær og karamellsaus

3 Retter 590,- Vin forslag 440,-

4 Retter 645,- Vin forslag 545,-

5 Retter 695,- Vin forslag 595,-

6 retter 745,- Vin forslag 645,-

JULEMENY

AKEVITT GRAVET LAKS
Serveres på spinat med sennepsaus

Eller

TRADISJONELL RAKEFISK
Serveres med mandelpoteter og tilbehør

PINNEKJØTT MED VOSSAKORV
Serveres med kålrabistappe

Eller

LUTEFISK
Serveres med erterpure, Ringeriks poteter og baconfett

HØSTENS MULTER MARINERT I LAKKA LIKØR
Serveres husets vaniljeis

Lutefisk og pinnekjøtt serveres kun som meny.

3 Retter
590,-