

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 " Norsk inspirert 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.

"Det beste et menneske kan gjøre, er å spise og drikke
og unne seg gode dager midt i alt sitt strev."
(Forkynneren 2,34.)

Velkommen til oss

Hilsen

Ulla og Bob Laycock

Tlf 67 800 200 faks 67 800 201

JULELUNSJ

Serveres fra kl 1200-1500

KREMET HUMMERSUPPE

Tilsmakt Cognac

180,-

RØKELAKS

Serveres på ny bakt brød

160,-

AKEVITT GRAVET LAKS

Serveres med fløtestuede poteter og sennepsaus

180,-

LUN SALAT MED KYLLING

Serveres med mango og avokado

og kremet vinaigrette

180,-

JULESALAT

Hummer servert på rød rabarbrasalat med kongekrabbe, avocado, asparges og vanilje majones

220,-

ASSORTERT SILD MED RUGBRØD

Serveres med kokte poteter

170,-

JÆGERSMØRBRØD

Stekt reinsdyrfilet med stuert skogsopp

180,-

SALAT MED STEKT ANDEBRYST

Serveres med pinjenøtter, sopp, rødbeter og kirsebærsaus

190,-

TRADISJONELL RAKEFISK FRA VALDRES

Serveres med rødløk, rømme, mandelpoteter og lefser

180,-

JULELUNSJ

Serveres fra kl 1200-1500

FISK

NØTTEPANERT JULETORSK MED RØDLØKSAUS

Serveres på mandelpotetpurè og gulrotpurè med og ristet bacon
275,-

POSJERT PIGGVARFILET MED HVITVIN OG DILLSAUS

Serveres med spinat, asparges og laskerogn
295,-

KJØTT

ROSASTEKT REINSDYRFILET PÅ EN SENG AV RØDKÅL

Serveres med gullerot og mandelpotetpurè, sopp, tyttebær og fløtesaus
295,-

HONNING OG PEPPERSTEKT ANDEBRYST MED SOLBÆRSAUS

Serveres med glaserte rotgrønnsaker, sopp og søtpotetpurè
295,-

JULELUNSJ

Serveres fra kl 1200-1500

3- RETTERS LUNSJ kr 410,-

KREMET HUMMERSUPPE

Tilsmakt med Cognac

Eller

AKEVITT GRAVET LAKS

Serveres på spinat med sennepsaus

**

ROSASTEKT REINSDYRFILET

Serveres med tyttebær og fløtesaus

Eller

NØTTEPANERT JULETORSK MED SPRØSTEKT BACON

Serveres på mandelpotetpurè og gulrotpurè og rødløksaus

**

CRÈME BRÛLÉE

Serveres med karamellsaus og friske bær

JULELUNSJ

Serveres fra kl 1200-1500

OST

Serveres med hjemmebakket valnøttbrød

135,-

DESSERT

CRÈME BRULÉE

Serveres med karamellsaus og friske bær

135,-

OSTEKAKE

Serveres med friske bær og skogsbærsorbet

135,-

HØSTENS MULTER MARINERT I LAKKA LIKØR

Serveres med husets vaniljeis og krumkake

135,-

LITEN DESSERT

Litt vaniljeis med sjokoladesaus

85,-