

Lagerhuis Wolvega

RESTAURANT EN BAR

Menukaart

KOKEN IS ALS LIEFDE

JE DOET HET VOL OVERGAVE OF HELEMAAL NIET!

Bij Ben's laten wij u graag kennismaken met een combinatie van verschillende keukens. Naast de heerlijke vleesgerechten uit eigen regio, zijn de bijzondere Tapas & Mezzes kenmerkend voor onze keukens. Ook kent onze keuken veel vegetarische gerechten. Onze gerechten staan garant voor een ware beleving voor de smaakpapillen.

Op onze kaart komt u traditionele gerechten in een nieuw jasje tegen. Indien u nog niet bekend bent met onze gerechten kunt u kiezen voor het Chef's Menu of samen gerechten delen volgens ons Shared-Dining concept (Tapas Proeverij).

Want samen eten is verbinden, en DAT is waar Ben voor staat!



Het is u misschien al opgevallen, u heeft geen traditionele menukaart voor u liggen. Tradities zijn er tenslotte om een beetje op de proef te stellen, lekker tegendraads hier in Wolvega. Genieten voor iedereen, zowel met kleine trek als grote trek. Is de keuze moeilijk, geniet dan gewoon van meerdere kleine gerechten. En natuurlijk is geen enkele dinner compleet zonder de kers op de taart, de punt op de i, de strik om het cadeau, het dessert.

Uiteraard staat ons team dan ook klaar om de gerechten toe te lichten, uw vragen te beantwoorden en zorg te dragen voor een onvergetelijke smaakbeleving.

WIST JE DAT.....



- **W**e naast wijn pairing ook een bier pairing en een volledige non-alcoholische pairing hebben?
- **W**e regelmatig dinner shows hebben met verschillende thema's?
Op onze website kunt u hier meer informatie over vinden, of volg ons op facebook en Instagram?
- **J**e ons volledig kunt afhuren voor een privé of zakelijk event?
- **W**e regelmatig winacties hebben op facebook en Instagram?
- **W**e veel streekproducten gebruiken?
- **W**e veel samenwerken met lokale leveranciers?

*I Just dont
wannna look
back and think
i could have
eaten that*

OM MEE TE BEGINNEN

BREAD & DIP 8.5

Vers brood met huisgemaakte dipjes, tapenades en olijfolie met zeezout

SAMEN DELEN

CHARCUTERIE 16

Royaal belegd borrelplank met nationale en internationale kazen, vleeswaren, olijven en dipjes

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 13

Ontstaan in Venetië bij Harry's Bar en nu overgewaaid naar Wolvega naar Ben's Bar. Carpaccio met een twist, dun gesneden lende van rund, gemarineerd met extra vergine olijfolie. Geserveerd met rucola, citroenkappertjes, kapper appeltjes, geroosterde pijnboompitten, smoked broad beans en Grana Pandano flakes. Afgemaakt met een citroen basilicum mayonaise.

Wijn tip: Fris droog rosé

Bieradvies: Donkere Weizen, Texels Skuumkoppe

STEAK TARTARE (120gr) 14

Het geheim van een goede steak tartar is goed vlees. Onze partners leveren ons runderen zonder kunstmatige toevoegingen. Het wilde rundvlees is heerlijk van smaak. Voor de steak tartar gebruikt onze chef de biefstuk delen die fijn worden gehakt. Hierna wordt het subtiel gemarineerd en geserveerd met huisgemaakte truffel mayonaise, wakame en Parmaham.

Wijn tip: lichte rode wijn, pinot noir

Bieradvies: amber bier met een zoetje en bittertje, IPA

ALBONDIGA ORIENTAL 14

Huisgemaakte gehaktballetjes, Oosters gemarineerd. Geserveerd met een saus op basis van soja, gember en sake. Afgetopt met gemarineerde wakame.

Wijn tip: droge zure witte wijn, Riesling

Bieradvies: volle dubbel bier

GARNALEN COCKTAIL 13

Onze garnalencocktail met een huisgemaakte whiskeysaus is een klassiek voorgerecht. Gemarineerde garnalen met frisse mesclune, kappertjes en romige whiskeysaus zijn een "match made in heaven".

Wijn tip: fris droog rosé

Bieradvies: donkere Weizen, Texels Skuumkoppe

GRAVAD LAX in LIMONCELLO 15

Zalm gemarineerd met limoncello en citroensap. Geserveerd met cannelletjes van zure room, meloenbolletjes, dille, komkommerrolletjes en kappertjes.

Wijn tip: frisse witte wijn, viognier

Bier advies: licht kruidige witbier, IJwit

RISOTTO FUNGHI 14 (Vega)

Smeuïge risotto met Parijse champignons en oesterzwammen

Wijn tip: zure wijn, sauvignon blanc

Bier advies: fruitig blond bier, la Chouffe

FUNGHI TRIFOLATI 11 (Vega)

Champignons maar dan anders. Gebakken in olijfolie, knoflook en peterselie. Afgeblust met witte wijn.

Wijn tip: zure wijn, sauvignon blanc

Bier advies: frisse wit bier, IJwit

SOEP 7

Vraag ons team naar de soep van de dag.

Dieetwensen, intoleranties en allergieën.

Een speciaal dieet is eigenlijk allang niet meer speciaal.

In bijna elke vriendengroep is er iemand die vegetarisch, veganistisch, glutenvrij of lactosevrij eet.

Bij Ben's houden we rekening met al je dieetwensen, intoleranties en allergieën.

**I DON'T WANT TO
LOOK BACK & THINK
*I could have eaten that***

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passende aardappel garnituur, groente en een salade.

KIP MILANESE 25

Met zorg gemaakte traditioneel Italiaans gerecht. Kip op drie verschillende wijze krokant gepaneerd, geserveerd met een huisgemaakte tomatensaus, linguine en rucola.

Wijn tip: subtiel bittere rode wijn, merlot

Bier advies: een frisse IPA

CATCH OF THE DAY 27

Vis van de dag, onze collega vertelt u er graag over.

Wijn tip: een bloemig, noterig wijn, rebula

Bier advies: een sterke tripel, karmeliet

RIBEYE BEARNAISE 34.5

Het lekkerste van de rund. We maken onze ribeye (275gram) van de Belgische Blauw runderen. We grillen uw ribeye medium rare, met rozemarijn en knoflook en serveren hier een huisgemaakte bearnaisesaus bij.

Wijn tip: een volle rode wijn, tempranillo

Bier advies: een mooie dubbel bier

OSSENHAAS in PEPERSAUS 27

Malse stukjes ossenhaas in een huisgemaakte romige groene pepersaus.

Wordt geserveerd in een pannetje.

Wijn tip: stevige rode wijn met een zoetje, syrah

Bier advies: een mooie dubbel bier

IBERICO 34.5

Onze Iberico komt van de Iberico varkens uit Spanje. Ook wel de Rolls Royce van het varkensvlees genoemd. Het prachtige vlees van het Iberico staat bekend om de marmering van vet door het vlees. Deze marmering geeft het Iberico zijn unieke en bijzondere smaak. Zacht gegaard rack(400 gram) met knoflook uit de oven.

Geserveerd met gebakken champignons en sjalotjes, afgetopt met een vleesjus

Wijn tip: een volle peperige rode wijn, syrah

Bier advies: een licht bittere IPA

ANGUS STEAK 29.5

Malse steak van de Angus rund(250gr). Onze chef bereid deze standaard medium rosé in roomboter met tijm, knoflook en rozemarijn.

Geserveerd met huisgemaakte kruidenboter en chimichurri.

Wijn tip: een vol krachtige rode wijn, Rioja

Bier advies: een licht donker bier

PENNE ALL' ARRABBIATA 21

Een echte Italiaanse klassieker. Puurder dan dit wordt het niet. Wat ons betreft de lekkerste vegetarische pasta gerecht uit Italië. Vegetarische pasta met knoflook, sjalotjes, Parmezaans kaas, chili peper, basilicum, cherry tomaat, huisgemaakte passata en mozzarella. Geserveerd met een frisse Sardijnse salade.

Wijn tip: een romige Chardonnay

Bier advies: een romige tripel, Karmeliet tripel

CHEF'S MENU

Onze chef Ben houdt ervan zijn creativiteit de vrije loop te laten. Waar het mogelijk is werkt hij met regionale en seizoensproducten. Vis uit het IJsselmeer, vlees van het Friese platteland. Toch kookt hij niet alleen maar met producten van Nederlandse bodem. Chef Ben is gek op specerijen en bijzondere smaken, je kan dus ook zeker buitenlandse invloeden verwachten.

Dit alles in combinatie met een goed glas wijn, een gezonde dosis humor en passie voor ons vak kijken wij ernaar uit om jou te mogen ontvangen!

SMAAKVLUCHT

Tijdens deze smaakvlucht prikkelen we de zintuigen met verschillende creaties. Proef bijzondere gerechten en ga mee op deze smaakvolle reis.

MENU | inclusief! wijnnarrangement met onbeperkt tafelwater (plat of bruisend)

Vier-gangen	44.5 pp. 67.5 pp
Vijf-gangen	54.5 pp. 79.5 pp
Zes- gangen	64.5 pp. 94.5 pp

SHARED DINING

TAPAS PROEVERIJ

Geheel volgens de visie van Ben, nodigen we u uit tot het delen van gerechtjes. Geniet van een tafel vol heerlijke smaken uit verschillende windstreken. Neem uw tijd en laat u door ons een onbezorgde avond creëren met verschillende tapas, mezzes en bites.

Onze tapas proeverij bestaat uit verschillende gerechtjes (vlees, vis en vegetarisch) voor maar 36.50 per persoon.

Wat mag u verwachten? Ja: een uitgebreide avond vol verrassende gerechtjes, we beginnen met verschillende koude bites, koude tapas en mezzes. Vervolgens de warme hapjes en tapas en als afsluiter een grand dessert. Nee: geen briefjes aankruisen, gewoon persoonlijke aandacht van uw gastheer/gastvrouw.

Heeft u allergieën en/of dieetwensen, geef het aan. We houden dan uiteraard rekening met uw wensen.

KINDERMENU

MINI HAMBURGER MENU 10

Hamburger, frietjes en sausjes

MINI SCHNITZEL MENU 10

Schnitzel, frietjes en sausjes

AFTER DINNER COCKTAIL

(eindig uw avond met een after dinner cocktail)

ESPRESSO MARTINI 8

Wodka – Koffie likeur – Espresso

BLACK RUSSIAN 8

Wodka – Kahlua – Ijsblokjes

CINNAMON JACK 8

Jack Daniels – kaneelsiroop – ginger ale

• • • • •
NOTHING BRINGS

PEOPLE

TOGETHER

LIKE GOOD FOOD

Lagerhuis

RESTAURANT EN