

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 keuken. 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 (Culinair 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 en tapenades.

SAMEN DELEN

CHARCUTERIE 16

Royaal belegde borrelplank met nationale en internationale kazen, vleeswaren, olijven, tapenades en dipjes.

VOORGERECHTEN

PREMIUM CARPACCIO 13.5

Ontstaan in Venetië bij Harry's Bar en nu overgewaaid naar Wolvega naar Ben's Bar. Carpaccio met een twist, dun gesneden lende van de Angus rund, gemarineerd met extra vergine olijfolie. Geserveerd met rucola, citroenkappertjes, kapper appeltjes, geroosterde pitten en Grana Pandano flakes.

Afgemaakt met een citroen basilicum mayonaise.

Wijn tip: frisse droge rosé

Bieradvies: donkere Weizen, Texels Skuumkoppe

STEAK TARTARE chef special (120gr) 15

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

Wijn tip: Lichte rode wijn, pinot noir

Bieradvies: Amber bier met een zoetje en bittertje, IPA

BEEF con BAROLO 14

Heerlijk gerecht uit Piëmonte. Basis van dit bijzondere gerecht is naast het mals gebakken rund de saus gemaakt van Barolo wijn. Barolo is de koning onder de wijnen uit Piëmonte. De wijn van de Nebbiolodruif behoort tot 's wereld beste wijnen. De saus met Barolo geeft een extra "bite" aan het gerecht. Mals gebakken rund met sjalotjes, tijm en knoflook.

Wijn tip: Licht peperige wijn, pinot noir

Bieradvies: Vol dubbel bier

ZALMTARTAAR MET AVOCADO 15

Vers gemaakte zalmtartaar met avocado, limoen, kappertjes, dille, sjalot, olijfolie, sesamolie en wakame.

Wijn tip: Frisse witte wijn, viognier

Bier advies: Licht kruidige witbier, ijwit

FORREST (Vega) 14

In knoflook gebakken Parijse champignons, kastanje champignons en oesterzwammen. Afgeblust met witte wijn en op smaak gebracht met huis gedroogde chilivlokken.

Wijn tip: Aardse rode wijn, pinot noir

Bier advies: Fruitig blond bier, la chouffe

INSALATA chef special (Vega) 12.5

Onze eigen variant van de beroemde "salade caprese". Tomaat gevuld met smeùige mozzarella en afgemaakt met olijfolie, pesto en balsamico.

Wijn tip: Licht romige witte wijn, chardonnay

Bier advies: Frisse wit bier, ijwit

SOEP 7.5

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 aardappelgarntuur, groente en een salade.

EENDENBOUT chef special 28.5

Gekonfijte eendenbout, zachtjes gegaarde eend in zijn eigen vet. Afgemaakt met een sinaasappel saus. Geserveerd met aardappelpuree en groente.

Wijn tip: Subtiel bittere rode wijn, merlot

Bier advies: Een frisse IPA

CATCH OF THE DAY

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

SALMON chef special 28

In roomboter gebakken zalm, afgemaakt in de oven met een kruiden korst.

Geserveerd met een teriyaki risotto van parel couscous.

Wijn tip: Een fruitige rode wijn, primitivo of een witte wijn met een zoetje, riesling

Bier advies: Een mooi dubbel bier

OSSENHAAS in PEPERSAUS 29.5

Malse stukjes ossenhaas in een huisgemaakte romige pepersaus.

Wordt geserveerd in een pannetje met naanbrood.

Wijn tip: Stevige rode wijn met een zoetje, malbec

Bier advies: Een mooi dubbel bier

VARKENSHAAS 27.5

Op twee wijze bereidde varkenshaas gevuld met porchetta (Italiaanse beenham), op smaak gebracht met huisgemaakte kruidenboter.

Geserveerd met polenta en een licht kruidige jus.

Wijn tip: Een volle peperige rode wijn, merlot

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 jus en chimichurri.

Wijn tip: Een volle 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 het lekkerste vegetarische pasta gerecht uit Italië. Vegetarische pasta met knoflook, sjalotjes, Parmezaanse 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 er naar 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 wijnarrangement

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

CULINAIR DELEN

Laat u meenemen op een gastronomische ontdekkingsreis, geïnspireerd door de visie van Ben. Onze shared dining menu nodigt u uit om samen te genieten van een tafel vol met diverse gerechten uit verschillende windstreken. We creëren voor u een ontspannen avond vol verrassingen, met persoonlijke aandacht voor uw wensen.

Onze ontdekkingstocht bestaat uit verschillende gerechtjes (vlees, vis en vegetarisch) voor maar 39.50 per persoon. Wat mag u verwachten? (11 gangen), om uw smaakpapillen aan te wakkeren, vangen we aan met een amuse, hierna verrassen we u met drie verschillende koude bites, tapas en mezzes. Als tussengerecht om uw smaakpapillen te rusten serveren we een spoom (met of zonder alcohol). Vervolgens vier warme gerechtjes, voor het dessert serveren we een kaasplankje met nationale en internationale kazen en als afsluiter een heerlijk dessert.

Ja, een uitgebreide avond vol verrassende gerechtjes
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 12
Hamburger, frietjes en sausjes

MINI SCHNITZEL MENU 12
Schnitzel, frietjes en sausjes

• • • • •
NOTHING BRINGS

≡ PEOPLE ≡

TOGETHER

LIKE GOOD FOOD

AFTER DINNER COCKTAIL

(eindig uw avond met een after dinner cocktail)

ESPRESSO MARTINI 9
Wodka – Koffie likeur – Espresso

BLACK RUSSIAN 9
Wodka – Kahlua – Ijsblokjes

CINNAMON JACK 8
Jack Daniels – kaneelsiroop – ginger ale

Lagerhuis

RESTAURANT EN