

Kerstmenu 2025

Lagerhuis Wolvega
RESTAURANT EN BAR

AMUSE NOËL

Krokantje belegd met palingmousse en ingelegde komkommers, afgetopt met een stukje gerookte paling (vegetarisch mogelijk)

VOORGERECHT keuze uit

Eend

Huis gerookte eendenborst met verse vijgen en afgemaakt met een mandarijn honingsaus

Risotto (Vega)

Huisgemaakte saffraan risotto op Sardijnse wijze met rozijnen, granaatappel pitten en afgemaakt met pecorino kaas

Runder tartaar

Tartaar van Angus ossenhaas, geserveerd met extra gezouten Parmaham, gemarineerde wakame, kapper appeltjes, truffelsaus en afgemaakt met een jus op basis van soja, gember en sake

Makreel

Fijn gesneden makreel gemarineerd met ciderazijn, extra vergine olijfolie en gerookte zeezout. Gemengd met sjalotjes en appel, geserveerd met gerookte bietjes en zoetzure komkommers

SOEP keuze uit

Ossenstaartsoep

Huisgemaakte soep. Krachtige bouillon getrokken uit ossenstaart, prei, wortelen en ui. Geserveerd met een krokantje

Bisque

Huisgemaakte bisque van kreeft, garnaal, langoustine en krab

SPOOM

Klassieke spoom van citroen en limoensorbetijs, prosecco een scheutje limoncello en verse munt(kan ook alcoholvrij)

HOOFDGERECHT keuze uit

Gekonfijte fazant bout

Langzaam gegaarde fazantbout, geserveerd met een romige aardappel mousseline, sjalot, wortel en afgemaakt met een sinaasappelsaus op basis van grand marnier

Zalm

Zalm met een kruidenkorst van tijm, koriander, sumak en peterselie, geserveerd met aardappelpuree en spinazie. Afgetopt met een witte wijnsaus met forel kaviaar

Hert

Licht rosé gegrild hertenbiefstuk. Geserveerd met stoofpeer en roseval aardappeltjes afgemaakt met een port jus

Steak

Getrancheerd geserveerd Angus steak. Medium rosé gegrild met rozemarijn, tijm en rode wijnsaus

Sebze

Vegetarische gerecht van penne, romige fetakaas, spinazie, sjalotjes uit de oven

NAGERECHT keuze uit

Witte chocolade

Zelfgemaakte witte chocolade mousse geserveerd met gekarameliseerde vijgen, munt en walnoten

Dame Blanche 2.0

Geserveerd met drie bollen ijs, chocolade crumble, verse slagroom en warme chocolade saus

Kaasplankje

Kaasplank met vier verschillende soorten kaas, binnenlandse en buitenlandse. Geserveerd met fruit, chutneys, dadels en mosterd

Kersen

Geflambeerde kersen met grand marnier, geserveerd met amarena ijs

Prijs: € 57,50 per persoon

Kindermenu: € 26,50, aangepast kinderkerstmenu

Vraag naar ons wijnarrangement, passende wijnen bij uw keuzes.
Incl. onbeperkt tafelwater (plat of bruisend) € 27,50 per persoon

