

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 enkel 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.

Ons restaurant

Heeft een dynamische internationale keuken met veel Anatolische invloeden.

Onze keuken wordt gerund door chef-kok Ben en zijn team.

Ben houdt ervan zijn creativiteit de vrije loop te laten en u te verrassen.

CHEF'S MENU

Waar het mogelijk is werkt Ben 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 en dan met name veel Anatolische invloeden.

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.

Zijn er uitzonderingen of allergieën? Laat het ons weten, zodat ons keukenteam u mee kan nemen in hun culinaire wereld! We staan bekend om onze bijzondere vegetarische gerechten. Dus wilt u graag genieten van een geheel vegetarisch menu? Geen enkel probleem!

Uiteraard kan onze gastheer Ruben passende wijnen of een geheel non alcoholische pairing serveren bij uw menu.

Vier-gangen	49.5 pp
Vijf-gangen	59.5 pp
Zes- gangen	69.5 pp.

TIP: All-in arrangement: zes gangen menu, inclusief bubbels, tafelwater, wijnarrangement en koffie met friandises 110,- pp.

Wijnarrangement	1/2	heel
Vier gangen	14.50	22.50
Vijf gangen	19.50	29.50
Zes gangen	24.50	34.50





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

ALBONDIGA ORIENTAL 14

Huisgemaakte gehaktballetjes op basis van een eeuwenoude Anatolische recept, door gebruik van Oosterse specerijen naar ons eigen smaak gekruid. Geserveerd met een jus op basis van soja, gember en sake. Afgetopt met gemarineerde wakame.

Wijn tip: droge zure witte wijn, Reserve bianco

Bieradvies: volle dubbel bier

GRAVAD LAX MET PROSECCO 15

Huis gemarineerde zalm met prosecco, dille, citroen zeste en Dijon mosterd

Wijn tip: Frisse witte wijn, verdejo

Bier advies: Licht kruidige witbier, IJwit

MANTAR 13 (Vega)

Champignons maar dan anders! Anatolisch gekruid en in olijfolie gebakken

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

Wijn tip: Licht zure witte wijn

Bier advies: wit bier, IJwit

RISOTTO FUNGHI 14 chef special (Vega)

Smeuige risotto op Sardijnse wijze met Parijse champignons en oesterzwammen, afgemaakt met Parmezaans kaas

Wijn tip: fruitige rode wijn, Primitivo

Bier advies: Fruitig blond bier, la Chouffe

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.

Begrip

Sommige van onze gerechten kunnen langer duren, we vragen hiervoor uw begrip.

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

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passende aardappelpartituur, groente en een salade

chef special - chef special - chef special

SUKADE 24.5

38 uur gegaard sukade van de Friese kalveren. Heerlijk mals, geserveerd met aardappel gratin en een kruidige jus

Wijn tip: Subtiel bittere rode wijn, merlot

Bier advies: Een frisse IPA

LAMS SCHENKEL(450 gram) 34.50

Langzaam gegaard lams schenkel met rode wijn, sjalotjes, knoflook en groente.

Heerlijk rijk van smaak die behouden wordt door de Oosterse marinade en de volle rode wijnsaus. Geserveerd met een romige aardappelmousseline.

Wijn tip: Een volle Rioja

Bier advies: Een frisse IPA

SALMON 29

In roomboter gebakken zalm met citroen, knoflook en dille, afgemaakt in de oven. Geserveerd met een teriyaki risotto van parel couscous.

Wijn tip: Een fruitige rode wijn, appassimento of een witte wijn met een zoetje, appasimento bianco

Bier advies: Een mooi dubbel 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

BONFILE 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, tempranillo

Bier advies: Een mooi dubbel bier

VARKENSHAAS 27.5

Op twee wijze bereide varkenshaas, gevuld met porchetta(Italiaanse beenham) op smaak gebracht met huisgemaakte kruidenboter. Geserveerd met een licht kruidige jus.

Wijn tip: Een volle peperige rode wijn, merlot

Bier advies: Een licht bittere IPA

ANGUS STEAK met BLEU DE WOLVEGA 31.5

Malse steak van de Angus rund(250gr). Onze chef bereid deze standaard medium rosé in roomboter met tijm, knoflook en rozemarijn. Geserveerd met een Bleu de Wolvega saus en crème van zwarte knoflook

Wijn tip: Een volle krachtige rode wijn, tempranillo

Bier advies: Een licht donker bier

SHARED DINING

CULINAIR DELEN

Laat u meenemen op een gastronomische ontdekkingsreis, geïnspireerd door de visie van Ben. Ons 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.

**THE MORE WE SHARE,
THE MORE WE HAVE!**



Lagerhuis Wolvega

RESTAURANT EN BAR

KINDERMENU

MINI HAMBURGER MENU 12

Hamburger, frietjes en sausjes

MINI SCHNITZEL MENU 12

Schnitzel, frietjes en sausjes

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

NOTHING BRINGS
PEOPLE
TOGETHER

LIKE GOOD FOOD

Lagerhuis

RESTAURANT EN