

# KOKEN IS ALS LIEFDE

JE DOET HET VOL OVERGAVE OF HELEMAAL NIET!

## Welkom

Bij Lagerhuis laten wij u graag kennismaken met een combinatie van verschillende keukens. Ook kent onze keuken veel vegetarische gerechten. Onze gerechten staan garant voor een ware beleving voor de smaakpapillen.

Op onze kaart ontdekt u traditionele gerechten die we een verrassend nieuw jasje hebben gegeven. Bent u nog niet bekend met onze keuken? Dan is het Chef's Menu de perfecte manier om een uitgebreide selectie van onze favorieten te proeven.

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 diner 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?

Lagerhuis Wolvega

RESTAURANT EN BAR

## 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

Ervaar de signatuur van onze keuken in een zorgvuldig gecomponeerd chef's menu, waarin verfijning, seizoensgebonden ingrediënten en moderne technieken samenkomen. Chef Ben laat zich inspireren door de puurheid van het product en vertaalt dit naar elegante gerechten met diepgang, balans en subtiliteit. Elke gang is met precisie opgebouwd en vormt een harmonieus onderdeel van een culinaire reis, waarin smaak, textuur en presentatie elkaar versterken. Verwacht een spel van contrasten en nuances, waarbij klassieke invloeden en hedendaagse creativiteit elkaar ontmoeten.

#### SMAAKVLUCHT

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

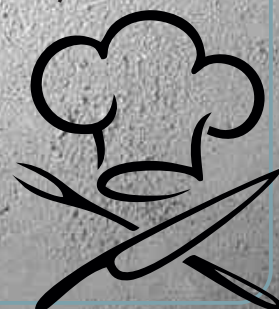
Zijn er uitzonderingen of allergieën? Laat het ons weten, zodat ons keukenteam u mee kan nemen in hun culinaire wereld! We staan bekend om onze bijzondere vegetarische gerechten. Dus wilt u graag genieten van een geheel vegetarisch menu? Geen enkel probleem!

Uiteraard kan onze gastheer Ruben ter completering van uw diner adviseren met een zorgvuldig geselecteerd wijnarrangement, waarin elke wijn is afgestemd op de karakteristieken van de gerecht.

Menu: Drie-gangen	39.5 pp
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.

	½	heel
Wijnarrangement: Drie-gangen	9.50	18.50
Vier-gangen	14.50	24.50
Vijf-gangen	19.50	32.50
Zes-gangen	24.50	36.50



*I Just dont  
wanna 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 18

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

## VOORGERECHTEN

### PREMIUM CARPACCIO 14.5

Ontstaan in Venetië bij Harry's Bar en nu overgewaaid naar Wolvega naar Ben's Bar. Carpaccio met een twist, flinterdun gesneden gerookte ribeye met een verfijnde rooksmak, gemarineerd met extra vergine olijfolie. Geserveerd met frisse rucola, citroenkappertjes, kapper appeltjes, krokant geroosterde pitten en Grana Pandano flakes. Afgewerkt met een romige truffel crème en een elegante balsamico-reductie.

*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: Licht bier met een bittertje, Jopen IPA*

### ANATOLISCHE KÖFTE 14

Huisgemaakte gehaktballetjes op basis van een eeuwenoud Anatolische recept, door gebruik van Oosterse specerijen naar onze 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 LIMONCELLO 15**

Carpaccio van huis gemarineerde zalm met limoncello, dille, citroen zeste, meloenballetjes, mini mozzarella en afgemaakt met een verfijnde balsamico op basis van citroenen.

*Wijn tip: Frisse witte wijn, verdejo*

*Bier advies: Licht kruidig witbier, IJwit*

### **FETA DELIZIA 13.5 (Vega)**

Licht gekaramelliseerde fetakaas, begeleid door een frisse compositie van tomaten, verrijkt met een intense basilicumolie en een fluweelzachte balsamico reductie.

*Wijn tip: Licht zure witte wijn*

*Bier advies: Wit bier, IJwit*

### **RISOTTO FUNGHI 15 chef special (Vega)**

Huisgemaakte romige risotto op Sardijnse wijze met een rijke mix van champignons verrijkt met aromatische kruiden en elegant afgewerkt met citroenrasp en een knapperige topping van geroosterde pitten en overjarige Parmezaans kaas.

*Wijn tip: Fruitige rode wijn, Appassimento*

*Bier advies: Fruitig blond bier, Leffe Blond*

### **SOEP 7.5**

Vraag ons team naar de soep van de dag

### **Allergenen informatie**

*Bij al onze gerechten staan de allergenen duidelijk vermeld. Heeft u een allergie of dieetwens? In overleg met ons personeel kunnen sommige gerechten aangepast worden, zodat u er toch van kunt genieten. Aarzel niet om dit bij ons aan te geven!*

### **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 aardappelgarntuur, groente en een salade

### 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*

### STEAK TARTARE (200 gram) 24.50

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. Geserveerd met friet.

*Wijn tip: Lichte rode wijn, pinot noir*

*Bier advies: Licht bier met een bittertje, Jopen IPA*

### SALMON 29

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

*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 (Vega) 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*

### RISOTTO FUNGHI (Vega) 22.5

Huisgemaakte romige risotto op Sardijnse wijze met een rijke mix van champignons verrijkt met aromatische kruiden en elegant afgewerkt met citroenrasp en een knapperige topping van geroosterde pitten en overjarige Parmezaans kaas.

*Wijn tip: Fruitige rode wijn, Primitivo*

*Bier advies: Fruitig blond bier, leffe Blond*

### IBERICO 29.5

Haas van Iberico onderscheidt zich enorm ten opzichte van andere soorten.

De Iberico haas wordt vaak gezien als de "Wagyu" onder varkensvlees, met een mooi gemarmerd uiterlijk en een intense smaak is het een gerecht die naar meer vraagt. Langzaam gebakken iberico haas, licht Mediterraans gekruid en afgewerkt met een fluweelzachte rode wijnsaus

*Wijn tip: Stevige rode wijn met een zoetje, tempranillo*

*Bier advies: Een mooi dubbelbier*

### ANGUS STEAK met CHIMMICHURRI & KRUIDENBOTER 31.5

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

*Wijn tip: Een volle krachtige rode wijn, tempranillo*

*Bier advies: Een licht donker bier*

### NUAR 32.5

Anatolisch stoofgerecht van rund, gekruid met gember, knoflook, citroen, kurkuma, koriander en komijn. Geserveerd met een romige aardappelmousseline.

*Wijn tip: Een fruitige filmende witte wijn, appassimento*

*Bier advies: Een fruitige weizen, Kuske*

### 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*

## KINDERMENU







### MINI HAMBURGER MENU 12

Broodje hamburger met sla, tomaat en salsasaus, frietjes en sausjes

### MINI SCHNITZEL MENU 12

Schnitzel, frietjes en sausjes

## ALLERGENEN LIJST

-  Soja
-  Vis
-  Mosterd
-  Sesamzaad
-  Melk
-  Gluten

• • • •  
**NOTHING BRINGS**  
≡ PEOPLE ≡  
TOGETHER

**LIKE GOOD FOOD**