

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.
Bij sommige dinner shows zijn er bovendien leuke winacties!
Volg ons op Facebook en Instagram?
- **J**e ons volledig kunt afhuren voor een privé of zakelijk event?
- **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 het 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.

	Half	Heel
Wijnarrangement: Drie-gangen	9.5	18.5
Vier-gangen	14.5	24.5
Vijf-gangen	19.5	32.5
Zes-gangen	24.5	36.5



*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, 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, appel kappertjes, krokant geroosterde pitten en Grana Padano flakes. Afgewerkt met een romige truffel crème en een elegante balsamicoreductie.

Wijn tip: Frisse droge rosé, Vida Real

Bier advies: 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

Bier advies: Licht bier met een bittertje, Jopen IPA

GAMBA'S AL FORNO 14.5

Gamba's uit de oven met sjalot, kruidige passata, romige mozzarella en verse kruiden. Geserveerd met naanbrood.

Wijn tip: Aromatische en frisse witte wijn, Airen

Bier advies: Licht peperige weizen, Kuske

GRAVLAX 15

Carpaccio van huis gerookte zalm met dille, citroen zeste, afgemaakt met een verfijnde balsamico op basis van citroenen

Wijn tip: Kruidige en fruitige witte wijn, Grillo

Bier advies: Licht kruidige witbier, IJwit

PANCAR (Vega) 13.5

Tartaar van geroosterde rode bieten met parelcouscous afgemaakt met een fluweelzachte balsamicoreductie.

Wijn tip: Aromatische en frisse witte wijn, Airen

Bier advies: Fruitig rosé bier, Liefmans

AUBERGINE MEDITERRANÉE chef special (Vega) 15

Huisgemaakte tartelette, gevuld met aubergine, tomaat, mozzarella, basilicum, oregano uit de oven. Elegant afgewerkt met een licht kruidige balsamico en overjarige Parmezaanse kaas.

Wijn tip: Frisse en exotische witte wijn, Vermentino

Bier advies: Vol 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 aardappelgarnituur, 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 romige tripel, Tripel Karmeliet

LAMSSCHENKEL chef special (450 gr) 34.5

Langzaam gegaarde Lamsschenkel met rode wijn, sjalotjes, knoflook en groenten. 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 en kruidige rode wijn, Castelao, Sand Stone

Bier advies: Een vol, zoet en donker biertje, Bearenburch Dûbel Bock

MEERVAL chef special 29

Zacht gegaarde meerval, gelakt met een rijk en lichtzoet umami glazuur. Geserveerd met een verfijnde garnituur en afgewerkt met een jus voor een mooie balans tussen hartig, zoet en fris..

Wijn tip: Fruitige en zachte witte wijn, Fiano

Bier advies: Licht peperige weizen, Kuske

SALMON chef special 29

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

Wijn tip: Een boterige witte wijn, Chardonnay of een lichte rode wijn, Pinot Noir

Bier advies: Vol blond bier, Leffe Blond

FLAT IRON STEAK 33.5

Getrancheerde Flat Iron Steak (steak met een donker levendige kleur, fijne marmering en een zachte bite) geserveerd met een romige truffel tagliatelle en begeleid met een krachtige rode wijnsaus.

Wijn tip: Stevige rode wijn met een zoetje, Tempranillo

Bier advies: Krachtige tripel, IJ Zatte Tripel

VARKENSHAAS 28.5

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

Wijn tip: Een vol peperige rode wijn, Merlot

Bier advies: Licht bier met een bittertje, Jopen IPA

ANGUS STEAK met ROCHEFORTSAUS 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 romige Rochefortsaus met zijn karakteristieke, krachtige blauwschimmelkaassmaak. Afgewerkt met verse kruiden en een verfijnde jus voor een rijke en volle smaakbeleving.

Wijn tip: Een volle krachtige rode wijn, Tempranillo

Bier advies: Rokerig donker bier, Smook

VEGAN CURRY 22.5

Romige curry van kikkererwten, gestoofd in een aromatische saus van kokos, tomaat en warme specerijen. Afgewerkt met verse kruiden en limoen, geserveerd met geurige oosterse rijst.

Wijn tip: Kruidig en fruitige witte wijn, Grillo

Bier advies: Sterk blond biertje, Victoria Strong Blond

ANATOLISCHE RATATOUILLE chef special 23

Een echte klassieker, puurder dan dit wordt het niet. Wat ons betreft het lekkerste vegetarische gerecht uit Anatolië. Ratatouille van aubergine, courgette, ui en tomaat. Afgemaakt met ingedikte romige yoghurt en geserveerd met ambachtelijk brood.

Wijn tip: Volle en krachtige witte wijn, Rebula

Bier advies: Een romige tripel, Tripel Karmeliet

KINDERMENU

MINI HAMBURGER MENU 12

Broodje 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

WHITE RUSSIAN 9

Wodka – Kahlua – Slagroom - Ijsblokjes

• • • •
NOTHING BRINGS
≡ PEOPLE ≡
TOGETHER
LIKE GOOD FOOD

ALLERGENEN LIJST



Soja



Vis



Mosterd



Sesamzaad



Melk



Gluten