Kerstmenu 2026

Zes gangen keuzemenu

Lagerhuis

RESTAURANT EN

AMUSE 1
PALING
Mousse van paling – ingelegde komkommer – dille – citrus

AMUSE 2
POMPOEN
Labneh – salie – pistache

VOORGERECHTEN keuze uit:

DUO van EEND
Carpaccio van gerookte eendenborst – sherry truffelolie –
bonbon van eend – appel – venkel

RISOTTO
Paddenstoel – truffel – sjalot – Parmezaan

COQUILLES
Champagne – prei – knoflook

KALFSTARTAAR
Dragon – gepofte kappertjes – Dijonmosterd – Parmezaan

ZEEBAARS
Bloemkool – saffraan beurre blanc – granaatappel – sumak

SOEP keuze uit:

KREEFTENBISQUE
Saffraan – venkel – pernod – kruidenolie

KNOLSELDERIJVELOUTE
Groene appel – beurre noisette – hazelnoot

SPOOM (kan ook alcoholvrij)
Limoncello – Cava – limoensorbetijs

Lagerhuis Wolvega
RESTAURANT EN BAR

HOOFDGERECHTEN keuze uit:

EENDENBOUT
Sinaasappel – licor 43 – wintergroente

WILD ZWIJN TOURNEDOS
Aardappelmousseline – kastanje – duxelles van paddenstoelen

GEROOSTERDE POMPOEN
Feta – pistache – salie – beurre noisette – granaatappel

BLACK ANGUS
Aubergine – sumakjus – sjalot – aardappel

ZALM
Aardpeer – prei – saffraan beurre blanc – krokante huid

DESSERTS keuze uit:

CHOCOLADE & SINAASAPPEL
Pure chocoladecrémeux – sinaasappel – gezouten karamel –
hazelnoot – vanille

CRÉME BRÛLÉE TRIO
Klassieke créme brûlée – krokante créme brûléebitterbal -
créme brûlée ijs – gebrande karamel

SELECTIE VAN KAZEN
Drie kazen – vruchten compote – walnoot – druif

Kleine afsluiter bij de koffie
Petit fours
Lokum (Turks fruit) – chocolade

Prijs: € 67,50 per persoon
Kindermenu: € 32,50, aangepast kinderkerstmenu

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