

Lagerhuis Wolvega

RESTAURANT EN BAR

Menukaart

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 enkele 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.

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, tapenades en olijfolie met zeezout.

SAMEN DELEN

CHARCUTERIE 16

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

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 13

Ontstaan in Venetië bij Harry's Bar en nu overgewaaid naar Wolvega naar Ben's Bar. Carpaccio met een twist, dun gesneden lende van rund, gemarineerd met extra vergine olijfolie. Geserveerd met rucola, citroenkappertjes, kapper appeltjes, geroosterde pijnboompitten, smoked broad beans en Grana Pandano flakes. Afgemaakt met een citroen basilicum mayonaise.

Wijn tip: frisse droge rosé

Bieradvies: donkere Weizen, Texels Skuumkoppe

STEAK TARTARE (120gr) 14

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 worden gehakt. Hierna wordt het subtiel gemarineerd en geserveerd met huisgemaakte truffelmayonaise, wakame en Parmaham.

Wijn tip: lichte rode wijn, pinot noir

Bieradvies: amber bier met een zoetje en bittertje, IPA

TERIYAKI STEAK ROLLS 14

Huisgemaakte malse beef rolls gevuld met groente, Oosters gemarineerd. Geserveerd met een saus op basis van teriyaki, sesamololie en yuzu.

Wijn tip: licht peperige wijn, merlot

Bieradvies: vol dubbel bier

GAMBERONI AI FORNO 13

Licht gekruide garnalen uit de oven met aubergine en mozzarella in een huisgemaakte tomatensaus.

Wijn tip: frisse droge rosé

Bieradvies: donkere Weizen, Texels Skuumkoppe

ZALMTARTAAR MET AVOCADO 15

Vers gemaakte zalmtartaar met avocado, limoen, dille, sjalot, olijfolie, sesamolie en wakame.

Wijn tip: frisse witte wijn, viognier

Bier advies: licht kruidige witbier, IJwit

RISOTTO FUNGHI 14 (Vega)

Smeuïge risotto met Parijse champignons en oesterzwammen

Wijn tip: aardse rode wijn, pinot noir

Bier advies: fruitig blond bier, la Chouffe

MÚCVER 11 (Vega)

Vegetarische krokante balletjes met een licht kruidige knoflook yoghurtsaus

Wijn tip: licht romige witte wijn, chardonnay

Bier advies: frisse wit bier, IJwit

SOEP 7

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.

**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.

KIP BLEU DE WOLVEGA 25

Eigen creatie van onze chef. Op drie wijzen gemarineerde kipfilet gevuld met Parmaham en Bleu de Wolvega. Geserveerd met een kaas mosterdsaus.

Wijn tip: subtiel bittere rode wijn, merlot

Bier advies: een frisse IPA

CATCH OF THE DAY 27

Vis van de dag, onze collega vertelt u er graag over.

Wijn tip: een bloemige, noterige wijn, rebula

Bier advies: een sterke tripel, karmeliet

SLIPTONG 32.5

In roomboter gebakken sliptong, geserveerd met een witte wijnsaus.

Wijn tip: een volle rode wijn, tempranillo

Bier advies: een mooie dubbel bier

OSSENHAAS in PEPERSAUS 27

Malse stukjes ossenhaas in een huisgemaakte romige groene pepersaus.

Wordt geserveerd in een pannetje.

Wijn tip: stevige rode wijn met een zoetje, malbec

Bier advies: een mooie dubbel bier

OSSOBUCO ALLA MILANESE 29.5

Kalfschenkel bereid op traditionele wijze, geserveerd met een tomaten groente saus en saffraan risotto.

Wijn tip: een volle peperige rode wijn, merlot

Bier advies: een licht bittere IPA

ANGUS STEAK 29.5

Malse steak van de Angus rund(250gr). Onze chef bereid deze standaard medium rosé in roomboter met tijm, knoflook en rozemarijn. Geserveerd met huisgemaakte rode wijn jus, aardappelpuree met truffel en chimichurri.

Wijn tip: een volle krachtige rode wijn, Rioja

Bier advies: een licht donker 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

CHEF'S MENU

Onze chef Ben houdt ervan zijn creativiteit de vrije loop te laten. Waar het mogelijk is werkt hij 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.

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.

MENU | inclusief! wijnarrangement met onbeperkt tafelwater (plat of bruisend)

Vier-gangen	44.5 pp. 67.5 pp
Vijf-gangen	54.5 pp. 79.5 pp
Zes-gangen	64.5 pp. 94.5 pp

SHARED DINING

CULINAIR DELEN

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

KINDERMENU

MINI HAMBURGER MENU 10

Hamburger, frietjes en sausjes

MINI SCHNITZEL MENU 10

Schnitzel, frietjes en sausjes

AFTER DINNER COCKTAIL

(eindig uw avond met een after dinner cocktail)

ESPRESSO MARTINI 8

Wodka – Koffie likeur – Espresso

BLACK RUSSIAN 8

Wodka – Kahlua – Ijsblokjes

CINNAMON JACK 8

Jack Daniels – kaneelsiroop – ginger ale

NOTHING BRINGS

PEOPLE

TOGETHER

LIKE GOOD FOOD

Lagerhuis

RESTAURANT EN