

**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

**ITALIAN STALLION 8**  
Amaretto – Bourbon – Citroensap – Cola



# 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 (Tapas 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 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.

## RISOTTO ai FUNGHI 18

Op authentiek Sardijnse wijze bereide risotto. Smeuïg met verschillende paddenstoelen en zwammen.

*Wijn tip: een romige droge witte wijn, Chardonnay*

*Bier advies: een romige tripel, Karmeliet tripel*

## DOLMA 21

Een eigen creatie, courgette en aubergine gevuld met verschillende groente. Gebakken en dan in de oven afgemaakt, geserveerd met een kruidige yoghurtsaus.

*Wijn tip: een romige Chardonnay*

*Bier advies: een romige tripel, Karmeliet tripel*

## CHEF'S TABLE

Komt u er niet uit? Laat u verrassen.

Onze chef stelt een vier-gangen verrassingsmenu voor u samen (vanaf 2 personen).

Vraag uw gastheer/gastvrouw voor een passend wijn arrangement.

Vier-gangen verrassingsmenu 47.5 p.p.

## TAPAS PROEVERIJ

### SHARED DINING

Geheel volgens de visie van Ben, nodigen we u uit tot het delen van gerechtjes. Geniet van een tafel vol heerlijke smaken uit verschillende windstreken. Neem uw tijd en laat u door ons een onbezorgde avond creëren met verschillende tapas, mezzes en bites.

Onze tapas proeverij bestaat uit verschillende gerechtjes (vlees, vis en vegetarisch) voor maar 32.50 per persoon.

Wat mag u verwachten? Ja, een uitgebreide avond vol verrassende gerechtjes, we beginnen met verschillende koude bites en koude tapas en mezzes. Vervolgens de warme hapjes en tapas en als afsluiter een grand dessert. 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.

## HOOFDGERECHTEN

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

### ZALM in MISO SAUS 26

Op de huid gebakken en vervolgens op de grill afgemaakte zalmoot, gemarineerd in een huisgemaakte miso marinade.

*Wijn tip: een bloemig, noterig wijn, Rebula*

*Bier advies: een sterke tripel, Karmeliet*

### SCAMPI RISO met TOMATEN RISOTTO 24

Licht kruidig gemarineerde scampi's met een smeùige risotto gemengd met een huisgemaakte passata.

*Wijn tip: een volle droge witte wijn, Chardonnay-Semillon*

*Bier advies: een frisse witbier, IJwit*

### KIP BLEU DE WOLVEGA 26

Op drie wijzen gemarineerde kipfilet gevuld met Parmaham en Bleu de Wolvega.

Geserveerd met een kaas mosterdsaus.

*Wijn tip: subtiel bittere rode wijn, Carmenere*

*Bier advies: een frisse IPA*

### SURF & TURF 34.5

Het lekkerste van de zee en het beste van het land samen op je bord.

Rose gegrilde black Agnus steak afgetopt met gemarineerde gamba's.

Geserveerd met pepersaus en chilisaus.

*Wijn tip: een volle rode wijn, Tempranillo*

*Bier advies: een mooie dubbel bier*

### OSSENHAAS in PEPERSAUS 25

Malse stukjes ossenhaas in een huisgemaakte romige groene pepersaus.

Wordt geserveerd in een pannetje.

*Wijn tip: stevige rode wijn met een zoetje, Syrah*

*Bier advies: een mooie dubbel bier*

### BLACK ANGUS STEAK met MORILLE SAUS 27.5

De black Angus steak is het neusje van de zalm onder de biefstukken.

Onze chef bereid uw steak standaard medium rosé in roomboter met tijm, knoflook en rozemarijn. Geserveerd met een huisgemaakte morilles saus.

*Wijn tip: een vol krachtige rode wijn, Rioja*

*Bier advies: een licht rokerig bier, Smook bier*

## WIST JE DAT.....



- We naast wijn pairing ook een bier pairing en een volledige non-alcoholische pairing hebben?
- We 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?
- Je ons volledig kunt afhuren voor een privé of zakelijk event?
- We regelmatig winacties hebben op facebook en Instagram?
- We veel streekproducten gebruiken?
- We veel samenwerken met lokale leveranciers?

*I Just dont  
wanna look  
back and think  
i could have  
eaten that*



## OM MEE TE BEGINNEN

### PRE-DINNER COCKTAIL

(begin uw avond met een pre-dinner cocktail om alvast uw smaakpapillen aan te wakkeren)

#### GIN BASIL 8

Gin – Basilicum – Suikersiroop – Limoensap

#### NEGRONI 8

Gin – Campari – Martini Rosso

#### AMARETTO MARGARITA 8

Amaretto – Tequila – Limoensap – Jus d'Orange

## SAMEN DELEN

#### BREAD & DIP 8.5

Vers brood met huisgemaakte kruidenboter, Midditerraanse tapenade en extra vergine olijfolie

#### CHARCUTERIE 16

Borrelplank royaal belegd met vleeswaren, kazen, olijven en dipjes

## VOORGERECHTEN

#### CARPACCIO 14

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, zongedroogde tomaat, licht geroosterde pijnboompitten, smoked broad beans en Grana Pandano flakes. Afgemaakt met een citroen basilicum mayonaise.

*Wijn tip: Fris droog rosé, Cabernet Sauvignon Rose*

*Bieradvies: Donkere Weizen, Texels Skuumkoppe*

#### STEAK TARTARE (100gr) 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 worden gehakt. Hierna subtiel gemarineerd en geserveerd wordt met huisgemaakte truffel mayonaise, Parmezaans krokantje en Parmaham.

*Wijn tip: Lichte rode wijn, Pinot Noir*

*Bieradvies: Amber bier met een zoetje en bittertje, IPA*

#### BEEF TATAKI 15

Licht gegrild en gebakken beef, getrancheerd geserveerd. Gemarineerd met sojaolie, sesamolie, gember, rijstazijn en sake. Geserveerd met lente ui en gebakken knoflook.

*Wijn tip: lichte rode wijn met een zoetje, Primitivo*

*Bieradvies: mooi bier met tonen van kruiden en licht fruit, Verboden Vrucht*

#### SCAMPI 14

Gebakken, licht zoetig en kruidig gemarineerde garnalen in citroen olie.

Op smaak gebracht met limoenzeste en gember. Geserveerd met kruidige parelcouscous.

*Wijn tip: licht fruitige wijn, Torrontes*

*Bier advies: frisse wit bier, IJwit*

#### SALMON 16

Vers gemarineerde zalmtartaar met ikura, bieslook, bergamot en teriyakisaus, afgemaakt op een bedje van mangostukjes.

*Wijn tip: Frisse witte wijn, Viognier*

*Bier advies: licht kruidige witbier, IJwit*

#### SASHIMI 15 (Vega)

Sashimi van vegan zalm met wakame en wasabi mayonaise.

Geserveerd met gefermenteerde groente.

*Wijn tip: zure wijn, Sauvignon Blanc*

*Bier advies: fruitig blond bier, la Chouffe*

#### PEYNIR 13 (Vega)

Kort gebakken feta kaas geserveerd met een gemengde tomaten salade met een dressing van citroen en olijfolie.

*Wijn tip: zure wijn, Sauvignon Blanc*

*Bier advies: frisse wit bier, IJwit*

#### SOEP 7

Vraag ons team naar de soep van de dag

Heeft u allergieën en/of dieetwensen vraag naar de mogelijkheden bij uw gastheer/ gastvrouw

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

