

WOLLEGRAS LUNCH



MENUKAART

HOLLANDS TUSSENDOORTJE 10,95

Sandwich van desembrood met oude kaas, radijs en huisgemaakte rabarbercompôte. Hartig, lichtzoet en vol smaak: het perfecte tussendoortje voor een lentedag.

PINSA MET LENTEGROENTEN 11,95

Huisgemaakte pinsa met seizoensgroenten, schapenkaas en yoghurt-knoflookdressing. Nordic-inspired streetfood: smaken die passen bij de natuur. Met vers gemarineerde kip (+€2,00)

SMÖRREBRØD 11,95

Scandinavische klassieker met aandacht voor seizoen, eenvoud en smaakbalans: roggebrood met smashed avocado, zachtgekookt eitje, limoen en granaatappel.

EVEN THUISKOMEN 8,35

Lekker opwarmen: deze mosterdsoep is een knipoog naar de lokale traditie, met licht pittige mosterd en droge worst. Vegetarisch mogelijk.

KROKETTEN 13,75

Twee rundvleeskroketten geserveerd op desembrood met mosterdmayonaise. Een klassieke verwennerij met een stevige bite.

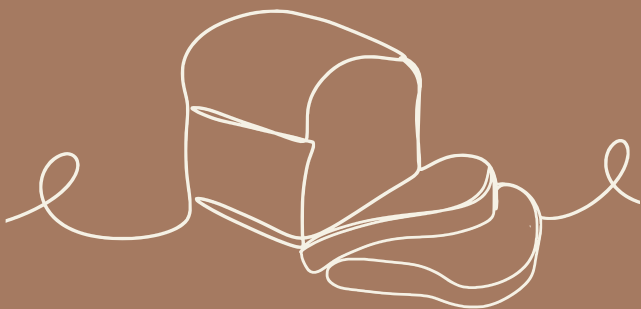
SCANDINAVIAN SHARED LUNCH 18,95 P.P.

Surprise: geniet van vier gerechten om te delen zoals in het hoge noorden: vol pure smaken en lichte gerechten, met liefde voor de natuur. Om samen van te proeven, in alle rust.

VOOR DE KIDS

Van poffertjes tot broodjes - speciaal voor de kleinsten onder ons! Poffertjes met stroop en poedersuiker 7,25 of een broodje met beleg (jam, hagelslag of kaas) 3,95.

VERSE FRIETJES ERBIJ? 4,25



HEEFT U EEN ALLERGIE
OF DIEETWENSEN? LAAT HET ONS WETEN!

WEGDROMEN 13,95

Noorse Gravad lax op luchtig briochebrood met gepofte knoflook en limoenmayonaise. Om rustig van te genieten en bij weg te dromen, met uitzicht op het Bargerveen.

GEIT OP BROOD 13,65

Een sandwich uit de oven met geitenkaas, serranoham en rabarbercompôte uit eigen keuken, geserveerd op vers focacciabrood. Vegetarisch mogelijk.

LENTEMOMENT 10,95

Toast van desembrood met halloumi, meloen en radijs - puur en vol lentekleuren op je bord. Need I say more? Een gerecht waar je vrolijk van wordt.

SMASHBURGER 18,95

Stevige trek? Kies voor deze dubbele smashburger met zoetzure relish, little gem, ui en truffelmayonaise. Geserveerd met frietjes. Met Bourgogne-kaas (+€1,25)

ZONNIGE PLUKSALADE 13,50

Fris & fruitig: een salade met asperges, knapperige roodlof, croutons en Bourgogne-kaas. Geserveerd met balsamico-basilicumdressing, zonnig en vol lentegevoel.

ZIN IN EEN TOSTI V.A. 7,95

Geniet na een stevige wandeling van een huisgemaakte tosti met kaas of ham/kaas. Smullen voor zowel jong als oud - keuze uit wit of bruin desembrood.

VAN DE CHEF

PROEF HET SEIZOEN

De chef verrast je met een gerecht van verse, seizoensgebonden ingrediënten. Nordic-inspired en met een vleugje Drentse natuur - iedere week iets nieuws om van te genieten.

SOEPJE 8,95

Een heerlijke seizoenssoep vol verse ingrediënten. Vraag ons Wollegras-team naar de soep van vandaag!

VERWENMOMENTJE 14,25

Vier kroketjes met een verrassende vulling, geserveerd op brood. Een klein moment vol smaak en plezier. Vegetarisch mogelijk.

OET 'T WOLLEGRAS

VOORGERECHT

GEMARINEERDE NOORSE GRAVAD LAX MET ASPERGE EN COURGETTE,
GESERVEERD MET CRÈME FRAÎCHE EN GROENE KRUIDEN-ESPUMA. 13,95

TARTAAK VAN LAM MET RADIJS, DASLOOKMAYONAISE UIT EIGEN TUIN
EN ZOETZURE GROENTEN - PUUR EN VOL VAN SMAAK. 13,75

GEFRITUURD EI MET EEN HOOF VAN PREI, ASPERGES EN DASLOOKMAYONAISE.
KROKANT, FRIS EN VERRASSEND. OPTIONEEL MET GEBAKKEN HAM (+1,25) 12,25

SOEP VAN DE CHEF - DAGPRIJS

HOOFDGERECHT

LAMSRUMP, GESERVEERD MET GEKONFIJTE AARDAPPEL, ASPERGE EN
GEDROOGDE PADDENSTOELENSAUS. 27,95

OSSENHAAS GEBARDEERD MET SPEK, VERSE VOORJAARSGROENTEN,
PETERSELIEWORTELCRÈME, BATAATCHIPS EN BORDELAISEBOTER. 29,95

GEBAKKEN SCHELVIS MET VOORJAARSGROENTEN, BEURRE BLANC VAN DASLOOK
UIT EIGEN TUIN, GESERVEERD MET PETERSELIEWORTELCRÈME. 26,95

HUISGEMAAKTE KIMCHI MET PEULTJES, PAKSOI, GEFRITUURDE NOEDEL EN
TERIYAKISAUS. FRIS, PITTIG EN VOL TEXTUUR. 23,25

WIJ SERVEREN ONZE HOOFDGERECHTEN MET AARDAPPELGARNITUUR.
FRIET OF EEN FRISSE SALADE ERBIJ? DAT KAN NATUURLIJK!

BURGERS & STREETFOOD

DUBBELE SMASHBURGER MET ZOETZURE RELISH, LITTLE GEM, UI EN TRUFFELMAYONAISE. OPTIONEEL MET BOURGOGNE-KAAS (+€1,25) 22,95

HUISGEMAAKTE PINSA MET SEIZOENSGROENTEN, SCHAPENKAAS EN YOGHURT-KNOFLOOKDRESSING. OPTIONEEL MET VERS GEMARINEERDE KIP (+€2,00) 19,95

YAKATORI-SPIES GESERVEERD MET GROENTEN VAN HET SEIZOEN, KROKANTE UI EN HUISGEMAAKTE KROEPOEK. 22,95

DESSERT

ETON MESS, ROOD FRUIT EN MERINGUE: EEN ZOETE VERLEIDING OP HET BORD, GESERVEERD MET ZWITSERSE ROOM EN EEN FRISZURE SAUS VAN FRAMBOOS. 12,95

LIMOEN-ROOMTAART MET CITRUSHINTS VAN GEKONFIJTE CITRUSSCHIL EN LIMONCELLO GRANITÉ - LICHT, LENTEFRIS EN ONWEERSTAANBAAR. 12,95

KAASPLANKJE MET ZORGVULDIG GEKOZEN KAZEN UIT BINNEN- EN BUITENLAND. EEN MOMENT OM RUSTIG VAN TE PROEVEN EN TE GENIETEN. 13,95

WOLLEGRAS AAN TAFEL

Een tafel vol verrassingen uit de natuur: pure, verse smaken, geïnspireerd door het ritme van het seizoen. Kies je hoofdgerecht: vis, vlees of vegetarisch, en geniet van Wollegras aan tafel. Nordic-inspired en met een vleugje Drentse natuur, laat je verrassen!

3-gangenmenu 45,95

4-gangenmenu 56,95

5-gangenmenu 62,95

HEEFT U EEN ALLERGIE OF DIEETWENSEN?
LAAT HET ONS WETEN!