

WOLLEGRAS LUNCH



MENUKAART

WENTELTEEFJE 12,75

Warm, zacht en zoet. Precies waar je zin in hebt op een frisse herfstdag: wentelteefje van krentenwegge met spijs, crème suisse en peer.

NAJAAR 11,95

De smaken van het najaar in één bowl: tortilla met zuurkool, paddenstoelen en kaascrème. Een gerecht om even voor binnen te blijven.

NATUURWANDELING 12,75

Geïnspireerd op het Scandinavische buitenleven. Gewoon, op je bord. Ga voor dit gerecht met pulled oesterzwam, pompoen en Danish Blue. Geserveerd op bricchebrood.

EVEN THUISKOMEN 8,45

Altijd lekker: deze mosterdsoep is een knipoog naar de lokale traditie, met licht pittige mosterd en droge worst. Vegetarisch mogelijk. **Liever als voorgerecht?** 5,95

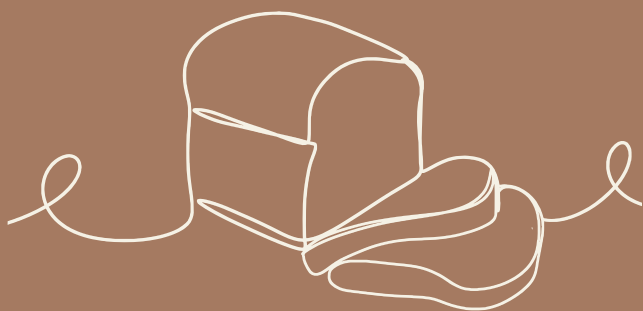
KROKETTEN 13,75

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

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, Nutella of kaas) 4,25.

VERSE FRIETJES ERBIJ? 4,25



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

STEVIGE TREK 13,50

Voor wie zin heeft in iets stevigere. Reuben sandwich met pastrami, zuurkool, pepermayonaise en kaascrème. Geserveerd op desembrood.

HOGE NOORDEN 13,25

Alsof je even in Scandinavië bent. Sandwich op desembrood met gerookte zalm, aardappelsalade, dille en remoulade.

WILDBURGER 19,75

Voor na een lange wandeling door het Bargerveen. Wildburger van het seizoen, zuurkool, pepermayonaise en friet. Met Danish Blue (+€1,95)

BOERENTOAST 13,95

Even opwarmen: een pannetje met eieren, kaas, prei, tomatensaus en droge worst. Toast erbij om lekker te dippen. Vegetarisch mogelijk.

HERFSTIGE PLUKSALADE 14,95

De herfst op je bord. Een salade vol smaken van het seizoen, met gegrilde vijgen, perenchutney, gebakken paddenstoelen en Danish Blue.

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

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.

SOEPJE 8,95

Een heerlijke seizoenssoep vol verse ingrediënten. Vraag ons Wollegras-team naar de soep van vandaag! **Liever als voorgerecht?** 6,25

PROEF HET SEIZOEN DAGPRIJS

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.

OET 'T WOLLEGRAS

VOORGERECHT

PANI PURI MET EEN ROMIGE MOUSSE VAN GEROOKTE MAKREEL, SUBTIELE TONEN VAN ZWARTE PEPER EN FRIS-ZURE KAPPERAPPELTJES. 14,75

VIJGENCARPACCIO MET ATJAR VAN RODEKOOL, GEPOCHEERDE PEER EN EEN CRÈME VAN DANISH BLUE: EEN KARAKTERVOLLE BLAUWADERKAAS UIT DENEMARKEN. 14,25

LANGZAAM GEGAARDE EENDENBORSTFILET MET ZUURKOOL, PERENCHUTNEY, MOSTERDKAVIAAR EN LUCHTIG ZUURKOOLSCHUIM. 15,95

SOEP VAN DE CHEF - DAGPRIJS

HOOFDGERECHT

DE SMAKEN VAN HET NAJAAR OP ÉÉN BORD: WILDZWIJNFILET MET KNOLSELDERIJCRÈME, GEBAKKEN APPEL EN SAUCE CHASSEUR. 29,95

TOURNEDOS MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN, POMPOENMOUSSELINE EN SPRUITJES. GESERVEERD MET VOSSENBESSEN, OF IN HET NOORS: TYTTEBÆR. 32,95

COQUILLES VAN KONINGSOESTERZWAM MET POMPOENCRÈME, KROKANTE KIKKERERWTEN, ZUURKOOL EN VOSSENBESSENCOMPOTE. 23,75

NOORDZEEVIS MET FRISSE ZUURKOOL, KRUIDIGE KERRIEBLOEMKOOL EN EEN VERFIJNDE SAUS VAN FRANSE VERMOUT. 26,75

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

BURGERS & STREETFOOD

BAO BUN MET PULLED OESTERZWAM, HOISIN, GEMBER, HERFSTSPECERIJEN,
ZOETZURE RODE UI EN KROKANTE SEROENDENG. 22,75

EEN HERFSTIGE WILDBURGER OP EEN BRIOCHEBUN, MET ZUURKOOL.
MET DANISH BLUE: KARAKTERVOLLE DEENSE BLAUWADERKAAS (+1,95). 19,75

DESSERT

EEN EIGENZINNIGE PERENTAART MET TARTAAR VAN PEER, KANEELIJS,
KROKANT ZANDDEEG EN VANILLEGEL. 12,75

WARME CHOCOLATECHIP UIT EEN PANNETJE MET VANILLE-IJS,
PERENCHUTNEY EN CRÈME ANGLAISE. 13,95

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 47,95

4-gangenmenu 56,95

5-gangenmenu 62,95

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

PATISSERIE VOOR THUIS

Bij restaurant Wollegras draait huisgemaakt gebak om eenvoud, aandacht en het ritme van het seizoen. Zoetigheden die passen bij het landschap om ons heen: ideaal om bij te vertragen met een kop koffie of thee, terwijl je uitkijkt over het groen en even niets hoeft.

Onze zoetigheden zijn ook verkrijgbaar om af te halen - heerlijk voor thuis of na een lange wandeling in het Bargerveen.

Bestellen kan via info@restaurantwollegras.nl of aan de bar.

EVENTS

**Van 'ja, ik wil' tot vergaderen - beleef
deze momenten in het groen**

Stel je voor: je start je event met uitzicht op het uitgestrekte Bargerveen, adem frisse buitenlucht in en hoort het geblaat van schapen op de achtergrond. Een plek waar de tijd even vertraagt.

Wat deze plek bijzonder maakt? Je combineert jouw bijeenkomst moeiteloos met een verse, huisgemaakte lunch, high tea of een sfeervol diner. Tussen de sessies door even naar buiten voor een wandeling met de boswachter? Ook dat kan. Of het nu gaat om zakelijke events, vergaderingen, bruiloften of verjaardagen - bij restaurant Wollegras krijgt elk moment een bijzondere lading.

Een moment in het groen organiseren? Mail naar info@restaurantwollegras.nl

Waar rust op je bord ligt.

Taste of nature