

Avondkaart vanaf 17:00 uur.

Stokbrood met lekkers.

Huisgemaakte truffelboter, kruidenboter en roomboter. 6,25

Huisgemaakte soepen.

Uiensoep met knapperige kaastopping 6,00

Licht pittige vegetarische pompoensoep. 5,75

Mosterdsoep met spekjes en bos ui. (*Kan vegetarisch*) 5,75

De soepen worden geserveerd met stokbrood en roomboter.

Onze soepen worden ouderwets opgewarmd in een pannetje op het vuur. Geef het wat tijd, want het smaakt daardoor des te beter.

Voorgerechten.

Kruidig kippotje à la Pandje. Heerlijk kippendijen vlees zonder bot in een kruidige saus. Geserveerd met stokbrood. 9,50

Vitello tonnato. Carpaccio van kalfsvlees samen met een ansjovis/tonijnmayonaise en wat groen. Geserveerd met kruidencrostini's. 12,50

Carpaccio van ossenhaas met o.a. Parmezaanse kaas, kappertjes, "crunchy beans", ui en een heerlijke truffelmayonaise. Geserveerd met stokbrood en roomboter. 12,50

Hollandse garnalencocktail met huisgemaakte cocktailsaus. Geserveerd op ijsbergsla met toast en roomboter. 12,50

Gefrituurde camembert van "echte liefde kaas" geserveerd met een frisse salade, een rode vruchtensausje en kruiden crostini's. 9,50

Kindermenu tot 12 jaar.

Frietjes met appelmoes en mayonaise en de keuze uit: Spareribs, kipnuggets, frikadelletjes, kaassoufflétjes of kroket. 9,50

Vegetarische Hoofdgerechten.

Supplement friet €4,00 zoete aardappel friet €5,00

Kaasfondue van “echte liefde kaas” met onze twist namelijk gorgonzola. Geserveerd met (*rauwe*) champignons, paprika en lekker veel stokbrood. 18,50

Gemarineerde portobello met o.a. knoflook en chili met gebakken groenten en gratineerd met oude kaas. Geserveerd met een frisse groene salade. 16,50

Huisgemaakte Quinoa burger met oude kaas. Geserveerd op een gekleurd brioche broodje samen met truffelmayonaise en ijsbergsla. Geserveerd met friet. 18,50
of de keuze uit zoete aardappelfriet meerprijs €1,00

Maaltijd salades. Supplement friet €4,00 zoete aardappel friet €5,00

Salade geitenkaas met honing en pecannoten. Geserveerd op een frisse salade met komkommer, tomaat, ui en pittenmix. 18,50

Salade met gerookte zalm, gamba's, ui, wakamé, Hollandse garnaltjes. Geserveerd met een kreeftenmayonaise en alles wat gezond is. 21,50

Paddo Beef Salade. Ossenhaaspuntjes, paddo's en groenten afgeblust met een ketjap/sesam sausje en pittenmix. 22,50

Hoofdgerechten Vis. (*zoete aardappelfriet meerprijs €1,00*)
Grote Gamba's 8st. (*botypealed*) gebakken in de knoflookolie. Geserveerd met friet, salade en huisgemaakte knoflooksaus. *Dagprijs*
Helaas zijn deze kanjers moeilijk verkrijgbaar, dus zolang de voorraad strekt.

Gebakken sliptongetjes. Drie van deze lekkertjes met Huisgemaakte ravigottesaus apart geserveerd. *Dagprijs*
Geserveerd met friet en salade.
Het kan gebeuren dat deze lekkertjes wat groot van stuk zijn, dan krijgt u er twee met het gewicht van drie.

Hoofdgerechten vlees. (Zoete aardappelfriet meerprijs €1,00)

Saté van kippendijen super mals vlees met een heerlijke Satésaus en gebakken uitjes. Geserveerd met friet, salade, kroepoek en huisgemaakte atjar. 16,50

Spareribs. Overheerlijk vlees dat van het botje valt. Keuze uit zoet, pikant of 50/50 gemarineerd. Geserveerd met knoflooksaus, friet en salade. 19,00

Varkensschnitzel van 200 gram met een schijfje citroen of met saus naar keuze: *meerprijs 1,50*. Geserveerd met friet en salade. 16,00

Verse Black angus runderhamburger. Deze reus samen met gebakken uienringen, tomaat, augurk, huisgemaakte saus, cheddar en om het af te maken bacon, gebakken ei en friet. 17,50

Tournedos. Superzachte ossenhaas met saus naar keuze. Geserveerd met wok groenten en de keuze uit friet of gebakken aardappels. *dagprijs*

Tournedos lekkere trek. Superzachte ossenhaas geserveerd met een stuk gorgonzola en overgoten met rode portsaus. Geserveerd met wok groenten en de keuze uit friet of gebakken aardappels *dagprijs*

Ido's wok. Ossenhaaspuntjes en sugarsnaps afgeblust met een Ketjap/sesam sausje. Geserveerd met Rijst. 22,50

Gebakken kalfslever met spek en ui. Geserveerd met een groene salade en de keuze uit friet of gebakken aardappels 22,50

Maaltijd Carpaccio van ossenhaas met o.a. Parmezaanse kaas, kappertjes, "crunchy beans", ui en een heerlijke truffelmayonaise. Geserveerd met friet en mayonaise. 20,50

Saus naar keuze.

Champignonroomsaus, pepersaus, gorgonzolasaus, rodeportsaus.

Gebakken uien en champignons meerprijs €2,00

Gebakken spek en ui meerprijs €2,50

Gebakken spek, ui en champignons €3,00

Nagerechten.

Huisgemaakte crème brûlée. Overheerlijke lauwe “pudding” met een gebrand suikerlaagje. 6,50

Huisgemaakte vanille cheesecake.
Geserveerd met een karamelsausje en een toefje slagroom. 6,50

Huisgemaakte originele baklava met pistache vulling.
Geserveerd met een bolletje vanille ijs. (*Indien voorradig*) 7,75

Huisgemaakte brownie met pecannoten. Geserveerd met een bolletje koffie ijs en een toefje slagroom. 7,00

Warme Apfelstrudel met een bolletje vanille ijs en een toefje slagroom. 7,25

Ons ijs komt bij Otelli vandaan. Otelli bestaat al bijna 30 jaar als familiebedrijf. De kracht van Otelli ligt in de ambachtelijke bereidingswijze en de pure ingrediënten.



Stel je eigen ijsscoupe samen voor een vaste prijs.

Coupe 1 bol: € 2,75 Coupe 2 bollen: € 4,75 Coupe 3 bollen: € 6,75

Stap 1: Kies welke smaak je wilt.

Vanille	aardbeien sorbet
Boerenjongens	koffie
Pistache	kaneel
Chocolade	

Stap 2: Kies wat je erop wilt.

Slagroom
Disco Spikkels
Krokante nootjes

Stap 3: Luxe garnituur meerprijs € 1,50

Advocaat

Stap 4: Kies het sausje wat je erbij wilt.

Warme chocoladesaus
Karamelsaus

Stap 5: Smullen maar!

OF

**Laat u verrassen door de chef met een overheerlijke
ijsscoupe!**

IJSCOUPE 'T PANDJE € 6,75