

Avondkaart vanaf 17:00 uur.

Stokbrood met lekkers.

Huisgemaakte alioli, kruidenboter en roomboter. 6,25

Huisgemaakte soepen.

Uiensoep met een knapperige kaastopping. 6,00

Vegetarische tomatensoep. 5,75

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

Rijk gevulde, romige vissoep. 7,50

Voorgerechten.

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

Knoflook Papadum gevuld met gerookte zalm, gamba's, tonijnsalade, wakamé, salade, Ui en afgemaakt met een wasabi mayonaise. 12,25

Dit gerecht kan ook met vegetarische zalm en tonijn sashimi

Pata Negra met een rodeport stroop, blokjes meloen. Geserveerd met kruiden crostini's 10,25

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

Grote verse gamba's 5st. *(bodypealed)* in de knoflookolie gebakken. Geserveerd met stokbrood. *Dagprijs*

Kippenlevertjes met appel, spek en ui. Geserveerd met toast. 9,50

Kindermenu tot 12 jaar.

Frietjes met appelmoes en mayonaise en de keuze uit: Spareribs, kipnuggets, frikadelletjes, kaassoufflétjes of kroket. 9,00

Vegetarische Hoofdgerechten. Supplement friet €3,00

Kaasfondue van “echte liefde kaas” met een twist van ’t Pandje. Geserveerd met (rauwe) champignons, paprika en lekker veel stokbrood. 18,50

(Je kunt geen draden van kaas trekken met deze kaasfondue!)

Pasta aioli met vegetarische pittige gamba’s in een Crunchy Jasje. Geserveerd met een groene frisse salade. 18,50

Salade met sashimi van tonijn en zalm, Gamba’s, wakamé en een wasabi mayonaise. 18,50

Maaltijd salades.

Salade gegratineerde geitenkaas met honing, Gesuikerde walnoten, ui en besprenkeld met een luxe pittenmix. 18,50

Salade vis. Gerookte zalm, gamba’s en tonijn salade. Geserveerd op een frisse salade, ui en alles wat gezond is. 21,50

Beef Salade. Gebakken ossenhaaspuntjes afgeblust met een Terriyaki sausje, mango, pijnboompitten mix. 22,50

Hoofdgerechten Vis.

Grote Gamba’s 8st. (*bodypealed*) 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.

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 Italiaanse groenten en de keuze uit friet of gepofte Tiroler. *dagprijs*

Ido's wok. Ossenhaaspuntjes en paksoi afgeblust met terriyaki saus. Stukjes mango en pittenmix. Geserveerd met Rijst. 22,00

Maaltijd Carpaccio van ossenhaas met o.a. Parmezaanse kaas, kappertjes, "crunchy beans", ui en een heerlijke truffelmayonaise. Geserveerd met stokbrood en roomboter. 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 geserveerd met een bolletje citroen sorbet ijs. 8,00

Huisgemaakte vanille cheesecake.
Geserveerd met een mangocoulis en een toefje slagroom. 5,25

Huisgemaakte tiramisu zoals hij hoort met lange vingers, Ammaretto, koffie en mascarpone. 7,75

Panna cotta van Tonkabonen en een gelei van Tia Maria met een Sesam kletskep. 7,00

Chocolade spekkoeke met een bolletje chocolade ijs en een toefje slagroom. 7,25

Chocolade lava cake uit de oven met een bolletje koffie-ijs en slagroom. (*Bereidingstijd circa 10 min.*). 7,75

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 ijscoupe 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	Smurfen
Boerenjongens	koffie
Pistache	Citroensorbet (gluten/lactose vrij)
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 ijscoupe!

IJSCOUBE 'T PANDJE € 6,75