

Avondkaart vanaf 17:00 uur.

Stokbrood met lekkers.

Huisgemaakte alioli, kruidenboter en roomboter. € 6,25

Voorgerechten.

Huisgemaakte romige vegetarische tomatensoep.
Geserveerd met stokbrood en roomboter. € 5,00

Huisgemaakte Mosterdsoep met spekjes en bos ui.
Geserveerd met stokbrood en roomboter. 5,25

Huisgemaakte romige aardappeltruffelsoep met knapperige
aardappelkaantjes. 5,25

Kruidig kippotje à la Pandje. Heerlijk kippendijen vlees
zonder bot in een kruidige saus. Geserveerd met stokbrood. 8,50

Gerookte zalm met toast.
Geserveerd met ui, kappertjes en wat groen. 11,50

Kippenlevertjes met spek en ui.
Geserveerd met toast en roomboter. 8,50

Carpaccio van ossenhaas met o.a. Parmezaanse kaas,
kappertjes, "crunchy beans", ui en een heerlijke
truffelmayonaise. Geserveerd met stokbrood en roomboter. 10,50

Gebakken gamba's 6 stuks in de knoflookolie.
Geserveerd met stokbrood. 11,50

Kindermenu tot 12 jaar.

Frietjes met appelmoes en mayonaise en de keuze uit:
Spareribs, kipnuggets, frikadelletjes, kaassoufflétjes of kroket. € 8,50

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

Let op: Je kunt geen draden van kaas trekken met deze kaasfondue!

Couscous gewelt in groenten bouillon met feta, gewokte verse groente afgeblust met Terriyakisaus. Geserveerd met een frisse groene salade. 15,50

Baklava. Dit gerecht bestaat uit laagjes filodeeg, geitenkaas, spinazie, honing, walnoten en pijnboompitten. Geserveerd met een frisse groene salade. 15,50

Maaltijd salades.

Salade geitenkaas. Gegratineerde geitenkaas met een vijgen-compote, ui en besprenkeld met een luxe pittenmix. € 17,50

Salade vis. Gerookte zalm, gamba's en een stukje witvis. Geserveerd op een frisse salade, ui en alles wat gezond is. 20,50

Paddo beef Salade. Gebakken bospaddenstoelen en ossenhaaspuntjes, afgeblust met een terriyaki saus. 20,50
(Kan ook vegetarisch besteld worden €17,50)

Hoofdgerechten Vis.

Vispotje. Gepelde Gamba's, zalm, Noorse garnaltjes en witvis in een romige saus. Geserveerd met rijst en een frisse groene salade. 19,50

Gepelde Gamba's iost. in de knoflookolie. Geserveerd met friet, salade en huisgemaakte knoflooksaus. 22,50

Gebakken sliptongetjes. Drie van deze lekkertjes met Huisgemaakte ravigottesaus apart geserveerd. Geserveerd met friet en salade. 19,50

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. € 15,50

Spareribs. Overheerlijk vlees dat van het botje valt. Keuze uit zoet, pikant of 50/50 gemarineerd. Geserveerd met knoflooksaus, friet en salade. 17,50

Varkensschnitzel van 200 gram met een schijfje citroen of met saus naar keuze: *meerprijs 1,50*
Geserveerd met friet en salade. 12,50

Verse Kipburger 't Pandje. Deze reus samen met gebakken uienringen, tomaat, augurk, huisgemaakte saus, cheddar cheese en om het af te maken bacon, gebakken ei en friet. 14,50

Tournedos. Superzachte ossenhaas met saus naar keuze. Geserveerd met Italiaanse groenten en de keuze uit friet of Tiroler gröstl. 24,50

Maaltijd Carpaccio van ossenhaas met o.a. Parmezaanse kaas, kappertjes, "crunchy beans", ui en een heerlijke truffelmayonaise. Geserveerd met stokbrood en roomboter. 17,50

Vraag naar de hap van de week! v.a. € 10,00

Saus naar keuze.

Champignonroomsaus, pepersaus, en gorgonzolasaus.

Gebakken uien en champignons *meerprijs € 1,50*

Gebakken spek en ui *meerprijs € 1,50*

Nagerechten.

Huisgemaakte crème brûlée. Overheerlijke lauwe “pudding” met een gebrand suikerlaagje. 6,75

Huisgemaakte Lemon cheesecake met een bodem van bastogne. Geserveerd met een sausje van limoen en een toefje slagroom. 5,25

Huisgemaakte reuzensoes. Gevuld met vanille-ijs en slagroom, overgoten met chocoladesaus. 7,25

Wentelteefjes van Fries suikerbrood met een bolletje vanille-ijs. *Deze teefjes worden á la minute gemaakt, dus geef ze even de tijd.* 6,75

Warme appelkrumeltaart met een bolletje vanille-ijs en slagroom. 5,75

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

Kokos

Boerenjongens

Chocolade (*met stukjes chocola*)

Pistache

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