

VOORGERECHTEN

POMMEDORI TOMATENSOEP	5.00
MOSTERDSOEP Spekjes crème fraîche bieslook	5.00
SOEP VAN DE DAG	5.00
OVENVERS BREEKBROOD Volkorenbrood aioli kerriemayonaise	4.00
OVENVERS BREEKBROOD Volkorenbrood olijfolie zeezout roomboter	4.00
ZALM CRÊPE Crêpe gevuld met kruidenkaas gerookte zalm geserveerd op een frisse salade vergezeld van een mosterd dille saus	5.50

DE SOEPEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD EN BOTER!

SALADES

← IETS ANDERS DAN
EEN PANNENKOEK?

GEITENKAAS Gebakken geitenkaas spekjes frambozendressing	12.95
GEROOKTE ZALM Gerookte zalm mosterd dille saus kwartelei	12.95
CARPACCIO Carpaccio van runderhaas basilicum mayonnaise parmezaanse kaas pijnboompitjes	12.95
GAMBA'S Gamba's wokgroenten chilisaus	12.95

DE SALADES WORDEN GESERVEERD MET OVENVERS
BROOD EN AIOLI!

VOOR DE KLEINTJES TOT 10 JAAR

KINDERPANNENKOEK Suiker	5.00
KINDERPANNENKOEK Jam	5.00
KINDERPANNENKOEK Kaas	7.00
KINDERPANNENKOEK Krentjes suiker	6.00
KINDERPANNENKOEK Appel suiker	6.00
KINDERPANNENKOEK Spek	6.00
KINDERPANNENKOEK Banaan Nutella	7.00
KINDERPROEVERIJ Kinderpannenkoek verse vruchten chocoladesaus banketbakkersroom marshmallows	8.00

NATUREL

NATUREL PANNENKOEK Suiker	8.00
NATUREL PANNENKOEK Kaneel bruine suiker	8.00
NATUREL PANNENKOEK Jam	8.00
GEMBER PANNENKOEK Suiker	9.50
PANNENKOEK 'BOERENJONGENS'	11.00
VELPSE LIEFDE Krenten- en rozijnen pannenkoek likeur suiker	11.00
PICHEGRU PANNENKOEK Gemengde noten honing	11.00

* SEIZOENSGEBONDEN
HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

ZOET

ANANAS PANNENKOEK Suiker	9.50
BANAAN PANNENKOEK Suiker	9.50
WARME KERSEN PANNENKOEK Gevlambreed	11.50
VERSE AARDBEIEN PANNENKOEK* Suiker	12.50
VERSE VRUCHTEN PANNENKOEK* Suiker	12.50
MONCHOU PANNENKOEK Kersen MonChou creme bastogne kruimels	14.50
POWERPANNENKOEK BANAAN Notenpannenkoek van boekweitbeslag banaan mangocompote Goji-Bes Cacaonibs blauwe bessen kokos agave siroop	16.00

APPEL

APPEL PANNENKOEK Kaneel suiker	9.00
APPEL PANNENKOEK Kaneel bruine suiker	9.00
APPEL PANNENKOEK Ananas suiker	9.50
APPEL PANNENKOEK Krenten rozijnen kaneel suiker	9.50
APPEL PANNENKOEK Krenten rozijnen likeur suiker	10.50
APPEL PANNENKOEK Krenten rozijnen honing suiker	9.50
APPEL PANNENKOEK Banketbakkersroom	11.00
DE BONS PANNENKOEK Appel gemengde noten honing	11.00
HARTENBREKER Appel pannenkoek krenten rozijnen noten suiker geflambreed	12.00

MET IJS

VANILLE ROOMIJS PANNENKOEK Warme kersen slagroom geflambreed	14.00
VANILLE ROOMIJS PANNENKOEK Verse aarbeien* slagroom	14.50
KANEEL ROOMIJS PANNENKOEK Appel krenten rozijnen suiker slagroom	14.50

HARTIG

SPEKPANNENKOEK	9.50
SPEKPANNENKOEK Ui	10.00
SPEKPANNENKOEK Appel	11.00
SPEKPANNENKOEK Gember	11.00
SPEKPANNENKOEK Salami ham	11.50
SPEKPANNENKOEK Champignon ui	11.50
HAMPANNENKOEK Champignon	11.00
HAMPANNENKOEK Prei tomaat	11.00
GROENTE PANNENKOEK Champignon prei tomaat paprika	11.50
CHAMPIGNON UI TOMAAT PANNENKOEK	10.50

KAAS

KAAS PANNENKOEK Paprikapoeder	10.50
KAAS PANNENKOEK Geroosterde uitjes	10.50
KAAS PANNENKOEK Appel	11.50
KAAS PANNENKOEK Ananas	11.50
KAAS PANNENKOEK Gember	11.50
HAM KAAS PANNENKOEK	11.50
HAM KAAS PANNENKOEK Ananas	12.50
HAM KAAS PANNENKOEK Prei tomaat paprikapoeder	12.50
SPEK KAAS PANNENKOEK Geroosterde uitjes	12.50
SPEK KAAS PANNENKOEK Tomaat paprikapoeder	13.00
KAAS CHAMPIGNON PANNENKOEK Ui tomaat chilisaus	13.50

PIZZA

KAAS PANNENKOEK Paprikapoeder geroosterde uitjes tomaat Italiaanse kruiden	12.50
HAM KAAS PANNENKOEK Paprikapoeder geroosterde uitjes tomaat Italiaanse kruiden	13.50
SALAMI KAAS PANNENKOEK Paprikapoeder geroosterde uitjes tomaat Italiaanse kruiden	13.50
SALAMI KAAS OLIJVEN PANNENKOEK Ui tomaat paprikapoeder Italiaanse kruiden	14.00

SPECIALITEITEN

DE GEVULDE HAP

CHEF'S FAVOURITE* Pannenkoek Pulled Pork met knapperige sla, appel en BBQ saus	16.00
KIP-CAJUN PANNENKOEK* Stukjes kipfilet met paprika op Mexicaanse wijze bereid, overgoten met een pittige Cajun-kruidensaus	16.00
PILAV PANNENKOEK* Lichtgebakken stukjes kipfilet bereid met paprika champignons ui perzik overgoten met een zoet-pittige pilavsous	16.00
BOERENDOCHTER Ragoûtpannenkoek kip champignons	16.00
THAISE PANNENKOEK* Pannenkoek gevuld met overheerlijke pittige Thaise curry bereid met kip verse groenten	16.00
EGYPTISCHE PANNENKOEK* Stukjes gekruid varkensvlees paprika frisse sla knoflooksaus	16.00
SATÉ PANNENKOEK* Heerlijke pittig gekruide kipsaté nootjes kroepoek	16.00
VARKENSHAAS PANNENKOEK* Stukjes gebakken varkenshaas overgoten met een heerlijke peperroomsaus	16.00
PANNENKOEK MET GAMBA'S* Pannenkoek met overheerlijke gekruide gamba's in de wok bereid verse groenten pittige saus	17.25

BOVENSTAANDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET EEN FRISSE RAUWKOSTSALADE. GERECHTEN MET *
KUNNEN EVENTUEEL GESERVEERD WORDEN MET
WITTE RIJST I.P.V. EEN PANNENKOEK!

SPECIALITEITEN

SPECIALITEIT DEN TOL Boerenpannenkoek spek ham salami champignons ui tomaat	15.00
SALADE PANNENKOEK Licht gekruide kip zongedroogde tomaten Parmezaanse kaas zoete mosterddressing	16.00
JAPANESE PANNENKOEK* Met heerlijke malse reepjes kalfsbiefstuk roergebakken verse groenten shii-take paddestoelen in yakitori saus	17.25
ROOMBRIE PANNENKOEK Met walnoten honing rucola zongedroogde tomaten	16.00
MOZZARELLA PANNENKOEK Een pannenkoek zoals de Italianen hem zouden bereiden; met mozzarella olijven zongedroogde tomaten courgette rode ui pesto verse tuinkruiden	16.00
GEROOKTE ZALM PANNENKOEK Met gerookte zalm op een bedje van gemengde sla, vergezeld van een mosterd dille saus	16.00
VERRE NEEF Kaas tomaat pannenkoek Mexicaans gekruid gehakt	16.00
APPEL GEITENKAAS PANNENKOEK Appelpannenkoek noten geitenkaas rucola zongedroogde tomaten honing	16.00
PANNENKOEK FRANSE KAAS Noten pannenkoek geserveerd met drie soorten Franse kaas een vijgenchutney walnoten rucola zongedroogde tomaten	16.75
CARPACCIO PANNENKOEK Pannenkoek carpaccio van runderhaas Parmezaanse kaas heerlijke basilicum crème	17.25

AL ONZE PANNENKOEKEN KUNNEN OOK MET BOEKWIJTBESLAG GEBAKKEN WORDEN!

“VOOR DE LEKKERSTE PANNENKOEKEN
GA JE NAAR DEN TOL!”