

VOORGERECHTEN

POMMEDORI TOMATENSOEP	6.00
MOSTERDSOEP Spekjes crème fraîche bieslook	6.00
OVENVERS BREEKBROOD Volkorenbrood aioli kerriemayonaise	5.00
OVENVERS BREEKBROOD Volkorenbrood olijfolie zeezout roomboter	5.00
ZALM CRÊPE Crêpe gevuld met kruidenkaas gerookte zalm geserveerd op een frisse salade vergezeld van een mosterd dille saus	6.50

DE SOEPEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD EN BOTER!

SALADES

← IETS ANDERS DAN
EEN PANNENKOEK?

GEITENKAAS Gebakken geitenkaas spekjes frambozendressing	14.95
GEROOKTE ZALM Gerookte zalm mosterd dille saus kwartelei	15.95
CARPACCIO Carpaccio van runderhaas basilicum mayonaise parmezaanse kaas pijnboompijtes	15.95
GAMBA'S Gamba's wokgroenten chilisaus	15.95
JAPANSE SALADE Gewokte kalfsbiefstukpuntjes Shiitake wokgroenten Yakitorisaus	15.95

DE SALADES WORDEN GESERVEERD MET OVENVERS
BROOD EN AIOLI!

VOOR DE KLEINTJES TOT 10 JAAR

KINDERPANNENKOEK Suiker	6.75
KINDERPANNENKOEK Jam	6.75
KINDERPANNENKOEK Kaas	9.75
KINDERPANNENKOEK Krentjes suiker	7.75
KINDERPANNENKOEK Appel suiker	7.75
KINDERPANNENKOEK Spek	7.75
KINDERPANNENKOEK Banaan Nutella	9.75
KINDERPROEVERIJ Kinderpannenkoek verse vruchten chocoladesaus banketbakkersroom marshmallows	10.75

NATUREL

NATUREL PANNENKOEK Suiker	9.50
NATUREL PANNENKOEK Kaneel bruine suiker	9.50
NATUREL PANNENKOEK Jam	9.50
GEMBER PANNENKOEK Suiker	11.50
PANNENKOEK 'BOERENJONGENS'	12.50
VELPSE LIEFDE Krenten- en rozijnen pannenkoek likeur suiker	12.50
PICHEGRU PANNENKOEK Gemengde noten honing	12.50

*SEIZOENSGEBONDEN
HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

ZOET

ANANAS PANNENKOEK Suiker	12.00
BANAAN PANNENKOEK Suiker	12.00
WARME KERSEN PANNENKOEK Geflambeerd	13.50
VERSE AARDBEIEN PANNENKOEK* Suiker	14.50
VERSE VRUCHTEN PANNENKOEK* Suiker	14.50
MONCHOU PANNENKOEK Kersen MonChou creme bastogne kruimels	14.50
POWERPANNENKOEK BANAAN Notenpannenkoek van boekweitbeslag banaan mangocompote Cacaonibs blauwe bessen kokos agave siroop	17.00

APPEL

APPEL PANNENKOEK Kaneel suiker	11.00
APPEL PANNENKOEK Kaneel bruine suiker	11.00
APPEL PANNENKOEK Ananas suiker	12.50
APPEL PANNENKOEK Krenten rozijnen kaneel suiker	12.50
APPEL PANNENKOEK Krenten rozijnen likeur suiker	13.75
APPEL PANNENKOEK Krenten rozijnen honing suiker	13.75
APPEL PANNENKOEK Banketbakkersroom	13.50
DE BONS PANNENKOEK Appel gemengde noten honing	14.75
HARTENBREKER Appel, pannenkoek krenten rozijnen noten suiker geflambeerd	15.50

MET IJS

VANILLE ROOMIJS PANNENKOEK Warme kersen slagroom geflambeerd	16.00
VANILLE ROOMIJS PANNENKOEK Verse aarbeien* slagroom	16.50
KANEEL ROOMIJS PANNENKOEK Appel krenten rozijnen suiker slagroom	16.50

HARTIG

SPEKPANNENKOEK	11.50
SPEKPANNENKOEK Ui	12.00
SPEKPANNENKOEK Appel	13.00
SPEKPANNENKOEK Gember	13.50
SPEKPANNENKOEK Salami ham	14.50
SPEKPANNENKOEK Champignon ui	14.50
HAMPANNENKOEK Champignon	13.50
HAMPANNENKOEK Prei tomaat	13.00
GROENTE PANNENKOEK Champignon prei tomaat paprika	14.00
CHAMPIGNON UI TOMAAT PANNENKOEK	12.50

KAAS

KAAS PANNENKOEK Paprikapoeder	13.00
KAAS PANNENKOEK Geroosterde uitjes	13.50
KAAS PANNENKOEK Appel	14.00
KAAS PANNENKOEK Ananas	14.75
KAAS PANNENKOEK Gember	14.75
HAM KAAS PANNENKOEK	14.00
HAM KAAS PANNENKOEK Ananas	16.50
HAM KAAS PANNENKOEK Prei tomaat paprikapoeder	16.50
SPEK KAAS PANNENKOEK Geroosterde uitjes	15.00
SPEK KAAS PANNENKOEK Tomaat paprikapoeder	15.00
KAAS CHAMPIGNON PANNENKOEK Ui tomaat chilisaus	15.50

PIZZA

KAAS PANNENKOEK Paprikapoeder geroosterde uitjes tomaat Italiaanse kruiden	14.50
HAM KAAS PANNENKOEK Paprikapoeder geroosterde uitjes tomaat Italiaanse kruiden	15.50
SALAMI KAAS PANNENKOEK Paprikapoeder geroosterde uitjes tomaat Italiaanse kruiden	15.50
SALAMI KAAS OLIJVEN PANNENKOEK Ui tomaat paprikapoeder Italiaanse kruiden	15.50

SPECIALITEITEN

DE GEVULDE HAP

CHEF'S FAVOURITE* Pannenkoek Pulled Pork met knapperige sla, appel en BBQ saus	19.00
KIP-CAJUN PANNENKOEK* Stukjes kipfilet met paprika op Mexicaanse wijze bereid, overgoten met een pittige Cajun-kruidensaus	19.00
PILAV PANNENKOEK* Lichtgebakken stukjes kipfilet bereid met paprika champignons ui perzik overgoten met een zoet-pittige pilavsaus	19.00
BOERENDOCHTER Ragoûtpannenkoek kip champignons	18.50
THAISE PANNENKOEK* Pannenkoek gevuld met overheerlijke pittige Thaise curry bereid met kip verse groenten	19.00
EGYPTISCHE PANNENKOEK* Stukjes gekruid varkensvlees paprika frisse sla knoflooksaus	18.00
SATÉ PANNENKOEK* Heerlijke pittig gekruide kipsaté nootjes kroepoek	19.00
VARKENSHAAS PANNENKOEK* Stukjes gebakken varkenshaas overgoten met een heerlijke peperroomsaus	19.00
PANNENKOEK MET GAMBA'S* Pannenkoek met overheerlijke gekruide gamba's in de wok bereid verse groenten pittige saus	21.00
PANNENKOEK HETE KIP MET SAUS VAN MILDERS! Hete kip frisse sla mango augurk kerriesaus	19.50

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

SPECIALITEITEN

SPECIALITEIT DEN TOL Boerenpannenkoek spek ham salami champignons ui tomaat	18.00
SALADE PANNENKOEK Licht gekruide kip zongedroogde tomaten Parmezaanse kaas zoete mosterddressing	18.00
JAPANSE PANNENKOEK* Met heerlijke malse reepjes biefstuk roergebakken verse groenten shii-take paddestoelen in yakitori saus	21.00
ROOMBRIE PANNENKOEK Met walnoten honing rucola zongedroogde tomaten	18.50
MOZZARELLA PANNENKOEK Een pannenkoek zoals de Italianen hem zouden bereiden, met mozzarella olijven zongedroogde tomaten courgette rode ui pesto verse tuinkruiden	19.00
GEROOKTE ZALM PANNENKOEK Met gerookte zalm op een bedje van gemengde sla, vergezeld van een mosterd dille saus	21.00
VERRE NEEF Kaas tomaat pannenkoek Mexicaans gekruide gehakt	19.00
APPEL GEITENKAAS PANNENKOEK Appelpannenkoek noten geitenkaas rucola zongedroogde tomaten honing	19.00
PANNENKOEK FRANSE KAAS Noten pannenkoek geserveerd met drie soorten Franse kaas een vijgenchutney walnoten rucola zongedroogde tomaten	19.50
CARPACCIO PANNENKOEK Pannenkoek carpaccio van runderhaas Parmezaanse kaas heerlijke basilicum crème	21.00

AL ONZE PANNENKOEKEN KUNNEN OOK MET BOEKWIJTEBSLAG GEBAKKEN WORDEN!

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