

Avondkaart vanaf 17:00 uur.

Stokbrood met dip.

Huisgemaakte aioli en pestotapenade. 6,25

Huisgemaakte soepen. (*Geserveerd met stokbrood en roomboter*)

Uiensoep met knapperige kaastopping. 6,50

Rijkgevlude goulashsoep. 6,00

Mosterdsoep met spekjes en bos ui. (*Kan vegetarisch*) 6,00

Voorgerechten.

Kruidig kippotje à la Pandje. Heerlijk kippendijen vlees zonder bot met haricotverts in een kruidige saus.

Geserveerd met stokbrood. 10,50

Indonesisch hapje genaamd Martabak telor.

Gevuld envelopje met o.a. gehakt, ei en kerrie.

Gemaakt door Syl's toko Manis.

Geserveerd met Ijsbergsla en een ketjapsausje. 8,75

Gerookte zalm met toast. Geserveerd met salade, ui en kappertjes.

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

Smeltkaasje uit de oven. Geserveerd met stokbrood en een

Huisgemaakte uiencompote.

12,50

Mosselen zonder jasje in de kruidenboter.

Geserveerd met stokbrood.

11,50

Kindermenu tot 12 jaar.

Frietjes met ketchup, mayonaise en de keuze uit:

Spareribs, kipnuggets, frikadelletjes, kaassoufflétjes of kroket. 10,00

Vegetarische Hoofdgerechten.

- Kaasfondue van “echte liefde kaas” met onze twist namelijk gorgonzola. Geserveerd met gemengde rauwe groenten en brood. Met de keuze uit stokbrood of waldkorn (€0,75) 22,50
- Pasta pesto met warme groente en bestrooit met oude kaas schaafsels. Geserveerd met een frisse groene salade. 19,50

Maaltijd Salades.

- Geitenkaas geserveerd op een frisse salade met komkommer, en tomaat. Afgemaakt met een uiencompote en pittenmix. 22,50
- Salade met falafel, hummus, maïs, edamame bonen, wortel Rode kool, gemarineerde zoete aardappelblokjes en een heerlijke groenkruiden dressing. 21,50
- Paddo beef salade. Gewokte Ossehaas puntjes en bospaddenstoelen afgeblust met een sausje van kokos, sambal en ketjap. Geserveerd op een frisse groene salade. 23,50

Supplement stokbrood of friet €5,00

Hoofdgerechten Vis.

- Medium pittige rode viscurry. Geserveerd met rijst en een frisse Groene salade. Voor de echte daredevils kan de curry extra pittig. Geef dit aan bij het bedienend personeel. 23,50

Gebakken sliptongetjes. Drie van deze lekkertjes met Huisgemaakte ravigottesaus apart geserveerd.

Geserveerd met friet en salade.

Dagprijs

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 met een heerlijke satésaus en gebakken uitjes.
Geserveerd met friet, salade, kroepoek en huisgemaakte atjar. 19,50

Spareribs. Overheerlijk vlees dat van het
botje valt. Keuze uit zoet, pikant of 50/50 gemarineerd.
Geserveerd met knoflooksaus, friet en salade. 22,50
Extra halve rib €7,50

Varkensschnitzel van 200 gram met een schijfje citroen of met
saus naar keuze: *meerprijs €1,50*. Geserveerd met friet en salade. 19,50

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. 19,50

Tournedos. Superzachte ossenhaas met saus naar
keuze. Geserveerd met een haricoverts in een jasje van spek
en de keuze uit friet of rozeval aardappels uit de oven. *dagprijs*

Tournedos lekkere trek. Superzachte ossenhaas met bovenop
een stuk gorgonzola en overgoten met rodeportsaus. Geserveerd
met haricoverts in een jasje van spek en de keuze uit friet
of rozeval aardappels uit de oven. *dagprijs*

Kalfssucade sous-vide gegaard. Geserveerd met rode kool,
stoofpeertje en aardappelpurree. 23,50

Kalfslever met gebakken spek en ui. Geserveerd met haricoverts
in een jasje van spek en de keuze uit friet of rozeval aardappels
uit de oven. 19,50

Maaltijd Carpaccio van ossenhaas met o.a. Parmezaanse
kaas, kappertjes, "crunchy beans", ui en een heerlijke
truffelmayonaise. Geserveerd met friet en mayonaise. 21,50

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.	7,00
Chocolade lava cakeje met vanille-ijs en slagroom.	7,50
Crêpe suzette. Flensjes in een sausje van grand marnier, Boter en mandarijntjes. Geserveerd met vanille-ijs.	8,50
Luikse warme wafel. Geserveerd met vanille-ijs en slagroom. Supplement warme chocolade saus of karamelsaus.	7,75
Huisgemaakte notentaartje met sticky caramel. Geserveerd met vanille-ijs en een toefje slagroom.	7,50

Stel je eigen ijsscoupe samen voor een vaste prijs!

Stap 1: Kies hoeveel bolletjes je wilt.

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

Stap 2: Kies welke smaak je wilt.

Vanille	Aardbeien sorbet (lactose vrij)
Boerenjongens	Citroen sorbet (lactose vrij)
Pistache	Kokos
Chocolade	

Stap 3: Kies wat je erop wilt.

Slagroom
Disco Spikkels
Krokante nootjes

Stap 4: Luxe garnituur meerprijs € 1,50

Advocaat
Boerenjongens (*rum rozijnen*)

Stap 5: Kies het sausje wat je erbij wilt.

Warme chocoladesaus
Karamelsaus

Stap 6: Smullen maar!

OF

Laat u verrassen door de chef met een overheerlijke ijsscoupe!

IJSCOUBE 'T PANDJE € 6,75

Suplement advocaat €1,50

Suplement boerenjongens €1,50