

Avondkaart vanaf 17:00 uur.

Stokbrood met lekkers.

Huisgemaakte alioli, kruidenboter en roomboter. € 6,25

Huisgemaakte soepen.

Gebonden vegetarische tomatensoep met crème fraiche. € 4,50

Spinaziesoep met zalm snippers. (*kan ook met spekjes of vegetarisch*) 5,75

Romige gebonden vissoep met verschillende soorten verse vis. 6,25

De soepen worden geserveerd met stokbrood en roomboter.

Onze soepen worden ouderwets opgewarmd in een pannetje op het vuur. Geef het wat tijd, want het smaakt daardoor des te beter.

Voorgerechten.

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

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

Rauwe ham met meloen. 9,50

Beef pannetje. Ossenhaaspuntjes in een terriyakisausje. Geserveerd met stokbrood en roomboter. 10,50

Gamba cocktail met huisgemaakte cocktailsaus en ijsbergsla. Geserveerd met toast en roomboter. 11,50

Kippenlevertjes met appel, spek en ui. Geserveerd met toast en roomboter. 7,75

Gamba's 6st. in de knoflookolie. Geserveerd met stokbrood. 11,50

Carpaccio van de haas met o.a. Parmezaanse kaas, kappertjes, "crunchy beans", ui en een heerlijke truffelmayonaise. *vooraf maaltijd*
€ 10,50 17,50

Geserveerd met stokbrood en roomboter.

Kindermenu tot 12 jaar.

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

Salades & bowls.

	<i>Lunch</i>	<i>maaltijd</i>
Salade geitenkaas met een vijgencompote. Geserveerd op een frisse salade met komkommer, ui, tomaat en voor de bite een handje pittensmix. Geserveerd met stokbrood en roomboter.	11,50	17,50
Salade Vis bowl. Gerookte zalm, gamba's, makreel en wakamé op een frisse salade geserveerd in een bowl.	14,50	20,50
Pandje bowl. Kip, gamba's en noedels geserveerd met sojabonen en een hoop gezonde dingen.	14,50	20,50

Vegetarische Hoofdgerechten.

Huisgemaakte Kaasfondue van o.a. Parmezaan, jonge kaas, oude kaas en klein beetje gorgonzola. Geserveerd met paddenstoelen, paprika en lekker veel stokbrood. <i>supplement zoete aardappel frietjes €1,50.</i>		€ 16,50
Burritos gegratineerd met kaas, gevuld met diverse bonen, maïs, huisgemaakte quacemole en crème fraiche. Geserveerd met een frisse salade.		15,50
Moussaka. Dit Griekse gerecht bestaande uit laagjes verse groente en aardappel overgoten met bechamelsaus en om het af te maken gratineerd met kaas. Geserveerd met een frisse salade.		15,50

Hoofdgerechten Vis.

Trio van vis. Zeebaars, Kabeljauw en Gamba's geserveerd met aangemaakte noedels en een frisse groene salade.		20,50
Gamba's 10st. in de knoflookolie. Geserveerd met salade en huisgemaakte knoflooksaus.		22,50
Kabeljauw á la Bertje. Kabeljauw in een sausje van boter, grove mosterd en azijn. Geserveerd met salade.		20,50
Gebakken sliptongetjes. Drie van deze lekkertjes met huisgemaakte ravigotesaus apart geserveerd. Geserveerd met salade. <i>Het kan gebeuren dat deze lekkertjes wat groot van stuk zijn, dan krijgt u er twee met het gewicht van drie.</i>		19,50

Hoofdgerechten vlees.

Saté van kippendijen super mals vlees met een heerlijke satésaus en gebakken uitjes. Geserveerd met 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 en salade.	15,50
Varkensschnitzel van 200 gram met een schijfje citroen of met saus naar keuze: <i>meerprijs 1,50</i> Geserveerd met salade.	12,50
Cheeseburger 't Pandje. Deze reus samen met gebakken uienringen, tomaat, augurk, huisgemaakte saus, cheddar cheese en om het af te maken bacon, gebakken en ei.	15,50
Surf en turf. Ossenhaas samen met gamba's met een heerlijke gepofte knoflooksaus. Geserveerd met Groenten.	23,50
Tournedos. Superzachte ossenhaas met saus naar keuze. Geserveerd met groenten.	24,50
Lamsbout zacht gegaard in eigen jus. Geserveerd met groenten.	20,50

Saus naar keuze.

Champignonroomsaus, pepersaus, gepofte knoflooksaus en gorgonzolasaus.

Gebakken uien en champignons meerprijs €1,50

Gebakken spek en ui meerprijs €1,50

Bij de gerechten is de keuze uit aardappelwedges aangemaakt met boter, Franse kruiden, knoflook en Parmezaanse kaas of zoete aardappel frietjes (Meerprijs €1,50)

Nagerechten.

Tarte tartin van perzik met een bolletje vanille ijs en slagroom.	6,75
Huisgemaakte crème brulee. Overheerlijke lauwe “pudding” met een gebrand suikerlaagje.	6,75
Kokoscake met een bolletje kokosijs en chocoladesaus.	5,75
Chocolade Cheesecake met een bodem van oreokoek. Geserveerd met een chocolade sausje en een toefje slagroom.	5,25
Reuzensoes gevuld met vanille ijs, slagroom en over het dakje wat chocolade saus gegoten.	7,50
Warme appelkruimel taart 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 uw 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 u wilt.

Vanille

Mango (*sorbetijs*)

Pistache

Citroen (*sorbetijs*)

Kokos

Passievrucht (*sorbetijs*)

Chocolade chip

Stap 2: Kies wat u erop wilt. (Meerdere opties mogelijk)

Slagroom

Disco Spikkels

Krokante nootjes

Chocolade vlokjes

Stap 3: Luxe garnituur. (meerprijs € 1,50)

Advocaat

Stap 4: Kies het sausje wat u erbij wilt.

Warme chocolade saus

Karamelsaus

Stap 5: Smullen maar!

OF

Laat u verrassen door de chef met een overheerlijke ijscoupe!

IJSCOUBE 'T PANDJE € 6,75