

Voorgerechten

Vissoep <i>Verse huisgemaakte vissoep</i>	€7,50
Grootmoeders tomatensoep <i>Huisgemaakt, met balletjes en sliertjes, gewoon overheerlijk</i>	€6,00
Wontonsoep met dim sum	€7,50
Carpaccio <i>Met pittenmix, spekjes, kappertjes, Parmezaanse kaas en pestomayonaise</i>	€10,00
Salade geitenkaas <i>Jonge geitenkaas met honing, pittenmix en basilicumolie</i>	€10,00
Verse dim sum <i>Proeverij van verse gefrituurde, gestoomde en gebakken dim sum</i>	€9,50
Garnalencocktail <i>Stellendam's garnaaftjes met verse cocktailsaus</i>	dagprijs
Gamba's in een jasje <i>Gamba's gefrituurd in een krokant jasje met knoflooksaus</i>	€9,50
Gemarineerde rauwe zalm <i>Zalm gemarineerd in Dashi-iri ponzu, furikake en Japanse mayonaise</i>	€11,50
Duo van tonijn <i>Shashimi en een tartaar van tonijn met soja, wasabi en wakame</i>	€13,50
Gerookte ribeye <i>Ingerold met salade, truffelsaus, pitjes en Parmezaanse kaas</i>	€10,50
Gegratineerde mosselen <i>Mosseltjes met knoflookolie en een dakje van kaas</i>	€8,50
Flammkuchen <i>Met bospaddenstoelen of met spek en rode ui</i>	€8,00

Restaurant Pannetjes

In de pan

Ouddorps stoofpannetje <i>Varkensstoof op oma's wijze, met puree of frites.</i>	€19,00
Haas in de pan <i>Ossenhaaspuntjes met een saus van crème fraîche, champignon, paprika, ui, spekjes en Provençaalse kruiden.</i>	€21,00
Vleespot pannetjes <i>Varkenshaas in een witte wijn roomsaus met paprika en champignons</i>	€18,50
Gamba's in room <i>Grote ongepelde gamba's in een spicy knoflookroom (7 st)</i>	€21,00
Noordzee pan <i>Versillende soorten verse vis, met een witte wijn-dillesaus. Met frites of puree</i>	€19,50

Voor de kleine gast

Keuze uit: frikandel, kroket, kaassoufflé, kipnuggets of Vissticks. Geserveerd met frites en appelmoes	€7,00
Keuze uit: sliptongetje of kindersparerib <i>Met frites en appelmoes</i>	€8,50
Portie poffertjes <i>Met boter en poedersuiker (12 st)</i>	€4,50

Uit de zee

Al onze gerechten worden geserveerd met frites en salades, mits anders vermeld

Sliptongentjes <i>3 sliptongen gebakken in de roomboter</i>		€20,50
Grote zeetong <i>In roomboter gebakken</i>	naturel Picasso Garnalen	dagprijs €+3,00 €+5,00
Zeeduivel <i>Gepocheerde zeeduivel met huisgemaakte hollandaisesaus en Stellendamse garnaltjes</i>		€22,50
Thaise kabeljauw <i>Gebakken kabeljauw met een saus van groene curry en kokosroom (met friet of rijst)</i>		€21,50
Tempura garnalen <i>Gamba's (gepeld) in een spinazie-knoflook tempura beslag</i>		€22,50

Vegetarische gerechten

Geserveerd met salade

Spinazie-rösti schotel <i>Met geitenkaas, spinazie en rösti</i>	€19,00
Flammkuchen blauw kaas <i>Met blauwe kaas, peer, rode ui en rucola</i>	€17,00
Flammkuchen geitenkaas <i>Paddenstoelen, geitenkaas, rode ui en pittenmix</i>	€16,00
Pasta bospaddenstoelen <i>Ravioli gevuld met truffel en bospaddenstoelen</i>	€18,00

Restaurant Pannetjes

Van het land

Geserveerd met frites en salade mits anders vermeld

Kalfslever		€19,00
<i>Geserveerd met spekjes, champignons, ui en een appeltje.</i>		
Wienerschnitzel	200 gram	€15,00
	500 gram	€21,50
Lamsrack		€25,50
<i>Geserveerd met een boter van honing-thijm en rucolapurree</i>		
Spareribs, ons geheime recept	1 streng	€16,50
<i>Geserveerd met 3 sausjes</i>	2 strengen	€23,00

Grillspecialiteiten

Geserveerd met frites en salade

Ribeye		€23,50
<i>Gegrilde ribeye met gewokte groenten en een saus van rode wijn</i>		
Tournedos	200 gram	€22,50
<i>Subliem stukje vlees met gewokte groente</i>	400 gram	€32,50
Kalfsentrecote		€20,00
<i>Prachtig jong, rose en sappig stukje van de grill</i>		
Provençaalse bavette		€22,50
<i>Van de grill zo op het bord met gewokte groenten</i>		
Spies van ossenhaaspuntjes		€20,50
<i>Met huisgemaakte stroganoffsaus</i>		
Irish ribroast		€23,50
<i>Groot en veel, +-350 gram ribeye aan het bot</i>		

Plateservice

Ieder gerecht wordt geserveerd met frites en salade

Saté (300 gram) <i>Botermalse kip saté spies met atjar, kroepoek en satésaus</i>	€14,50
Medaillons <i>Varkenshaasmedaillons met ui, paprika, champignons en chilisaus</i>	€14,50
Hamburger 't pannetjes <i>100% black Angus, tomaat, ui, kaas en een saus van jack daniels</i>	€15,00
Cordon bleu <i>Oostenrijkse cordon bleu, gevuld met ham en kaas</i>	€15,00
Calamares <i>Gefrituurde inktvisringen met knoflooksaus</i>	€14,50
Kibbeling <i>Fish and chips met ravigotesaus</i>	€14,50
Gebakken mosselen <i>Met ui, paprika en chilisaus</i>	€13,00
Scholfilet <i>Met ravigotte saus en verse citroen</i>	€15,00

Restaurant Pannetjes

Zoet genot

Pannetje Kaat <i>Vanille-ijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom</i>	€6,50
Trifle <i>Huisgemaakte trifle met lemon curd</i>	€7,50
Crème brulee <i>Met het bekende gekarameliseerde laagje</i>	€7,00
Tiramisu van limoncello <i>Tiramisu in een twist met limoncello, citroen en mascarpone</i>	€7,50
Flensje <i>Met rood fruit, vanille-ijs, Grand Marnier en slagroom</i>	€8,00
Chocoladegenot <i>Warm chocoladetaartje met choco quenelle en slagroom</i>	€8,00
Trio sorbetijs <i>Mango, citroen en framboos (gluten en lactose vrij)</i>	€7,00
Choco Dream <i>Chefs eigen droomidee over chocolade, laat u verrassen!</i>	€9,00
Kinderijsje	€3,50
Vraag ook naar ons aanbod van ben&jerry	

