

Oud – Hollandsche Pannenkoeken

Naturel
Suiker
Honing
Confituur: Aardbeien, abrikozen, bosbessen

Zoet

Op onderstaande "zoete" pannenkoeken strooien wij suiker!

Appel
Ananas
Perzik
Banaan (meebakken €1,-), slagroom
Krenten, rozijnen
Mandarijn, slagroom
Vanille roomijs, slagroom
Gember
"Picasso" = Vers fruit
"Picasso" met vanille roomijs, slagroom
Aardbeien met roomijs en slagroom*
"Libelle" Appel, rozijnen, kaneel
"Maison" Appel, rozijnen, kaneel, gember
Warme kersen en slagroom
Warme kersen met roomijs en slagroom



Hartig

Ham
Kaas
Ham, kaas
Kaas, ananas
Kaas, appel
Kaas, gember
Spek
Spek, kaas
Spek, rozijnen
Spek, appel
Kip ragout

Gewaagd

Rum met suiker
Krenten, rozijnen, rum, suiker
Mandarijn, slagroom, Grand Marnier, suiker
Banaan, slagroom, Tia Maria, suiker
Aardbeien, roomijs, slagroom, Grand Marnier, suiker*
"Van Gogh" Vers fruit en Pisang Ambon en suiker

Extra gevulde Pannenkoeken

"Belgisch" = Gefrituurde mosselen, saus, sla
"Chinees" = Babi Pangang, atjar, kroepoek
"Javaans" = Kipsaté, atjar, kroepoek
"Mexicaans" = Chili con carne, saus, tortillachips
"Israëliisch" = Shoarmavlees, ijsbergsla, saus
"Rotterdams" = Gevuld met een pittige Kapsalon
"Geitenbreier" = Geitenkaas, spek, appel, sla en honing

Laat u verrassen en vraag naar onze specialiteiten!

* Beperkt voorradig

Garnituur als extra bij een pannenkoek:

Vanille-roomijs
Slagroom
Vanille-roomijs en slagroom
Rum
Hollandse likeuren
Buitenlandse likeuren

Op verzoek serveren wij:

suikervrij-ijs, Canderel-suiker en suikervrij confituur

Pizza Pannenkoeken

Oud Hollandse pannenkoeken op Italiaanse wijze, met smaakvolle mediterrane ingrediënten gearneerd en in de oven met kaas overbakken.
Tomatensaus, tomaat, kaas en oregano behoren tot de basis ingrediënten

Margaritha

Salami salami

Boromea ham

Napolitana ansjovis, kappertjes

Tonno tonijn, ui, kappertjes

Hawaii ham, ananas

Rustika spek, ei

Funghi champignons

Capricciosa ham, champignons

Calabrese ham, champignons, ei

Quattro Stagioni ham, salami, champignons, paprika

Chili con carne gehakt, bruine bonen, spek, paprika, ui

Stufato Olandese stoofvlees, champignons, paprika, ui

Pollo Maffioso pikante kipfilet, perzik, ananas

Overige gerechten

Soep van de dag
Tomatensoep
2 Rundvleeskroketten met brood
Saté van kip met atjar, kroepoek en stokbrood
Uitsmijter: ham of kaas of rosbief of fricandeau
Uitsmijter "speciaal"
Vleessalade "Oude Maas" met stokbrood
Tonijnsalade met stokbrood
Zalmsalade met stokbrood*
Geitenkaassalade met stokbrood
Pikante kipsalade met stokbrood*

Pistolets met royale garnering

KOUD

Belegen kaas
Achterham
Gekookt ei
Salami
Rosbief
"Ongezonderd" = Ham, kaas, ei en mayonaise

WARM

Achterham met kaas overbakken
Salami met kaas overbakken
Ananas met kaas overbakken
Stoofvlees
Kipragout



Lunchspecialiteiten

Grootvaders klok (12 uurtje)
Hollands glorie (uitsmijter spek)
Broodje pikante kip
Gepaneerde mosselen met brood en remouladesaus
Broodje gerookte zalm, kruidenkaas en kappertjes
Broodje gebakken champignons (vegetarisch)

Voor de kleintjes:

Kindermenu 1 (Ranja, Pannenkoekje en ijsje na)
Kindermenu 2 (Ranja, kroket met brood en ijsje na)
Olvarit babyvoeding 150g, diverse smaken

Voor allergeneninformatie kunt u terecht bij de bediening

**Afrekenen alleen aan de hand van een gedrukte kassanota a.u.b.
Alle prijzen zijn inclusief bedieningsgeld en B.T.W.**

Dranken e.d.

Koffie

Koffie
Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Koffie "Verkeerd"

Koffiespecialiteiten (geserveerd met slagroom)

Ierse koffie (Ierse whiskey en basterdsuiker)
Franse koffie (Grand Marnier)
Italiaanse koffie (Amaretto)
Spaanse koffie (Tia Maria)
Cubaanse koffie (donkere Rum en basterdsuiker)
Jamaicaanse koffie (Tia Maria en donkere Rum)
Mexicaanse koffie (Kahlua en Brandy)
Russische koffie (Kahlua en Wodka)



Thee

Thee per kopje (diverse smaken Fair Trade thee)
Verse munt thee met cupje honing
Verse gemberthee met cupje honing
Warme Chocomel
Warme Chocomel met slagroom
Warme Chocomel met likeur (keuze) en slagroom

Lekker voor erbij

Appelgebak met warme vanillesaus en slagroom
Tipje slagroom
Schoteltje met koek en diverse zoetigheid

Frís

Limonade, mineraalwater en appelsap (glas)
Mineraalwater zonder koolzuur (flesje)
Pepsi Max, Fristi, Chocomel, Rivella (flesje)
Ice Tea (glas)
Ice Tea green (flesje)
Tomatensap (gekruid) (flesje)
Sinaasappelsap (vers geperst) (glas)
Sinaasappelsap (vers geperst) (groot glas)
Melk, Ranja (beker)

Met plat water sponsoren wij waterputten in droge landen!

Plat (gekoeld) water (kan: 1 Liter)
Plat (gekoeld) water (glas)

Bier

Zie hiervoor onze 'Bier-specialiteitenkaart'

Alcoholhoudend

Jenever, Vieux e.d.
Corenwijn
Rum, Wodka, Gin, Campari, Pernod e.d.
Whisky
Cognac v.s.o.p.
Hollandse likeuren
Buitenlandse likeuren
Advocaat met slagroom
Port, Sherry, Vermouth
Huiswijn (rood, wit, rosé per glas)

Borrelgarnituren

Portie kaas
Portie salamiworst
Portie Olijven
Bitterballen
Vlammetjes
Spaanse vleesballetjes
Bittergarnituur (mix van warme en koude snacks)
Breekbrood met diverse smeersels

Vegetarisch genieten

Naast onze ruime keuze aan pannenkoeken bieden wij u ook tal van alternatieven.

(Wij werken o.a. met producten van de vegetarische slager)

Tomatensoep

Overheerlijke gebonden tomatensoep met room welke wij achteraf voorzien van rundvlees soepballetjes. (dus meld even dat u vegetarisch ingesteld bent)

Gemengde salade

Mix van ijsbergsla, eikenbladsla, tomaat, komkommer, mais, ui en olijven, afgemaakt met een zachte dressing.

Omelet Champignon

Wereldberoemd eiergerecht verrijkt met champignons en geserveerd met brood.

Lupine kroketten

Ambachtelijk bereide kroket met krokante korst en romige Lupine-vulling, geserveerd met brood.

Kipsaté *(kippiger dan kip, maar dan zonder kip)*

3 spiesjes met 100% plantaardige kipstukjes geserveerd met pindasaus, atjar, kroepoek en stokbrood.

Pizza-Pannenkoek Berlusconi

Vegetarische variant op onze "Pollo Maffioso"
Pikante plantaardige nepkip, ananas, perzik, kaas en Italiaanse kruiden.





Coupe Aruba

Roomijs, banaan, chocoladesaus en slagroom



Coupe Bonaire

Roomijs, vers fruit, bosvruchtensaus en slagroom



Coupe Curacao

Roomijs, ananas, rumsaus, chocoladesaus en slagroom



Roodkapje

Geinig versierd kinderijsje



Kaatje Mossel

Roomijs, advokaat, chocoladesaus en slagroom



Tropische Droom

Roomijs, vers sinaasappelsap, banaan, Pisang Ambon likeur en slagroom



Koffieletje

Roomijs met sterke, koude espresso en slagroom



Blank dametje

Roomijs met chocoladesaus en slagroom



Studiebolletje

Roomijs, gemengde noten, krenten en rozijnen, honing en slagroom

Usspecialiteiten



Kersen Feestje

Roomijs, kersen, chocoladesaus, hazelnoten en slagroom



Mandarijn festijn

Roomijs, mandarijnpartjes "op sap", bosvruchtensaus en slagroom



Perzik Party

Roomijs, perzik, aardbeiensaus, geschaafde amandel en slagroom



Aardbeien Speciaal

Roomijs, verse aardbeien, chocoladesaus en slagroom



Cubaanse Cocktail

Roomijs, krenten en rozijnen, gemengde noten, rum en slagroom



Jamaicaanse Cocktail

Roomijs, koude koffie, banaan, Tia Maria likeur en slagroom



Milkshakes

Keuze uit: chocolade, banaan, vanille, aardbei, kokos, sinaasappel of passievrucht



Marsmannetje

Roomijs, chocoladesaus, caramelsaus, Marsbrokjes en slagroom



Oude Maas Bowl

Roomijs, vers fruit, sinaasappelsap en slagroom



Sorbet

Roomijs, vers fruit, aardbeiensaus, 7-up en slagroom

Wij hebben ook lactose- en suikervrij ijs. vraag ernaar bij de bediening!





Een kaart vol
speciaalbieren,
samengesteld voor
de echte biergenietter



Warsteiner Premium Pilsener 4.8%

De Koningin onder de bieren, volgens onze oosterburen. Eén ding is zeker; verstand van bier hebben ze daar wel. Vers getapt van het vat.



Petrus Cherry Chocolate 8,5%

De elementen van koffie, chocolade en kersen met een toevoeging van stikstof maken dit zachte, extreem donkere Quadrupel bier tot een ware verrassing op de tong en een uitstekende match met een zoete pannenkoek.



Fles 33 cl.

Texel's Skuumkopke 6%

Elegant bovengistend amberkleurig tarwebier gebrouwen van Texelse gerst met een licht zoete, romige en vooral volle afdrank met een smaakpatroon van karamel en abrikoos.

Fles 33 cl.



Wittekerke Rosé 4,3%

Hiermee is het Rosé bier tijdperk begonnen. Pittig van kleur, sensueel van karakter en lekker van smaak. Witbier met toevoeging van vers frambozensap.



Fles 25 cl.

Texel's Skiller Wit 5%

Verfrissend witbier, kruidig en zeer dorstlessend. Je proeft het eiland en je waant jezelf op vakantie.

Fles 33 cl.



Affligem Blond 6,8%

Ambachtelijk abdijbier met een frisse afdronk. Karakteristieke smaak door een unieke, heerlijke hopsmaak en het gebruik van 100% natuurlijke gist.

Fles 30 cl.



Boon Kriek 4%

Zoete, rode Kriekenlambiek gerijpt op eikenhouten vaten met een spontane gisting op de fles. Een ware traktatie voor de liefhebber.

Fles 25 cl.



Affligem Dubbel 6,8%

Tikkeltje zoet, roodbruin abdijbier. Dubbel gebrouwen met donkerbruin mout en de beste, geurige hopsoorten. Affligem Dubbel heeft een milde, licht kruidige smaak, met accenten van gedroogd fruit en chocolade.

Fles 30 cl.

Corona 4.6%

Fris Mexicaans anti-dorst recept, geserveerd in een longneck bottle met schijfje limoen

Fles 35 cl.



Affligem Tripel 9,5%

Het paradepaardje van de abdijbieren. Al meerdere malen uitgeroepen tot het beste abdijbier ter wereld! Amberkleurig bier met volle schuimkraag en krachtige smaak waarin accenten van honing en pralines te ontdekken zijn.

Fles 30 cl. E



Vaan I.P.A. 6,6%

India Pale Ale is de hipste en hoppigste bierstijl van dit moment. Dit verrassend zacht bittere, met Amarillo - hop verrijkte bier wordt met grote passie hier in Barendrecht gebrouwen.

Fles 33 cl.



König Ludwig 5,5%

Een Weizen met geuren van kruidnagel, banaan, tarwe en een beetje citrus, licht zoet van smaak. Een echte Deutsche dorstlesser.

Fles 50 cl.



Rochefort 11,3%

Dit is een zwaargewicht van de Abdij Notre Dame van de St. Remy te Rochefort. Het is een donkerbruin bier met een zoete karamelsmaak. Het bier is van hoge gisting met een nagisting op de fles.



Fles 33 cl.

Brugse Zot Blond 6%

Huisbrouwerij de Halve Maan is de enige nog actieve brouwerij in het Brugse stadscentrum. Zij brouwen een blond bier met een fruitige smaak die fluweelzacht en makkelijk doordrinkbaar is.



Fles 33 cl.



Orval 6,2%

Trappistenbier, gebrouwen bij de abdij Notre Dame diOrval in de Belgische provincie Luxemburg. De Cisterciënzersabdij werd in 1132 opgericht, rond 1789 vernield en in 1926 weer opgebouwd. Het duurde tot 1932 voor het eerste bier gebrouwen werd.

Fles 33 cl.



Gouden Carolus Classic 7,5%

Dit 'Keizersbier' wordt gebrouwen met het zuiverste mout en een fijne samenstelling van geselecteerde hoppen. De smaak is fijn, volmondig, evenwichtig, kruidig, verfrissend en dorstlessend.

Fles 33 cl.

Gouden Carolus Whisky infuzed 11,7%

Gouden Carolus Imperial Dark verrijkt met een infusie van een single malt whisky uit eigen stokerij. Krachtig, volmondig met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade.

Fles 33 cl.



Kwaremont blond 6,6%

Kwaremont blond is net als de kuitenbijter uit de Belgische Ardennen karaktervol en pittig. Je beloning na een stevige inspanning, een volmoutbier dat zorgt voor een flinke dosis vloeibare suikers.

Fles 33 cl.



Kasteelbier 11%

Een goudgeel bier van hoge gisting met nagisting op fles. Een mengeling van edele mouten en hoppen, een verfijnd aroma en een bijzonder zachte smaak.

Fles 33 cl.



De Koninck 5%

Amberkleurig bier met een pittige, herkenbare smaak en een fluweelzacht aroma. De Koninck is een bier van hoge gisting, dat uitsluitend met de beste gerst, de geurigste hop en het helderste water wordt gebrouwen.

Fles 33 cl.