

MENU

Pannenkoekenrestaurant



restaurant
De Rheezerbelten

Pannenkoeken

Rheezer Bistro

Feest & Partij



@rheezerbelten_pannenkoeken

www.rheezerbelten.nl

Welkom

Hartelijk welkom bij pannenkoekenrestaurant De Rheezerbelten, waar iedere pannenkoek nog altijd op ambachtelijke wijze wordt gebakken: gewoon in de pan op het fornuis. Puur naturel of helemaal naar uw eigen voorkeur samengesteld met zoete of hartige ingrediënten: alles is mogelijk.

Als trots lid van de Vereniging van Erkende Pannenkoekenrestaurants, garanderen wij een ambachtelijke bereidingswijze met vers gemaakt beslag van eigen receptuur en een uitgebreide keuze in variaties.

Dat geldt ook voor gasten met een voedselallergie of speciaal dieet: wij denken graag met u mee, dus vraag gerust naar de vele mogelijkheden.

Niet zo'n liefhebber van pannenkoeken? Ook voor een lekkere maaltijdsalade, uitsmijter of een ander gerecht zit u goed bij De Rheezerbelten.

Wij wensen u een gezellig verblijf. En vergeet niet: heeft u een opmerking of verbeterpunt: vertel het ons. Bent u tevreden: vertel het anderen!

Enrico & Margé Hans en het team van De Rheezerbelten

"Het fijnste genoeg is anderen genoeg te doen"
Jean de la Bruyère



 **vechtdal
overijssel**



restaurant
De Rheezerbelten

Pannenkoeken

Ambachtelijk gebakken, gewoon in de pan op het vuur.

Met vers gemaakt beslag van eigen receptuur. En dát proeft u.

U kunt kiezen uit een groot aantal variaties met zoete of hartige ingrediënten of combinaties hiervan. Ook warm aanbevolen: onze streekpannenkoeken en pannenkoeken van de wereld.

Liever zelf uw eigen favoriet samenstellen? Dat kan natuurlijk ook! We kunnen de naturel pannenkoek aankleden met net zoveel ingrediënten als u wenst.

Onze pannenkoeken worden standaard geserveerd met huisgemaakte stroop, poedersuiker en witte basterdsuiker. Houd u meer van bruine basterdsuiker of kristalsuiker? Vraag dit bij uw bestelling erbij.

Ingrediënten naar keuze:

- spek
- ham
- kaas
- worst (salami)
- appel
- ananas
- tomaat
- vanille ijs
- gember
- rozijnen
- ui
- champignons
- paprika

meerprijs per ingrediënt € 3,50

Extra toevoegingen:

- toef verse slagroom € 1,50
- spiegelei € 1,50
- chocoladesaus € 1,75

Speciale - of dieetwensen? Voedselallergie?

Meld het ons! Wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen.

Zoals glutenvrij, sojavrij, eivrij, melkvrij, lactosevrij, notenvrij, suikervrij, maar ook andere wensen. Vraag gerust naar de mogelijkheden.



vegetarisch òf vegetarisch te maken

Pannenkoeken



Naturelpannenkoeken

- ◆ Naturelpannenkoek € 7,00
- ◆ Naturelpannenkoek met kaneel en bruine suiker € 7,75
- ◆ Naturelpannenkoek met jam: combinatie van smaken € 7,75
- ◆ Naturelpannenkoek met chocoladesaus en vanille-ijs € 12,25
- ◆ Naturelpannenkoek met Nutella chocoladepasta en vanille-ijs € 12,25

Spekpannenkoeken

- ◆ Spekpannenkoek € 8,00
- ◆ Spek-appelpannenkoek € 11,50
- ◆ Spek-ananaspannenkoek € 11,50
- ◆ Spek-champignonspannenkoek € 11,50
- ◆ Spek-uipannenkoek € 11,50
- ◆ Spek-kaaspannenkoek € 11,50
- ◆ Spek-hamppannenkoek € 11,50
- ◆ Spek-worst (salami) pannenkoek € 11,50
- ◆ Spek-worst-hamppannenkoek € 15,00
- ◆ Spek-kaas-champignonspannenkoek € 15,00

Keuzesuggestie:

Moeite met kiezen tussen zoet of hartig? Neem de spekappelpannenkoek; een perfecte combinatie van beide!

Hamppannenkoeken

- ◆ Hamppannenkoek € 8,00
- ◆ Ham-kaaspannenkoek € 11,50
- ◆ Ham-kaas-ananas pannenkoek € 15,00

Kaaspannenkoeken

- ◆ Kaaspannenkoek € 8,00
- ◆ Kaaspannenkoek met paprikapoeder € 8,25
- ◆ Kaaspannenkoek met gember € 11,50
- ◆ Kaaspannenkoek met ananas € 11,50
- ◆ Kaaspannenkoek met tomaat € 11,50
- ◆ Kaaspannenkoek met ui € 11,50
- ◆ Kaaspannenkoek met ui en paprika € 15,00

Vruchtenpannenkoeken

- ◆ Appelpannenkoek € 8,00
- ◆ Appelpannenkoek met kaneel € 8,25
- ◆ Appelpannenkoek met ananas € 11,50
- ◆ Appelpannenkoek met kaneel en rozijnen € 11,75
- ◆ Appelpannenkoek met honing € 10,50
- ◆ Verse gemengde vruchten € 10,75
- ◆ Perziken € 8,00
- ◆ Peren € 8,00
- ◆ Kersen € 8,00
- ◆ Warme kersen € 9,50
- ◆ Ananas € 8,00
- ◆ Banaan € 8,00

Tip:

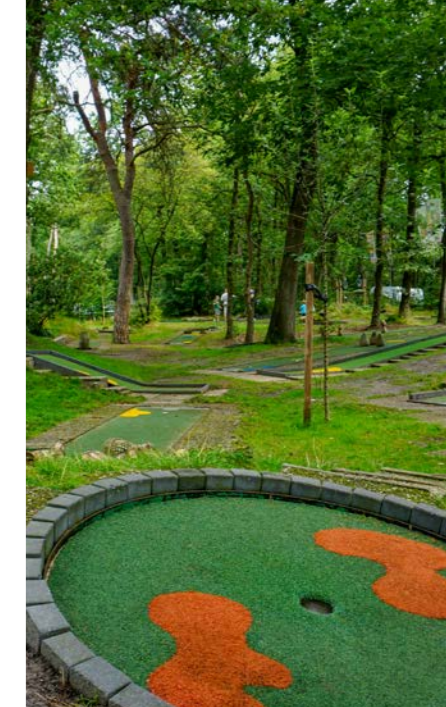
Combineer eens een vruchtenpannenkoek met vanille-ijs en/of slagroom. Of zoals de Belgen doen: met chocoladesaus!

Diverse pannenkoeken

- ◆ Honingpannenkoek € 8,00
- ◆ Appelmoespannenkoek € 8,00
- ◆ Rozijnenpannenkoek € 8,00
- ◆ Gemberpannenkoek € 8,00
- ◆ Worst (salami) pannenkoek € 8,00
- ◆ Advocaatpannenkoek met slagroom € 9,75



vegetarisch òf vegetarisch te maken



Pannenkoeken specialiteiten

Streekspecialiteiten

RHEEZER € 18,50

pannenkoek met spek, ui, champignons en paprika

TIP: EXTRA LEKKER MET EXTRA INGREDIËNT KAAS!

DIFFELER € 18,50

pannenkoek met boerenjongens en boerenmeisjes (rozijnen en abrikozen in vanille en brandewijn)

VECHTDAL € 18,50

pannenkoek met spek en ons Rheezer Stoofpotje (Vechtdal rund, groenten, rode wijn, laurier, kaneel)

En de boer ploegde voort...

In de tijden van ploegen, hooien, oogsten werkten de boeren lange dagen op het land. Zwaar werk, dat vroeg om een voedzame maaltijd. Daarom bakten de vrouwen in de vroege ochtend spek- en gemberpannenkoeken met een omelet er tegenaan en gaven die mee voor tussen de middag. Het speciale recept voor deze pannenkoek/omeletcombinatie is bewaard gebleven en voor veel van onze gasten de onbetwiste favoriet op de kaart...



NOORD-OOSTER € 15,00

een spekpannenkoek met een gekruide omelet er tegenaan gebakken

HEEMSER € 15,00

een gemberpannenkoek met een gekruide omelet er tegenaan gebakken

Wereldspecialiteiten

HAWAÏ € 16,50

ham-kaaspannenkoek met ananas en slagroom

PISA € 18,50

pannenkoek met kaas, ui, champignons en tomaat

JERUZALEM € 18,50

pannenkoek met shoarma, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus

Chef Specialiteiten

PANNENKOEK van de MAAND € 18,50

een pannenkoek met wisselende samenstelling

(VRAAG NAAR DE ACTUELE SPECIALITEIT OF ZIE DE BORDEN)



vegetarisch of vegetarisch te maken



Diffelen

Diffelen, gelegen in een lus van de Vecht, had zijn eigen es en zijn eigen markegronden die vroeger voornamelijk uit hei en veen bestonden. Hier graasden de Diffeler schapen. Nu is er ten noorden van Diffelen alleen nog maar bos te vinden.



Maaltijd salades

Maaltijdsalade Carpaccio € 16,50

vers gesneden | huis gemarineerd | rucola | pesto | tomaat | Grana Padano kaas

Maaltijdsalade Zalm € 16,50

huisgerookte Noorse zalm | komkommer | Vechtdal ei salade | honing-mosterd | sla




Maaltijdsalade Mozzarella € 16,50

basilicum | tomaat | olijf | sla




Geserveerd met brood en boter


Voorgerechten

Soep

-  Hardenbergse mosterdsoep | bosui | beenham € 5,75
-  Tomatensoep | soepballetjes € 5,75
-  Soep van de dag € 5,75

Brood


-  Broodje met kruidenboter (2 pers) € 4,50
-  - extra broodje € 2,00
-  - extra aioli en tapenade € 2,25

 vegetarisch òf vegetarisch te maken

Lunch

Te bestellen tot 17.00 uur:

Tosti's

-  Tosti kaas € 5,75
- Tosti ham € 5,75
- Tosti ham en kaas € 6,25
- Tosti Hawaï met ham, kaas en ananas € 6,75

Diverse broodjes

Brood (bruin/wit) en 2 croquetten € 8,75

Broodje Coppa di Parma – burratini € 9,95

waldkorn | truffel | rucola

Broodje burratini € 9,95

waldkorn | truffel | rucola | pijnboompitten


Bietenwrap € 9,95


ossenvorst | piccalilly | kropsla

Beenham € 9,95

waldkorn | uit de oven | honing-mosterd | tijm | gemengde sla

Uitsmijters

-  Uitsmijter (bruin of wit brood) € 9,50
- Keuze uit: ham, kaas of spek
- Extra soort beleg € 1,00

 vegetarisch òf vegetarisch te maken



Alles Behalve Pannenkoek

Gehele dag te bestellen


Stoofpotje Vechtdal rund
op grootmoeders wijze € 22,50
Vechtdalrund | groenten | laurier | rode wijn | kaneel | verse friet | mayonaise | verse salade

Spareribs € 23,50
huigemarineerde ribs | sweet chili ketjap | verse friet | aioli | verse salade

Rheezer Burger Beef € 21,50
*huigemaakte runderburger | relish | gem sla | Heileuverkaas | augurk
tomaat | verse friet | mayonaise*

Saté € 22,50
huigemaakt | krokante ui | saté saus | atjar | varkenshaas | verse friet | mayonaise

Gamba's € 21,50
10 stuks | knoflook dip | peterselie | rode peper | verse friet | mayonaise | verse salade

 Falafel € 20,50
naanbrood | feta | tomaat | aioli | gem sla

Saltimbocca € 21,50
*zacht gegaarde Italiaanse kip op Rheezer wijze | Parmaham | salie
balsamico | tomaat | mozzarella | verse friet | mayonaise*

Toevoegingen

Curry | Ketchup | Mayonaise € 0,50

Appelmoes € 1,00

Knoflooksaus € 1,50

Satésaus € 1,75

Portie friet met mayonaise € 4,75

IJs

Voor ijs verwijzen wij u graag naar onze speciale ijskaart.

Warme Dranken

Thee specialiteiten

Thee, keuze uit diverse smaken uit de doos € 3,00

Verse Muntthee € 4,00

Verse Gemberthee € 4,00

Warme dranken

Warme chocomel, de èchte € 3,75

• met slagroom € 4,25

Koffiespecialiteiten

Koffie € 3,00

Cappuccino € 3,75

Espresso € 3,00

Doppio (dubbele espresso) € 5,50

Koffie verkeerd € 3,75

Espresso Macchiato € 3,25

Latte Macchiato € 4,75

Rheezer Koffie € 7,50

Koffie met koffielikeur kahlua, Slatman kruidkoek en slagroom

Ijskoffie € 7,50

Koffie specialiteit van het seizoen € 6,50

Diverse siropen € 0,75

Irish coffee (met Irish whisky) € 7,50

French coffee (met cointreau of grand marnier) € 7,50

Italian coffee (met amaretto) € 7,50

Spanish coffee (met tia maria) € 7,50

Lekkernijen van de lokale Bakkers Slatman en Siss&Bro

Appelgebak € 4,75

Seizoensgebak € 4,75

Hazelnootgebak € 4,75

Rheezer Turfje € 4,25

Chocolade cake | bitterkoekjes | amarena kersen | witte chocolade

Stroopwafel € 1,75

Slatman kruidkoek € 1,75

dé kruidkoek uit de regio

+ Slagroom € 0,50



Voor diverse dranken, bieren en wijnen, likeuren en digestieven verwijzen wij u graag naar onze digestievenkaart of vraag ons team.



Koude Dranken

Frisdranken (flesje)

Bitter lemon Finley	€ 3,25
Cassis Fanta	€ 3,25
Coca-Cola	€ 3,25
Coca-Cola Zero	€ 3,25
Dubbelfris (appel perzik)	€ 3,25
IJsthee Fuze tea Sparkling	€ 3,25
IJsthee Fuze tea Green	€ 3,25
Ranja	€ 1,25
Rivella light	€ 3,25
Sprite	€ 3,25
Sinas Fanta	€ 3,25
Chaud fontaine blauw	€ 3,25
Chaud fontaine rood	€ 3,25
Ginger Ale Finley	€ 3,25
Tonic Finley	€ 3,25

Tafelwater

Chaud fontaine 0,75 ltr	€ 6,50
Chaud fontaine licht bruisend 0,75 ltr	€ 6,50
Karaf water	€ 2,50
Glas water	€ 0,50

Zuiveldranken

Chocomel (flesje)	€ 3,25
Fristi (flesje)	€ 3,25
Boeren karnemelk De Waard	€ 3,25
Boeren melk De Waard	€ 3,25

Vruchtensappen (flesje)

Appelsap	€ 3,25
Druivensap	€ 3,25
Jus d'orange	€ 3,25
Tomatensap	€ 3,25

Alcoholhoudende Dranken

Bieren van de tap

Gulpener pilsner	€ 3,00
- fluitje (18cl)	€ 3,95
- Vaasje/Amsterdammer (25cl)	€ 7,75
Gulpener Pilsner 0,5 l	€ 7,75

0%

Krombacher Malt <0,5%	€ 4,50
Bavaria 0,0%	€ 4,50
Weizen Zwarte Ruiters Gulpener < 0,3%	€ 4,50
Radler Krombacher <0,5%	€ 4,50

Speciale biersoorten tap

Verrassing van de tap (seizoensbier)	€ 5,75
Bier Pauw brouwerij*	€ 5,75

Diverse speciaalbieren op fles

Liefmans fruitbier 3,8%	€ 5,75
Radler Krombacher 2,5%	€ 4,50
Gulpener Gerardus Blond 6,5%	€ 5,75
Gulpener Gerardus Dubbel 7,0%	€ 5,75
Gulpener Gerardus Triple 8,5%	€ 5,95
Gulpener Korenwolf (wit bier) 5,0%	€ 5,75

Wijnen per glas

Port Kopke rood of wit	€ 4,75
Sherry droog of medium	€ 4,75
Wit huiswijn	€ 5,00
Chardonnay	€ 6,50
Pinot Grigio	€ 6,50
Wit huiswijn zoet	€ 5,00
Rosé huiswijn	€ 5,00
Rode huiswijn	€ 5,00
Zoete rode wijn	€ 5,00

Wijnen per fles

Fles Huiswijn wit	€ 27,50
Fles Chardonnay	€ 32,50
Fles Pinot Grigio	€ 32,50
Fles huiswijn rosé	€ 27,50
Fles huiswijn rood	€ 27,50

of vraag naar onze wijnkaart van onze Rheezer Bistro

Borrel&

Aperol Spritz	€ 8,50
Gin Tonic	€ 8,50

Borrel & 0.0

Crodino	€ 3,75
---------	--------



*Aanwezigheid afhankelijk van het seizoen. Bierbrouwerij Pauw is gelegen op het erf van boerderij De Meulenhurst in natuurgebied Eerder Achterbroek tussen Ommen en Den Ham en wordt gerund door de Gebroeders Blekkenhorst. Een écht streekbiertje dus.



Alcoholhoudende Dranken

Binnenlands gedestilleerd

Advocaat	€ 3,00
Advocaat met slagroom	€ 3,50
Berenburg	€ 3,00
Citroenbrandewijn	€ 3,00
Jonge jenever	€ 3,00
Oude jenever	€ 4,00
Vieux	€ 3,00

Likeuren

Apfelcorn	€ 4,50
Bessenjenever	€ 4,50
Kersenbrandewijn	€ 4,50
Malibu	€ 4,50
Passoa	€ 4,50
Safari	€ 4,50
Martini Vermouth Dry	€ 5,00
Martini Vermouth Bianco	€ 5,00
Martini Vermouth Rosso	€ 5,00

Buitenlands gedestilleerd

Bacardi rum	€ 4,50
Campari	€ 5,00
Gin Gordon	€ 4,50
Jägermeister	€ 4,50
Pernod	€ 6,00
Sambuca	€ 4,50
Tequila	€ 4,50
Vodka Smirnoff	€ 4,50

Koffielikeuren

Bailey's cream	€ 6,00
Disaronno Amaretto	€ 6,00
Kahlua	€ 4,50
Tia maria	€ 6,00
Licor 43	€ 6,00

Digestives

Armagnac Janneau Grand V.S.	€ 6,00
Armagnac Janneau Grand V.S.O.P.	€ 8,00
Benedictine D.O.M.	€ 6,00
Calvados V.S. Château du Breuil	€ 6,00
Calvados V.S.O.P. Château du Breuil	€ 9,00
Remy Martin V.S.	€ 6,00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8,00
Cointreau	€ 6,00
Drambuie	€ 6,00
Grand Marnier Rood	€ 6,00
Grand Marnier Blauw Louis Alexandre	€ 9,50

Whiskeys

In onze Rheezer Bistro is een uitgebreide keuze aan whiskeys: zoekt u er zelf één uit?



restaurant
De Rheezerbelten

Pannenkoeken | Rheezer Bistro | Feest & Partij



restaurant
De Rheezerbelten

Pannenkoeken

Rheezer Bistro

Feest & Partij

www.rheezerbelten.nl