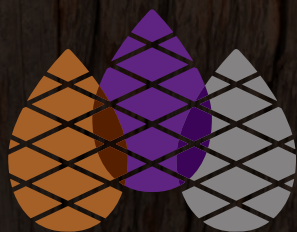


# MENU

## Pannenkoekenrestaurant



restaurant  
**De Rheezerbelten**

Pannenkoeken

Rheezer Bistro

Feest & Partij



@rheezerbelten\_pannenkoeken

[www.rheezerbelten.nl](http://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! Graag houden we rekening met speciale- of dieetwensen. Wij besteden hieraan uiterste zorg. Zoals glutenvrij, sojavrij, eivrij, melkvrij, lactosevrij, notenvrij, suikervrij, maar ook andere wensen.

Vraag onze bediening naar de speciale bijlage bij onze menukaart. Helaas zijn wij i.v.m. de hogere kosten genoodzaakt om een meerprijs van € 2,00 te vragen voor een gluten-, lactose- en melkvrij gerecht.



# Pannenkoeken

## Naturelpannenkoeken

- ◆ Naturelpannenkoek € 7,50
- ◆ Naturelpannenkoek met kaneel en bruine suiker € 8,25
- ◆ Naturelpannenkoek met jam: combinatie van smaken € 8,25
- ◆ Naturelpannenkoek met chocoladesaus en vanille-ijs € 12,75
- ◆ Naturelpannenkoek met Nutella chocoladepasta en vanille-ijs € 12,75

## Spekpannenkoeken

- Spekpannenkoek € 8,50
- Spek-appelpannenkoek € 12,00
- Spek-ananaspannenkoek € 12,00
- Spek-champignonspannenkoek € 12,00
- Spek-uipannenkoek € 12,00
- Spek-kaaspannenkoek € 12,00
- Spek-hampannenkoek € 12,00
- Spek-worst ( salami ) pannenkoek € 12,00
- Spek-worst-hampannenkoek € 15,50
- Spek-kaas-champignonspannenkoek € 15,50

### Keuzesuggestie:

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

## Hampannenkoeken

- Hampannenkoek € 8,50
- Ham-kaaspannenkoek € 12,00
- Ham-kaas-ananas pannenkoek € 15,50

## Kaaspannenkoeken

- ◆ Kaaspannenkoek € 8,50
- ◆ Kaaspannenkoek met paprikapoeder € 8,75
- ◆ Kaaspannenkoek met gember € 12,00
- ◆ Kaaspannenkoek met ananas € 12,00
- ◆ Kaaspannenkoek met tomaat € 12,00
- ◆ Kaaspannenkoek met ui € 12,00
- ◆ Kaaspannenkoek met ui en paprika € 15,50

## Vruchtenpannenkoeken

- ◆ Appelpannenkoek € 8,50
- ◆ Appelpannenkoek met kaneel € 8,75
- ◆ Appelpannenkoek met ananas € 12,00
- ◆ Appelpannenkoek met kaneel en rozijnen € 12,25
- ◆ Appelpannenkoek met honing € 11,00
  
- ◆ Verse gemengde vruchten € 11,25
- ◆ Kersen € 8,50
- ◆ Warme kersen € 9,75
- ◆ Ananas € 8,50
- ◆ Banaan € 8,50

### Tip:

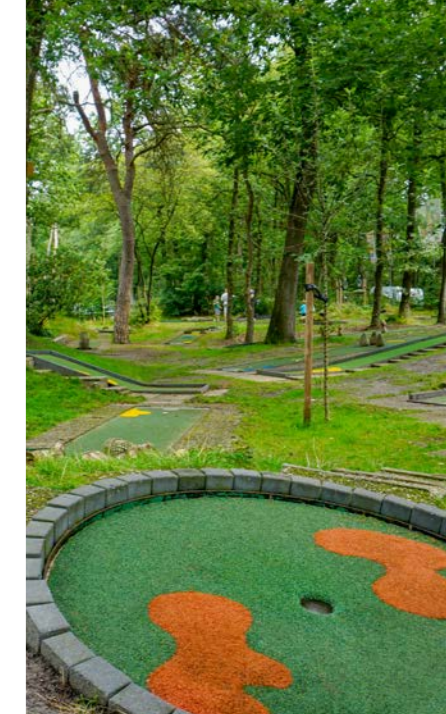
*Combineer eens een vruchtenpannenkoek met vanille-ijs en/of slagroom. Of zoals de Belgen doen: met chocoladesaus!*

## Diverse pannenkoeken

- ◆ Honingpannenkoek € 8,50
- ◆ Appelmoespannenkoek € 8,50
- ◆ Rozijnenpannenkoek € 8,50
- ◆ Gemberpannenkoek € 8,50
- ◆ Worst ( salami ) pannenkoek € 8,50
- ◆ Advocaatpannenkoek met slagroom € 10,25



Vegetarisch of vegetarisch te bereiden



# Pannenkoeken specialiteiten

## Streekspecialiteiten

**RHEEZER** € 19,00  
pannenkoek met spek, ui, champignons en paprika

**TIP: EXTRA LEKKER MET EXTRA INGREDIËNT KAAS!**

**DIFFELER** € 19,00  
pannenkoek met boerenjongens en boerenmeisjes (rozijnen en abrikozen in vanille en brandewijn)

**VECHTDAL** € 19,00  
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** € 15,50  
een spekpannenkoek met een gekruide omelet er tegenaan gebakken

**HEEMSER** € 15,50  
een gemberpannenkoek met een gekruide omelet er tegenaan gebakken

## Wereldspecialiteiten

**HAWAÏ** € 17,00  
ham-kaaspannenkoek met ananas en slagroom

**PISA** € 19,00  
pannenkoek met kaas, ui, champignons en tomaat

**JERUZALEM** € 19,00  
pannenkoek met shoarma, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus

## Chef Specialiteiten

**PANNENKOEK van de MAAND** € 19,00  
een pannenkoek met wisselende samenstelling  
**(VRAAG NAAR DE ACTUELE SPECIALITEIT OF ZIE DE BORDEN)**



Vegetarisch of vegetarisch te bereiden



## 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** € 17,00

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

## **Maaltijdsalade Zalm** € 17,00

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




## **Maaltijdsalade Mozzarella** € 17,00

basilicum | tomaat | olijf | sla




Geserveerd met brood en boter

# Voorgerechten

## **Soep**

-  Hardenbergse mosterdsoep | bosui | beenham € 6,00
-  Tomatensoep | soepballetjes € 6,00
-  Soep van de dag € 6,00

## **Brood**

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



Vegetarisch of vegetarisch te bereiden

# Lunch

*Te bestellen tot 17.00 uur:*

## **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 | honing-mosterd | tijm | gemengde sla

## **Uitsmijters**

-  Uitsmijter (bruin of wit brood) € 10,00
- Keuze uit: ham, kaas of spek
- Extra soort beleg € 1,00



Vegetarisch of vegetarisch te bereiden



# Alles Behalve Pannenkoek

Gehele dag te bestellen

Stoofpotje Vechtdal rund op grootmoeders wijze € 22,75

*huisgemaakt | Vechtdalrund | groenten | laurier | rode wijn  
kaneel | verse friet | mayonaise | verse salade*

Spareribs € 23,75

*huisgemaarineerde ribs | sweet chili ketjap | verse friet | aioli | verse salade*

Hamburger RB € 21,75


*runderburger | Black angus | relish | gem sla | kaas | augurk  
tomaat | verse friet | mayonaise*

Saté € 22,75

*huisgemaarineerd | varkenshaas | krokante ui | saté saus  
atjar | verse friet | mayonaise*

Gamba's € 21,75

*10 stuks | knoflook dip | peterselie | rode peper | verse friet  
mayonaise | verse salade*

 Falafel € 20,75

*naanbrood | feta | tomaat | aioli | gem sla*

Saltimbocca € 21,50

*huisgemaakt | zacht gegaarde Italiaanse kip op Rheezer wijze  
Parmaham | salie balsamico | tomaat | mozzarella | verse friet | mayonaise*

## Extra's

Mayonaise | Curry | Ketchup € 0,75

Appelmoes € 1,00

Aioli (huisgemaakte 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 | honing € 4,50

Verse Gemberthee | honing € 4,50

## Warme dranken

Warme chocomel, de èchte € 4,00

• met slagroom € 4,50

## Koffiespecialiteiten

Koffie € 3,25

Cappuccino € 4,00

Espresso € 3,25

Doppio (dubbele espresso) € 6,00

Koffie verkeerd € 4,00

Espresso Macchiato € 3,50

Latte Macchiato € 5,00

Rheezer Koffie € 8,00

*Koffie met koffielikeur kahlua, Slatman kruidkoek en slagroom*

IJskoffie € 8,00

Irish coffee (met Irish whisky) € 8,00

French coffee (met Cointreau of Grand Marnier) € 8,00

Italian coffee (met Amaretto di Saronno) € 8,00

Spanish coffee (met Tia Maria) € 8,00

+ Diverse siropen | vanille | caramel | seizoensiroop € 0,75

+ Haver- of sojamelk € 0,50

+ Slagroom € 0,50

## Lekkernijen van de lokale Bakkers Slatman en Siss&Bro

Appelgebak € 5,00

Seizoensgebak € 5,00

Hazelnootgebak € 5,00

Rheezer Turfje € 4,50

*Chocolade cake | bitterkoekjes | amarena kersen | witte chocolade*

Stroopwafel € 1,75

Slatman kruidkoek € 1,75

*dé kruidkoek uit de regio*

+ Slagroom € 0,50



 **HESSELINK**  
Koffiebranders



**Bakkerij  
Slatman**

  
**SISS  
& BRO**  
Bakkerij

# Koude Dranken

## Frisdranken (flesje)

Chaud fontaine blauw	€ 3,50
Chaud fontaine rood	€ 3,50
Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Dubbel friss (appel   perzik)	€ 3,50
Fanta Cassis	€ 3,50
Fanta Orange	€ 3,50
Fuze tea Green	€ 3,50
Fuze tea Sparkling	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Royal Bliss Bitter lemon	€ 3,75
Royal Bliss Ginger ale	€ 3,75
Royal Bliss Tonic	€ 3,75
Rivella light	€ 4,00
Ranja	€ 1,50

## Tafelwater

Chaud fontaine 0,75 ltr	€ 7,00
Chaud fontaine licht bruisend 0,75 ltr	€ 7,00
Karaf water	€ 2,50
Glas water	€ 0,50

## Zuiveldranken

Chocomel (flesje)	€ 4,00
Fristi (flesje)	€ 4,00
Boeren karnemelk De Waard	€ 3,50
Boeren melk De Waard	€ 3,50

## Vruchtensappen (flesje)

Appelsap Minute Maid	€ 4,00
Druivensap Van Kempen	€ 5,00
Jus d'orange Minute Maid	€ 4,00
Tomatensap Minute Maid	€ 4,00

# Bieren

## Bieren van de tap

Gulpener pilsner	
• Fluitje (18cl)	€ 3,25
• Vaasje/Amsterdammer (25cl)	€ 4,50
• Halve liter (50cl)	€ 8,50
Gulpener seizoensbier   verrassing van de tap	€ 6,25



## Bieren 0% | < 0,5% | op fles

Gulpener 0,0%	€ 4,75
Witbier Korenwolf   Gulpener   0,0%	€ 5,50
Radler   Warsteiner   0,0%	€ 4,75
IPA Nuchter Kalf   Vechtdal Bierbrouwerij   < 0,3%	€ 7,25



## Speciaalbieren | op fles

Vechtdal Bierbrouwerij	€ 7,25
• IPA   Nuchter kalf   <0,3%	
• Wit   Slok op   6,5%	
• Volblond   Goed goan   6,5%	
• Dubbel   Dalfs blauw   7,5%	
• Trippel   Jan van Dalfsen   9,0%	
Liefmans fruitbier   3,8%	€ 6,25

"Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij in Dalfts broewt en verkoopt sinds 2015 bier met eerlijke grondstoffen en zonder hulpstoffen. Alle bieren zijn bovengistend met hergisting op de fles. Het bier is daardoor puur van smaak. Er is een ruim assortiment bieren dat met de seizoenen mee verandert. De zorgbrouwerij biedt mensen met een afstand tot de reguliere arbeidsmarkt een nuttige, sociale dagbesteding."

# Port & Sherry & Wijnen

## Port

Port Kopke Ruby of White	€ 5,00
Sherry Dry of Medium	€ 5,00

## Wijnen | per glas

### Wit

Huiswijn	€ 5,50
Chardonnay	€ 6,50
Pinot Grigio	€ 6,50
Huiswijn zoet	€ 5,50

### Rosé

Huiswijn	€ 5,50
----------	--------

### Rood

Huiswijn	€ 5,50
Merlot	€ 6,50
Huiswijn zoet	€ 5,50

## Wijnen 0,0% | per glas

Wit	€ 5,50
Rood	€ 5,50
Rosé	€ 5,50

## 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
Fles Huiswijn Merlot	€ 32,50

*of vraag naar onze uitgebreide wijncarta van onze Rheezer Bistro*

## Borrel & 0,0%

Crodino 0,0%	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 9,00
Gin Tonic	€ 9,00

*of vraag naar onze drankenkaart van onze Rheezer Bistro*

# Alcoholhoudende Dranken

## Binnenlands gedestilleerd

Advocaat	€ 3,00
Advocaat met slagroom	€ 3,50
Berenburg	€ 3,00
Citroenbrandewijn	€ 3,00
Jonge jenever	€ 3,00
Oude jenever	€ 4,50
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	€ 5,00
Campari	€ 5,00
Gin Gordon	€ 4,50
Jägermeister	€ 4,50
Pernod	€ 6,00
Sambuca	€ 6,00
Tequila	€ 4,50
Vodka Smirnoff	€ 4,50

## Koffielikeuren

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





# Alcoholhoudende Dranken

## *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	€ 9,50
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](http://www.rheezerbelten.nl)