

SPEISEKARTE

Pfannkuchenrestaurant



restaurant
De Rheezerbelten

Pfannkuchen

Rheezer Bistro

Feiern und Partys



@rheezerbelten_pannenkoeken

www.rheezerbelten.nl

Willkommen

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Pfannkuchenrestaurant De Rheezerbelten, wo jeder Pfannkuchen nach wie vor auf gute alte Hausmacherart in der Pfanne oder im Ofen zubereitet wird. Ob Pfannkuchen pur oder nach Ihrer Vorliebe zusammengestellt mit süßen oder herzhaften Zutaten – Sie haben die Wahl!

Als stolzes Mitglied der Vereniging van Erkende Pannenkoekenrestaurants (Vereinigung anerkannter Pfannkuchenrestaurants) garantieren wir eine handwerkliche Zubereitungsart mit frisch gemachtem Teig nach Rezeptur des Hauses und einer großen Variantenvielfalt.

Dies gilt auch für Gäste mit Lebensmittelallergien oder besonderen Diäten: Selbstverständlich berücksichtigen wir auch Ihre Wünsche. Fragen Sie also ruhig nach – Pfannkuchen lassen sich beliebig abwandeln.

Sie sind kein Pfannkuchenfan? Auch das ist kein Problem. Im Restaurant De Rheezerbelten sind Sie auch für andere Eierspeisen oder für einen guten Salat an der richtigen Adresse.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant. Anmerkungen oder Verbesserungsvorschläge sind übrigens immer willkommen – trauen Sie sich also! Wenn Sie zufrieden waren, freuen wir uns natürlich auch über ein Lob.

Enrico und Margé Hans mit dem Team des Restaurants De Rheezerbelten

„Die größte Freude ist es, anderen Freude zu bereiten.“

Jean de la Bruyère



restaurant
De Rheezerbelten

Pfannkuchen

Hausgemachte Pfannkuchen, in der Pfanne auf dem Herd zubereitet. Aus frisch gerührtem Teig nach eigener Rezeptur. Und das schmeckt man! Sie haben die Wahl aus einer Vielzahl verschiedener Varianten mit süßen oder herzhaften Zutaten oder Kombinationen daraus. Wärmstens ans Herz gelegt seien Ihnen auch unsere regionalen und internationalen Pfannkuchenvariationen. Oder möchten Sie lieber selbst Ihren eigenen Favoriten zusammenstellen? Auch das ist möglich! Wir verfeinern unsere puren Pfannkuchen gerne mit allen Zutaten, die Sie sich wünschen. Serviert werden unsere Pfannkuchen standardmäßig mit hausgemachtem Sirup, Puderzucker und weißem Farinzucker. Möchten Sie lieber braunem Farinzucker oder Kristallzucker? Fragen Sie uns!

Zutaten nach Wahl:

- Speck
- Schinken
- Käse
- Wurst (Salami)
- Apfel
- Ananas
- Tomate
- Vanilleeis
- Ingwer
- Rosinen
- Zwiebel
- Champignons
- Paprika

Aufpreis pro Zutat 3,50 €

Extras:

- Schlag frische Schlagsahne 1,50 €
- Spiegelei 1,50 €
- Schokoladensoße 1,75 €



Spezielle Anforderungen oder Ernährungsbedürfnisse? Nahrungsmittelallergie?






Lass es uns wissen! Gerne berücksichtigen wir etwaige Spezial- und Diätwünsche. Wir wenden hierbei größte Sorgfalt an. Wie beispielsweise glutenfrei, sojafrei, eifrei, milchfrei, laktosefrei, nussfrei, zuckerfrei, aber auch andere Wünsche.

Fragen Sie unser Personal nach speziellen Ergänzungen zu unserer Speisekarte. Leider sind wir geschlossen wegen die höheren Kosten erfordern einen Aufpreis ab 2,00 € für ein gluten-, laktose- und milchfreies Gericht.



Pfannkuchen

Pfannkuchen Natur

 Pfannkuchen Natur	7,50 €
 Pfannkuchen Natur mit Zimt und braunem Zucker	8,25 €
 Pfannkuchen Natur mit Marmeladenkombination	8,25 €
 Pfannkuchen Natur mit Schokoladensoße und Vanilleeis	12,75 €
 Pfannkuchen Natur mit Nutella Schokola und Vanilleeis	12,75 €

Speck-Pfannkuchen

Speck-Pfannkuchen	8,50 €
Speck-Apfel-Pfannkuchen	12,00 €
Speck-Ananas-Pfannkuchen	12,00 €
Speck-Champignon-Pfannkuchen	12,00 €
Speck-Zwiebel-Pfannkuchen	12,00 €
Speck-Käse-Pfannkuchen	12,00 €
Speck-Schinken-Pfannkuchen	12,00 €
Speck-Wurst (Salami)-Pfannkuchen	12,00 €
Speck-Wurst-Schinken-Pfannkuchen	15,50 €
Speck-Käse-Champignon-Pfannkuchen	15,50 €








Auswahlempfehlung:

Falls Sie sich nicht zwischen süß und herzhaft entscheiden können, empfehlen wir Ihnen den Speck-Apfel-Pfannkuchen - eine perfekte Kombination aus beidem!











Schinken-Pfannkuchen

Schinken-Pfannkuchen	8,50 €
Schinken-Käse-Pfannkuchen	12,00 €
Schinken-Käse-Ananas-Pfannkuchen	15,50 €

Käse-Pfannkuchen

 Käse-Pfannkuchen	8,50 €
 Käse-Pfannkuchen mit Paprikapulver	8,75 €
 Käse-Pfannkuchen mit Ingwer	12,00 €
 Käse-Pfannkuchen mit Ananas	12,00 €
 Käse-Pfannkuchen mit Tomate	12,00 €
 Käse-Pfannkuchen mit Zwiebel	12,00 €
 Käse-Pfannkuchen mit Zwiebel und Paprika	15,50 €






Obst-Pfannkuchen

 Apfel-Pfannkuchen	8,50 €
 Apfel-Pfannkuchen mit Zimt	8,75 €
 Apfel-Pfannkuchen mit Ananas	12,00 €
 Apfel-Pfannkuchen mit Zimt und Rosinen	12,25 €
 Apfel-Pfannkuchen mit Honig	11,00 €
 Verschiedenes frisches Obst	11,25 €
 Kirsche	8,50 €
 Warme Kirschen	9,75 €
 Ananas	8,50 €
 Banane	8,50 €

Tipp:

Probieren Sie doch mal eine Kombination aus Obst-Pfannkuchen mit Vanilleeis und/oder Schlagsahne. Oder wie die Belgier: mit Schokoladensoße!

Verschiedene Pfannkuchen

 Honig-Pfannkuchen	8,50 €
 Apfelmus-Pfannkuchen	8,50 €
 Rosinen-Pfannkuchen	8,50 €
 Ingwer-Pfannkuchen	8,50 €
Wurst-Pfannkuchen (Salami)	8,50 €
 Advocaat-Pfannkuchen mit Schlagsahne	10,25 €




Kann vegetarisch oder vegetarisch zubereitet werden

Pfannkuchenspezialitäten

Regionale Spezialitäten

RHEEZER 19,00 €
Pfannkuchen mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Tipp: besonders lecker mit Käse als Extrazutat!

 **DIFFELER** 19,00 €
Pfannkuchen mit „Boerenjongens“ und „Boerenmeisjes“
(Rosinen und Aprikosen, eingelegt in Vanille und Brantwein)

VECHTDAL 19,00 €
Pfannkuchen mit Speck und unserem „Rheezer Stoofpotje“
(Rind aus dem Vechtetal, Gemüse, Rotwein, Lorbeer, Zimt)

Und der Bauer pflügte weiter ...

In Zeiten, als noch von Hand gepflügt, gemäht und geerntet werden musste, verbrachten die Bauern viele Tage am Stück auf ihren Feldern. Körperliche Schwerstarbeit verlangt natürlich entsprechend kräftige Mahlzeiten. Deshalb brietten die Frauen schon in aller Frühe Speck- und Ingwer-Pfannkuchen mit einem Omelett darüber und gaben sie ihren Männern als zweites Frühstück mit aufs Feld. Das Rezept für diese besondere Kombination aus Pfannkuchen und Omelett bis heute überdauert und ist bei unseren Gästen nach wie vor der unbestrittene Favorit auf der Speisekarte.




NOORD-OOSTER 15,50 €
Speck-Pfannkuchen
kombiniert mit würzigem Omelett

 **HEEMSER** 15,50 €
Ingwer-Pfannkuchen
kombiniert mit würzigem Omelett

Internationale Spezialitäten

HAWAII 17,00 €
Schinken-Käse-Pfannkuchen mit Ananas und Schlagsahne

 **PISA** 19,00 €
Pfannkuchen mit Käse, Zwiebeln, Champignons und Tomaten

JERUSALEM 19,00 €
Pfannkuchen mit Shawarma, serviert mit Knoblauchsoße

Spezialitäten des Chefkochs

PFANNKUCHEN DES MONATS 19,00 €
Pfannkuchen mit wechselnder Zusammenstellung
(siehe aktuelle Angebotstafel oder sprechen Sie uns einfach an!)



Kann vegetarisch oder vegetarisch zubereitet werden



Diffelen

Diffelen, in einer Schlaufe der Vechte gelegen, besaß seine eigenen Feldfluren und Marken, die früher vor allem aus Heide und Mooren bestanden. Dort grasten die Diffeler Schafe. Heute findet man nördlich von Diffelen nur noch Wald.

Rheeze

Rheeze ist ein altes niedersächsisches Dorf mit einem noch deutlich erkennbaren Dorfanger. Das Örtchen liegt zwischen dem Vechtetal und den Rheezerbelten, einer hübschen Hügellandschaft mit Heide, Eichenwäldern und Kiefern. Die abwechslungsreiche Landschaft wird durch hohe, leicht abschüssige Feldfluren, Weiden, Wälder und alte Tümpel mit einer großen Vielfalt an Wasserpflanzen geprägt.

Das Vechtetal

Das Vechtetal in der Provinz Overijssel umfasst ungefähr die Gegend entlang der Vechte zwischen der Grenze der Provinz Drente und den Städten Zwolle und Staphorst. Die Vechte bahnt sich hier ihren verschlungenen Weg durch eine wunderschöne Landschaft, vorbei an malerischen Dörfern, Landgütern, Wäldern und Heideflächen. In diesem Landstrich klingen längst vergangene Zeiten noch bis heute nach, und die Weite der Landschaft lädt zum Entspannen ein.

Große Salate



Große Salat Carpaccio 17,00 €

Frisch geschnitten | hausmariniert | Rucola | Pesto | Tomate | Grana Padano Käse

Große Salat Lachs 17,00 €

Hausgeräucherter Norwegischer Lachs | Gurke | Vechtetal Eiersalat | Honig-Senf | Salat

 **Große Salat Mozzarella** 17,00 €




Basilikum | Tomate | Oliven | Salat

Serviert mit Brot und Butter




Vorspeisen



Suppen

-  Hardenberger Senfsuppe | Knochenschinken | Frühlingszwiebel 6,00 €
-  Tomatensuppe | mit Suppenklößchen 6,00 €
-  Tagessuppe 6,00 €

Brot

-  Brötchen mit Kräuterbutter (2 Personen) 4,50 €
-  - extra Brötchen 2,00 €
-  - extra Aioli und Tapenade 2,25 €



Kann vegetarisch oder vegetarisch zubereitet werden

Für den kleinen Hunger

Bis 17:00 Uhr bestellbar:

(Misch-/Weiß-)Brot und 2 Krokette 8,75 €

Coppa di Parma 9,95 €

Waldkornbrot | Burratini | Trüffel | Rucola

 **Trüffelburrata** 9,95 €

Waldkornbrot | Burratini | Rucola | Pinienkerne


Rote-Bete-Wrap 9,95 €

Ochsenwurst | Piccalilli | Salat

Knochenschinken 9,95 €

Waldkornbrot | aus dem Ofen | Honig-Senf | Thymian | gemischter Salat

Strammer Max

-  Strammer Max (Misch- oder (Misch-/Weiß-)Brot) 10,00€
- Zur Auswahl: mit Schinken, Käse oder Speck
- Extra Belag pro Sorte 1,00 €



Kann vegetarisch oder vegetarisch zubereitet werden



Alles außer Pfannkuchen

Den ganzen Tag zu Bestellen

Schmortopf vom Vechtetal-Rind nach Großmutter's Art 22,75 €
*Vechtetal-Rind | Gemüse | Rotwein | Lorbeer | Zimt | Pommes frites
Mayonnaise | Salat*

Spareribs 23,75 €
Hausgemachter ribs | Sweet Chili Ketjap | Aioli | Pommes frites | Salat

Hamburger RB 21,75 €
*Hausgemachter Burger vom Rind | Dressing | gemischter Salat
Heileuver' Käse | Tomate | Gewürzgurke | Pommes frites | Mayonnaise*

Saté 22,75 €
Hausgemachter Knusprige Zwiebel | Erdnusssoße | Schweinefilet

Garnelen 21,75 €
*10 Stück | Knoblauch Dip | Peterselie | Chili | Pommes frites
Mayonnaise | Salat*

 Falafel 20,75 €
Naan brot | Feta | Kirschtomate | aioli | Salat

Saltimbocca 21,50 €
*Schonend gegart | Italienisches Huhn | Parma Schinken | Salbei
balsamisch | tomate | Mozzarella | Pommes frites | Mayonnaise*

Extras

Curry | Ketchup | Mayonnaise 0,75 €

Apfelmus 1,00 €

Knoblauchsoße 1,50 €

Satésoße (Erdnusssoße) 1,75 €

Pommes frites mit mayonnaise 4,75 €

Eis

Unsere Eisspezialitäten finden Sie auf unserer speziellen Eiskarte.

Warme Getränke

Teespezialitäten

Tee, Auswahl aus verschiedenen Sorten 3,00 €
Frischer Minztee | honig 4,50 €
Frischer Ingwertee | honig 4,50 €

Warme Getränke

Warme Schokolade Chocomel (Original) 4,00 €
• mit Schlagsahne 4,50 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee 3,25 €
Cappuccino 4,00 €
Espresso 3,25 €
Doppio (doppelter Espresso) 6,00 €
Milchkaffee 4,00 €
Espresso Macchiato 3,50 €
Latte Macchiato 5,00 €
Rheezer Kaffee 8,00 €

(Kaffee mit Kaffeelikör Kahlúa, Slatman Gewürzkuchen und Schlagsahne)

Eiskaffee (eine Kugel Cappuccino Sahneis mit Espresso) 8,00 €
Irish Coffee (mit Irischem Whisky) 8,00 €
French Coffee (mit Cointreau oder Grand Marnier) 8,00 €
Italian Coffee (mit Amaretto di Saronno) 8,00 €
Spanish Coffee (mit Tia Maria) 8,00 €
+ Verschiedene Sirupe | Vanille | Karamell | Saisonsirup 0,75 €
+ Hafer- oder Sojamilch 0,50 €
+ Schlagsahne 0,50 €

Delikatesse von örtlichen Bäcker, Slatman' und, Siss&Bro'

Apfelkuchen 5,00 €
Gebäck der Saison 5,00 €
Haselnusskuchen 5,00 €
Rheezer Turfje 4,50 €

Schokoladenkuchen | 'bitterkoekjes' | Amerenakirchen | Weiße schokolade

Stroopwafel 1,75 €
Gewürzkuchen 1,75 €

Der kuchen aus der Region

+ Schlagsahne 0,50 €



 **HESSELINK**
Koffiebranders



**Bakkerij
Slatman**


**SISS
& BRO**
Bakkerij

Kalte Getränke

Erfrischungsgetränke (in der Flasche)

Bitter Lemon Finley	3,50 €
Cassis Fanta	3,50 €
Coca-Cola	3,50 €
Coca-Cola Zero	3,50 €
Dubbelfris (Apfel Pfirsich)	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 €

Tafelwasser

Chaud fontaine still 0,75 ltr	7,00 €
Chaud fontaine mit Kohlensäure 0,75 ltr	7,00 €
Karaffe Wasser	2,50 €
Glas Wasser	0,50 €

Milchgetränke

Chocomel (Flasche)	4,00 €
Fristi (Flasche)	4,00 €
Buttermilch - De Waard	3,50 €
Milch - De Waard	3,50 €

Fruchtsäfte (in der Flasche)

Apfelsaft - Minute Maid	4,00 €
Traubensaft - Van Kempen	5,00 €
Orangensaft - Minute Maid	4,00 €
Tomatensaft - Minute Maid	4,00 €

Bieren

Bier vom Fass

Gulpener pilsner	
• Fluitje - klein (18cl)	3,25 €
• Amsterdammer - mittel (25cl)	4,50 €
• Gulpener Pilsner 0,5 l	8,50 €
Gulpener Saisonbier Überraschung vom Fass	6,25 €



Diverse Flaschenbiere 0% | < 0,5%

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



Spezialbiere Flasche

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

„Die Vechtdal-Brauerei in Dalfsen braut und verkauft seit 2015 Bier mit ehrlichen Rohstoffen und ohne Zusatzstoffe. Alle Biere sind obergärige Biere mit Flaschengärung. Dies verleiht dem Bier einen reinen Geschmack. Das Angebot ist groß und saisonal unterschiedlich. Die Pflegebrauerei bietet Menschen, die fernab des regulären Arbeitsmarktes stehen, eine sinnvolle, soziale Möglichkeit ihren Alltag zu gestalten.“

Portwein & Sherry & Weine

Portwein

Portwein Kopke rot oder weiß	5,00 €
Sherry trocken oder medium	5,00 €

Weinen - glas

Weiß

Hauswein	5,50 €
Chardonnay	6,50 €
Pinot Grigio	6,50 €
Hauswein süß	5,50 €

Rosé

Hauswein	5,50 €
----------	--------

Rot

Hauswein	5,50 €
Merlot	6,50 €
Hauswein süß	5,50 €

Wein 0,0% | per glas

Weiß	5,50 €
Rot	5,50 €
Rosé	5,50 €

Flasche wein

Hauswein weiß, Flasche	27,50 €
Chardonnay, Flasche	32,50 €
Pinot Grigio, Flasche	32,50 €
Hauswein rosé, Flasche	27,50 €
Hauswein rot, Flasche	27,50 €
Hauswein Merlot, Flasche	32,50 €

oder fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte in unserem Rheezer Bistro

Borrel & 0,0%

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

oder fragen Sie nach unserer Getränkekarte in unserem Rheezer Bistro

Alkoholische Getränke

Einheimische Spirituosen

Advocaat (Eierlikör)	3,00 €
Advocaat mit Schlagsahne	3,50 €
Berenburg	3,00 €
Zitronenbranntwein	3,00 €
Jonge jenever	3,00 €
Oude jenever	4,50 €
Vieux	3,00 €

Liköre

Apfelcorn	4,50 €
Bessenjenever	4,50 €
Kirschbranntwein	4,50 €
Malibu	4,50 €
Passoa	4,50 €
Safari	4,50 €
Wermut weiß Dry	5,00 €
Wermut weiß Bianco	5,00 €
Wermut rot	5,00 €

Ausländische Spirituosen

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 €

Kaffeelikör

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



Spirituosen

Digestifs

Armagnac V.S.	6,00	€
Armagnac V.S.O.P.	8,00	€
Benedictine D.O.M.	6,00	€
Calvados V.S. Chateau du Breuil	6,00	€
Calvados V.S.O.P. Chateau 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 Rot	6,00	€
Grand Marnier Blau, Louis Alexandre	9,50	€

Whisky

Eine große Auswahl an Whisky-Sorten finden Sie in unserem Rheezer Bistro. Wählen Sie selbst Ihren Favoriten!



restaurant
De Rheezerbelten

Pfannkuchen Rheezer Bistro Feiern und Partys

Menü auch verfügbar in:





restaurant
De Rheezerbelten

Pfannkuchen

Rheezer Bistro

Feiern und Partys



www.rheezerbelten.nl