



# TAKE AWAY

12:00  
TOT  
20:00

VELP: 0486 472114 • BEUNINGEN: 024 3030047 • PLASMOLLEN: 024 6962829 • PAN&ZO HERPEN: 0486 416 689

## VOORGERECHTEN

<b>POMMEDORI TOMATENSOEP</b>	5.00
<b>MOSTERDSOEP</b>	5.00
Spekjes   crème fraîche   bieslook	
<b>SOEP VAN DE DAG</b>	5.00

**DE SOEPEN WORDEN GESERVEERD MET  
BROOD EN BOTER!**

## VOOR DE KLEINTJES TOT 10 JAAR

<b>KINDERPANNENKOEK</b>   Suiker	5.00
<b>KINDERPANNENKOEK</b>   Jam	5.00
<b>KINDERPANNENKOEK</b>   Kaas	7.00
<b>KINDERPANNENKOEK</b>   Krentjes   suiker	6.00
<b>KINDERPANNENKOEK</b>   Appel   suiker	6.00
<b>KINDERPANNENKOEK</b>   Spek	6.00
<b>KINDERPANNENKOEK</b>   Banaan   Nutella	7.00

## NATUREL

<b>NATUREL PANNENKOEK</b>   Suiker	8.00
<b>NATUREL PANNENKOEK</b>   Kaneel   bruine suiker	8.00
<b>NATUREL PANNENKOEK</b>   Jam	8.00
<b>GEMBER PANNENKOEK</b>   Suiker	9.50
<b>PANNENKOEK 'BOERENJONGENS'</b>	11.00
<b>VELPSE LIEFDE</b>	11.00
Krenten- en rozijnen pannenkoek likeur   suiker	

## TAKE AWAY MENU

open voor bestellingen  
12:00 - 20:00

**HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!**

## ZOET

<b>ANANAS PANNENKOEK</b>   Suiker	9.50
<b>BANAAN PANNENKOEK</b>   Suiker	9.50
<b>WARME KERSEN PANNENKOEK</b>   Geflambeerd	11.50
<b>POWERPANNENKOEK BANAAN</b>	16.00
Notenpannenkoek van boekweitbeslag   banaan   Goji-Bes Cacaonibs   blauwe bessen   kokos   agave siroop	

## APPEL

<b>APPEL PANNENKOEK</b>   Kaneel   suiker	9.00
<b>APPEL PANNENKOEK</b>   Kaneel   bruine suiker	9.00
<b>APPEL PANNENKOEK</b>   Ananas   suiker	9.50
<b>APPEL PANNENKOEK</b>   Krenten   rozijnen   kaneel   suiker	9.50
<b>APPEL PANNENKOEK</b>   Krenten   rozijnen   likeur   suiker	10.50
<b>APPEL PANNENKOEK</b>   Krenten   rozijnen   honing   suiker	9.50
<b>DE BONS PANNENKOEK</b>   Appel   gem. noten   honing	11.00
<b>HARTENBREKER</b>   Appel pannenkoek   krenten   rozijnen noten   suiker   geflambeerd	12.00

## HARTIG

<b>SPEKPANNENKOEK</b>	9.50
<b>SPEKPANNENKOEK</b>   Ui	10.00
<b>SPEKPANNENKOEK</b>   Appel	11.00
<b>SPEKPANNENKOEK</b>   Gember	11.00
<b>SPEKPANNENKOEK</b>   Salami   ham	11.50
<b>SPEKPANNENKOEK</b>   Champignon   ui	11.50
<b>HAMPANNENKOEK</b>   Champignon	11.00
<b>HAMPANNENKOEK</b>   Prei   tomaat	11.00
<b>GROENTE PANNENKOEK</b>	11.50
Champignon   prei   tomaat   paprika	
<b>CHAMPIGNON UI TOMAAT PANNENKOEK</b>	10.50

## KAAS

<b>KAAS PANNENKOEK</b>   Paprikapoeder	10.50
<b>KAAS PANNENKOEK</b>   Geroosterde uitjes	10.50
<b>KAAS PANNENKOEK</b>   Appel	11.50
<b>KAAS PANNENKOEK</b>   Ananas	11.50
<b>KAAS PANNENKOEK</b>   Gember	11.50
<b>HAM KAAS PANNENKOEK</b>	11.50
<b>HAM KAAS PANNENKOEK</b>   Ananas	12.50
<b>HAM KAAS PANNENKOEK</b>   Prei   tomaat   paprikapoeder	12.50
<b>SPEK KAAS PANNENKOEK</b>   Geroosterde uitjes	12.50
<b>SPEK KAAS PANNENKOEK</b>   Tomaat   paprikapoeder	13.00
<b>KAAS CHAMPIGNON PANNENKOEK</b>   Ui   tomaat   chilisaus	13.50

## PIZZA

<b>KAAS PANNENKOEK</b>	12.50
Paprikapoeder   geroosterde uitjes tomaat   Italiaanse kruiden	
<b>HAM KAAS PANNENKOEK</b>	13.50
Paprikapoeder   geroosterde uitjes tomaat   Italiaanse kruiden	
<b>SALAMI KAAS PANNENKOEK</b>	13.50
Paprikapoeder   geroosterde uitjes tomaat   Italiaanse kruiden	
<b>SALAMI KAAS OLIJVEN PANNENKOEK</b>	14.00
Ui   tomaat   paprikapoeder   Italiaanse kruiden	

## DE GEVULDE HAP

<b>CHEF'S FAVOURITE</b>	16.00
Pannenkoek Pulled Pork met knapperige sla, appel en BBQ saus	
<b>KIP-CAJUN PANNENKOEK</b>	16.00
Stukjes kipfilet met paprika op Mexicaanse wijze bereid, overgoten met een pittige Cajun-kruidensaus	
<b>PILAV PANNENKOEK</b>	16.00
Lichtgebakken stukjes kipfilet   bereid met paprika   champignons   ui   perzik   overgoten met een zoet-pittige pilavsaus	
<b>BOERENDOCHTER</b>	16.00
Ragoûtpannenkoek   kip   champignons	
<b>THAISE PANNENKOEK</b>	16.00
Pannenkoek gevuld met overheerlijke pittige Thaise curry   bereid met kip   verse groenten	
<b>EGYPTISCHE PANNENKOEK</b>	16.00
Stukjes gekruid varkensvlees   paprika frisse sla   knoflooksaus	
<b>SATÉ PANNENKOEK</b>	16.00
Heerlijke pittig gekruide kipsaté nootjes   kroepoek	
<b>VARKENSHAAS PANNENKOEK</b>	16.00
Stukjes gebakken varkenshaas overgoten met een heerlijke peperroomsaus	

**BOVENSTAANDE GERECHTEN WORDEN  
GESERVEERD MET EEN FRISSE RAUWKOSTSALADE.**

## SPECIALITEITEN

<b>SPECIALITEIT DEN TOL</b>	15.00
Boerenpannenkoek spek   ham salami   champignons   ui   tomaat	
<b>ROOMBRIE PANNENKOEK</b>	16.00
Met walnoten   honing   rucola zongedroogde tomaten	
<b>VERRE NEEF</b>	16.00
Kaas tomaat pannenkoek Mexicaans gekruid gehakt	
<b>APPEL GEITENKAAS PANNENKOEK</b>	16.00
Appelpannenkoek   noten   geitenkaas rucola   zongedroogde tomaten   honing	
<b>PANNENKOEK FRANSE KAAS</b>	16.75
Noten pannenkoek geserveerd met drie soorten Franse kaas   een vijgenchutney walnoten   rucola   zongedroogde tomaten	



**AL ONZE PANNENKOEKEN  
KUNNEN OOK MET BOEKWEITBESLAG  
GEBAKKEN WORDEN!**