



**MENUKAART**



*Mmmmmmm*



116/250

K. RIEM '75

## ZOETE PANNENKOEKEN

19 Naturel	€ 6,35
20 Naturel met 2 bollen ijs	€ 8,40
21 Extra bol ijs	€ 1,05
22 Extra verrassing	€ 0,80
23 Chokoladesaus	€ 0,75
24 Naturel en kaneelsuiker	€ 6,90
25 Appel	€ 7,20
26 Appel/rozijnen	€ 7,80
27 Appel/ spek	€ 7,80
28 Appel/kaas	€ 8,10
29 Appel/spek/kaas	€ 8,85
30 Appel en kaneelsuiker	€ 8,10
31 Rozijnen	€ 7,25
32 Rozijnen/appel/spek	€ 8,50
33 Rozijnen/appel/kaas	€ 8,75
34 Rozijnen/appel/ananas	€ 9,10
37 Ananas	€ 8,30
38 Ananas/kaas	€ 9,30
39 Ananas/ham/kaas	€ 9,80
40 Ananas/spek/kaas	€ 9,85
41 Ananas/appel	€ 8,75
43 Banaan	€ 8,95
44 Banaan/appel	€ 9,50
45 Banaan/chokoladesaus	€ 9,65
46 Banaan/appel/rozijnen	€ 9,90
49 Gember	€ 7,95
50 Gember/kaas	€ 9,00
51 Gember/spek	€ 8,75
52 Gember/spek/kaas	€ 9,70
53 Gember/appel	€ 8,75
54 Gember/appel/spek	€ 9,30
55 Boerenjongens (eigengemaakt)	€ 10,15
56 Pannenkoek met warme kersen & slagroom	€ 10,20

## HARTIGE PANNENKOEKEN

73 Spek	€ 7,20
74 Spek/worst	€ 7,80
75 Spek/ham	€ 7,80
76 Spek/ui	€ 7,80
77 Spek/kaas	€ 8,25
78 Spek/kaas/ui	€ 8,85
79 Worst	€ 7,20
80 Worst/kaas	€ 8,10
81 Worst/ham	€ 7,80
82 Worst/kaas/ui	€ 8,85
83 Worst/ham/spek	€ 8,55
84 Worst/ham/kaas/ui	€ 9,30
85 Ham	€ 7,20
86 Ham/ui	€ 7,80
87 Ham/kaas	€ 8,30
88 Ham/prei	€ 8,45
89 Ham/kaas/ui	€ 8,85
90 Ham/kaas/prei	€ 9,05
91 Kaas	€ 7,80
92 Kaas/ui	€ 8,25
93 Kaas/prei	€ 8,55
94 Kaas/paprika	€ 8,55
95 Kaas/tomaat	€ 9,05
96 Kaas/ham/tomaat/ui	€ 10,10
97 Spek/worst/ui/champignons	€ 9,05
98 Ham/kaas/champignons/ui	€ 9,30
99 Tomaat/kaas/ui/champignons	€ 10,35
100 Tomaat/ham/kaas/champ./ui	€ 10,90
101 Kaas/paprika/ui	€ 8,95
102 Kaas/champignons	€ 8,80
103 Champignons	€ 8,00
104 Champignons/ui	€ 8,50
105 Ui	€ 7,70
106 Prei	€ 8,00
107 Champignons/kaas/ui	€ 9,35
108 Champignons/kaas/ui/paprika	€ 9,60
125 Asperges/ham/kaas	€ 10,35
126 Asperges/kaas	€ 9,90

## MAALTIJD PANNENKOEKEN

109 Bels Möll	Spekpannenkoek met een gebakken ei. ook heerlijk met roggebrood ( + € 1,00)	€ 9,05
110 Boer'n	Pannenkoek met spek, ham, worst, ui, champignons en paprika	€ 10,10
111 Boer'n & kaas	Pannenkoek met spek, ham, worst, ui, champignons en paprika. Overbakken met kaas	€ 10,85
112 Boerder-ei	Pannenkoek met spek, ham, worst, ui, champignons, paprika en een gebakken ei	€ 11,35
113 Mexicaanse	Dubbelgevouwen pannenkoek, gevuld met mexicaans gekruid varkensvlees in sinaasappel koriandersaus. Gegarneerd met rauwkost	€ 12,90
114 Griekse	Dubbelgevouwen pannenkoek, gevuld met gyros. Gegarneerd met rauwkost en tzatziki	€ 12,90
115 Shoarma	Dubbelgevouwen pannenkoek, gevuld met shoarmavlees. Gegarneerd met rauwkost en knoflooksaus	€ 12,90
117 Twentse	Pannenkoek met schijfjes aardappel, uien en ontbijtspek	€ 11,10
120 Vis	Uienpannenkoek met tonijn	€ 11,25
121 Vis speciaal	Pannenkoek met tonijn, ui, kaas, champignons en tomaat	€ 12,95
122 Franse	Pannenkoek met brie en tuinkruiden	€ 10,85
123 Maxima	Pannenkoek in wrap-style, gevuld met vurig argentijns gekruid kippenvlees, gegarneerd met rauwkost en chilisaus	€ 12,90
124 Rauwkostsalade	Pannenkoek met rauwkost	€ 9,20
127 Vegetarisch	Pannenkoek met asperges, tomaat, ui, champignons en kaas	€ 12,50
137 Zalm	Pannenkoek met gerookte zalm en Heks'n Kaas	€ 13,20

## TOSTI'S

Kaas	€ 4,10
Ham/kaas	€ 4,40
Ham/kaas/ui	€ 4,70
Ham/kaas/tomaat	€ 4,95
Ham/kaas/ananas	€ 4,95
Boerentost: ui, paprika, champignons, spekjes, tomaat en met kaas gegratineerd	€ 7,80

## KINDERKAART

Kinderschnitzel met friet & verrassing	€ 9,25
Hamburger met friet & verrassing	€ 7,80
5 kipnuggets met friet & verrassing	€ 7,00
3 mini frikandellen en 2 bitterballen met friet & verrassing	€ 7,00

## KINDERPANNENKOEKEN MET.....VERRASSING!!!!

1 Naturel	€ 5,00
2 Jam	€ 5,20
3 Kaas	€ 5,30
4 Ham	€ 5,30
5 Spek	€ 5,30
6 Worst	€ 5,30
7 Appel	€ 5,30
8 Rozijnen	€ 5,30
9 Appel/rozijnen	€ 5,55
10 Ham/kaas	€ 5,55
11 Appel/spek	€ 5,55
12 Snoepjes	€ 5,55



## BITTERGARNITUUR

Bourgondische bitterballen	8 stuks	€ 7,05
Bitterballen	8 stuks	€ 5,15
Gemengde warme hapjes	8 stuks	€ 5,15
Portie kaas	8 stuks	€ 5,15
Portie oude kaas met mosterd-dille saus	8 stuks	€ 7,05
Portie droge worst	8 stuks	€ 5,15

Stokbrood met kruidenboter € 4,15

**Luxe broodplank** € 8,80

2 soorten brood met kruidenboter, knoflooksaus, cocktailsaus en tapenade

**Koude borrel-plank** € 15,25

2 soorten brood met o.a. worst, jong belegen kaas, oude kaas, Rauwe ham, kruidenboter, tapenade, mosterdsaus en knoflooksaus

# LUNCHGERECHTEN

## Eiergerechten

Kleine uitsmijter 2 snee brood ( wit/bruin) 2 eieren

Grote uitsmijter 3 snee brood ( wit/bruin) 3 eieren

	Klein	Groot
Ham	€ 7,75	€ 9,50
Kaas	€ 7,75	€ 9,50
Ham/kaas	€ 8,25	€ 9,95
Rauwe ham uit eigen schouw	€ 8,50	€ 10,25

Omelet champignon kaas met 2 snee brood € 10,25

**Houthakkersmeulke** € 11,50

Boerenomelet gevuld met champignons, ui, spek, gebakken aardappelen, zilveruitjes, worteltjes en doperwtjes geserveerd met 2 snee brood

**Uitsmijter 'n Bels** € 13,50

3 snee brood belegd met ham en 3 eieren, overbakken met spek, ui, champignons, tomaat en kaas

**Etten's tied** € 9,25

't 12 uurtje 1 snee brood met ham en ei, 1 snee brood met kroket. Geserveerd met 2 bol rundvleessalade (wit of bruin brood)

**Broodje Bels** € 8,75

Waldkorn broodje ruim belegd met rauwe ham uit eigen schouw en beenham gearneerd met een gekookt ei

**Bels Burger** € 10,50

Heerlijke boerenbol met 100 % verse beefburger, uien, sla, komkommer, tomaten, augurk, burgersaus en cheddar kaas

## Broodjes ( pistolet wit of bruin)

Jong belegen kaas	€ 6,60
Oude kaas	€ 7,10
Ham	€ 6,60
Ham/kaas	€ 6,85
Gezond	€ 7,95
Brie	€ 7,50
Gerookte zalm	€ 8,85
Tonijnsalade	€ 8,30
Rosbief	€ 8,50
Broodje warm vlees <i>De specialiteit van onze kok</i>	€ 8,75

## MAALTIJDSALADES

Rauwkost salade	€ 8,50
Gegarneerd met o.a. komkommer, tomaat, croutons en ei etc.	
Tonijn salade	€ 12,75
Gegarneerd met fetakaas	
Geitenkaas salade	€ 12,75
Gegarneerd met honingmosterddressing en walnoten	
Gerookte zalm salade	€ 13,75
Gegarneerd met balsamicosirop en appel	
Garnalen salade	€ 13,95
Met huis gemarineerde gebakken garnalen en cocktailsaus	
Kip salade	€ 13,75
Met krokant gebakken kip en chilisaus	
Rosbief salade	€ 13,75
Met rosbeef, pijnboompitten en balsamicosirop	

(alle salades worden geserveerd met een rustiek broodje en een kuipje boter)

## KLEINE WARME GERECHTEN

Halve haan met brood	€ 10,50
2 kroketten met brood	€ 7,75
Portie friet met mayonaise	€ 4,50
Friet met kroket en mayonaise	€ 6,75
Friet met frikandel en mayonaise	€ 6,75
Frikandel of kroket	€ 2,50

## HUISGEMAAKTE BOEREN GEHAKTBALLEN

Gehaktbal met gebakken uien en brood	€ 7,95
Gehaktbal met gebakken uien, friet en mayonaise	€ 9,25

## SOEPEN

Soep van de dag	€ 5,25
Tomatensoep	€ 5,25
Uiensoep	€ 5,25
Kippensoep	€ 5,25
Goulashsoep	€ 5,60
(bij de soep wordt een rustiek hard broodje geserveerd)	
Trio van soepjes	€ 6,25
Laat u verrassen, geserveerd met stokbrood	
Stokbrood met kruidenboter	€ 4,15
Luxe broodplank	€ 8,95
2 soorten brood met kruidenboter, knoflooksaus, tapenade en cocktailsaus	

## KOUDE VOORGERECHTEN

Het Molenkolkje	€ 10,25
Duo van gerookte forel en gerookte zalm met toast en boter	
Het Streu	€ 9,25
Twentse rauwe boerenham uit eigen schouw met meloen	
Het Boerenerf	€ 10,75
Carpaccio van de ossenhaas met honingmosterddressing, pijnboompitten en geraspte kaas	
Van alles 'n luk	€ 12,50
Proeverijtje van diverse voorgerechten. Laat u verrassen!!!!	

## WARME VOORGERECHTEN

Het Heideveldje	€ 9,25
Stukjes gebakken runderlever met spek en uien, afgeblust met een scheutje Madeira, geserveerd met stokbrood.	
De Galgenberg	€ 8,95
Gebakken brie in rauwe ham uit eigen schouw en sla	
Klootschietersbaan	€ 9,50
Champignons in bierbeslag met warme romige knoflooksaus	
De Cirkels van Jannink	€ 8,50
Gebakken camembert met warme zoete cranberriesaus	
't Sluisje	€ 11,25
Gebakken scampi's met knoflook-chilisaus	
'N Fiemhoop	€ 5,95
Nacho's met gesmolten cheddarkaas, cherrytomaatjes en zigeunersaus	

## HOOFDGERECHTEN VLEES EN KIP

Half Bels haantje	€	15,25
Half Bels haantje met boerenscharrelgerei	€	17,75
Gebakken spekjes, uien, champignons en paprika		
Noabersteak van de Wel	€	29,95
Voor de echte vleesliefhebber, een lende steak van 500 gram & kruidenboter		
De Reus van Mander	€	22,50
Gegrilde en huis gemarineerde Schweinehaxe van 500 gram en zuurkool ( bereidingstijd van ca 45 minuten)		
De Knecht	€	26,95
Tournedos van 200 gram met kruidenboter		
De Knecht op n'n Heuibergh	€	28,95
Tournedos met gebakken champignons & uien		
Martin's Prinsenmeulke	€	23,50
Entrecote van 250 gram met kruidenboter		
'n Broamberg	€	27,95
Ribeye van 350 gram met kruidenboter		
"Loat mer is kom'n"	€	35,75
Ribeye van 600 gram voor de grote eter!! Oons Favorietje		
't Akkersbuske		
Spareribs klein	€	16,25
Spareribs normaal	€	19,25
Spareribs groot	€	22,50
De Meid	€	18,95
Varkenshaas van 225 gram		
N'n Stevige Boerenmeid	€	20,75
Varkenshaas van 225 gram gevuld met brie		
'n Oostenrieker	€	15,50
Wiener Schnitzel		
Boeren Schnitzel	€	17,95
Met gebakken spek, uien, champignons & paprika		
Vlees an 'n Droadnägel	€	17,50
Saté van de haas 200 gram met satésaus		
'N Niendeur	€	21,50
Ossenhaaspuntjes in stroganoffsaus		
'T Appelhöfke	€	13,95
Senioren schnitzel ( kleiner formaat schnitzel)		



## HOOFDGERECHTEN VIS EN VEGETARISCH

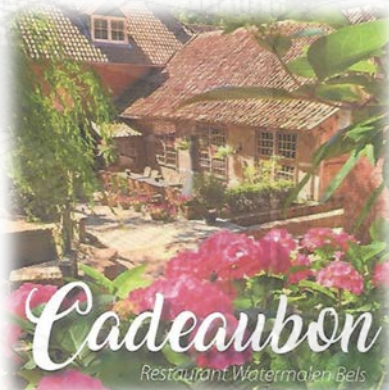
Het Molenrad	€ 19,50
2 spiesjes van Panga-filet met stukjes paprika en botersaus	
De Dinkel	€ 25,95
Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus	
De Bronnen	€ 23,50
Gebakken roodbaarsfilet met garnalen roomsaus	
De Mosbeek	€ 23,50
Gebakken kabeljauwfilet met witte wijn saus op een bedje van gewokte groenten	
'N Tutenberg	€ 19,50
Met groenten gevulde paprika overbakken met brie en jong belegde kaas	
De Es	€ 18,50
Krokant gebakken kaas	

Bij de hoofdgerechten serveren wij gebakken aardappelen, friet, warme groente en rauwkostsalade.

### Extra te bestellen garnituren

Schaaltje rauwkostsalade	€ 2,60
Gebakken champignons en uien	€ 2,35
Jägersaus	€ 1,95
Champignonroomsaus	€ 1,95
Pepersaus	€ 1,95
Zigeunersaus	€ 1,95
Satésaus	€ 1,60
Appelmoes	€ 1,75
Mayonaise/curry/ketchup/mosterd	€ 0,55

**ALTIJD LEUK OMTE GEVEN EN TE KRIJGEN EEN DINER BON!!!**



## WARME DRANKEN

Koffie	€ 2,35
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,35
Dubbele Espresso	€ 4,35
Koffie verkeerd	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,40
Thee diverse soorten	€ 2,20
Verse Muntthee met honing	€ 3,00
Warme chocolademelk	€ 2,60
met slagroom	€ 3,50
Melk/Karnemelk	€ 2,20

## VOOR BIJ DE KOFFIE

Krentenwegge	€ 2,60
Cake	€ 1,65
Appelgebak	€ 2,80
Appelgebak met slagroom	€ 3,70
Honingnotentaart	€ 3,05
Hazelnootschuimbol	€ 3,20
Seizoensgebak	€ 3,05
Slagroom	€ 0,90

## KOFFIESPECIALITEITEN

<b>Bels koffie</b>	€ 4,80
Koffie met daarnaast onze eigen "Belske" huislikeur met de smaak van het ouderwetse Bels-pruimpje	
<b>Italian Coffee</b>	€ 7,50
Koffie met Amaretto, bruine suiker en slagroom	
<b>Moccachino</b>	€ 4,25
Koffie met chocolademelk en slagroom	
<b>Irish Coffee</b>	€ 7,50
Koffie met Whisky, bruine suiker en slagroom	
<b>French Coffee</b>	€ 7,95
Koffie met Grand Marnier, bruine suiker en slagroom	
<b>Koffie compleet</b>	€ 5,20
Koffie met "alles d'r op en d'r an" (bonbons, minikoekjes, chocolaatjes en een likeurtje met slagroom)	
<b>Cappuccino compleet</b>	€ 5,50
Cappuccino met "alles d'r op en d'r an" (bonbons, minikoekjes, chocolaatjes en een likeurtje met slagroom)	
<b>Chocorum</b>	€ 6,85
Warme chocolademelk met rum en slagroom	
<b>Manderse Passie</b>	€ 7,50
Koffie met Baileys, Kahlua, bruine suiker en slagroom	

**CADEAU TIP!**  
**FLES BELSKE**  
**€ 22,50**



## FRISDRANKEN

Frisdrank flesje	€	2,35
Cola zero/ Rivella	€	2,50
Spa rood/spa blauw	€	2,35
Martins water 0,5l met koolzuur	€	3,75
Cassis/ Appelsap	€	2,50
Jus d'orange	€	2,60
Verse Jus d'orange	€	3,65
Verse Appelsap (uit eigen gaard)	€	2,95
Apfelschorle	€	2,40
Druivensap/Tomatensap	€	2,70
Dubbelfris/Crystal clear	€	2,50
Lipton Ice tea/Ice tea green	€	2,60
Tonic/Bitterlemon/Ginger ale	€	2,50
Chocomel/Fristi	€	2,50
Glas aanmaak limonade	€	1,55
Kan aanmaak limonade	€	5,00

## BIEREN

Martin's Pils 0,3 l	€	3,10
Krombacher van de tap 0,4 l	€	4,10
Grolsch pijpje 0,3 l	€	2,95
Grolsch beugel 0,45 l	€	3,95
Grolsch Radler 2%	€	2,95
Grolsch seizoen Bokbier	€	3,60
Gerardus Blond 6,5%	€	3,75
Gerardus Dubbel 7%	€	3,75
Gerardus Tripel 8,5%	€	3,85
Hoegaarden Grand Cru 8,7%	€	4,30
Weizen Hell 0,5 l	€	4,60
Weizen Dunkel 0,5 l	€	4,60
Weizen Bock 0,5 l	€	4,75
Palm	€	3,30
Korenwolf witbier	€	3,65
Liefmans Fruitesse	€	3,45
Krombacher Weizen 0,0%	€	3,50
Krombacher radler 0,0%	€	3,25
Krombacher 0,0%	€	3,25

## P.S.V.

Port rood/ wit	€	3,50
Tawny Port	€	5,00
Sherry medium/dry	€	3,35
Martini Rosso/Blanco	€	3,35
Crodino	€	3,20

## LIKEUREN

Cointreau	€	5,50
Grand Marnier	€	5,50
Drambuie	€	5,00
DOM Benedictine	€	5,00
Amaretto	€	4,50
Sambuca	€	4,50
Baileys/ Khalua	€	4,85
Tia Maria	€	4,85
Passoa/ Peachtree	€	3,85
Safari/ Malibu	€	3,85
Likeur 43	€	4,90

## BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Basje (boerenjongens, advocaat, slaggr.)	€	5,20
Belske (huislikeur)	€	2,70
Boerenjongens (huisgemaakt)	€	2,70
Advocaat en slagroom	€	3,25
Brandewijn	€	2,65
Citroen/ Kersenbrandewijn	€	2,65
Bessen jenever	€	2,65
Jonge jenever	€	2,65
Oude jenever	€	2,75
Berenburg/ Vieux	€	2,70
Twentse kruidenbitter	€	2,80
Jägermeister	€	2,80
Jagdbitter	€	2,80
Apfelkorn	€	2,70
Corenwijn	€	2,90
Campari	€	3,90
Rum Captain Morgen	€	3,85
Wodka	€	3,85
Gin Bombay Sapphire	€	4,10

## DIGESTIEVEN

Franse Cognac Remy martin	€	5,60
Whisky Glenlivet single malt	€	5,60
Calvados	€	5,20
Grappa	€	3,25
Ramazotti	€	2,90
Fernet Branca	€	2,75
Underberg	€	2,75

# k ] ^ b \_ U f h

Rode huiswijn	Negroamaro del Salento	€ 3,75
Droge witte huiswijn	Segredos de São Miguel	€ 3,75
Zoete witte wijn	Spätlese	€ 3,75
Rosé	Kallstadt Dornfelder	€ 3,75
Glühwein		€ 3,75
Fles tafelwater met of zonder koolzuur 0,75l		€ 4,95

## WIJNEN PER FLES

### WITTE WIJNEN

Fles zoete witte wijn € 21,50

Segredos de São Miguel witte huiswijn, Portugal € 21,50

*Zachte droge witte wijn met een aroma van bloemen, honing en licht fruit. De smaak zet soepel en zacht in en eindigt met een frisse, geurige afdronk. Met Portugese druivensassen zoals Antão Vaz, Arinto en Encruzado.*

Piorro Branco 1912 Winemakers, Portugal € 23,50

*Aromatisch expressieve wijn, in de neus bloemige en nootachtige geuren aangevuld met citroen nuances. In de mond is het een harmonieuze wijn. Fris, met een goede zuurgraad en delicate, maar aanhoudende afdronk. Druifsoort: Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho en Gouveio*

La Lumiere Jean Paul Seguin, Chenin Blanc, Frankrijk € 27,50

Veel rijpheid in de neus zoals rijpe appel met een licht zoetje. In de smaak geeft het zoetje de wijn extra body. Smaak is vol, haast iets romig met een verfrissende zuurgraad. De wijn is geweldig in balans. Complexe wijn die veel gerechten aan kan. Druifsoort: Chenin Blanc

Grand Marrenon Blanc, Marrenon, Luberon, Frankrijk € 32,00

Bloemige en fruitige aroma's van witte bloemen (meidoorn, acacia) en perzik. In de mond tonen van hout, vanille en honing. Mooie zuurgraad. Druifsoort: 45% Grenache Blanc, 45% Vermentino, 10% Roussanne

### ROSÉ WIJNEN

Dornfelder Rosé Kallstadt Pfalz, Duitsland € 21,50

Complex geurende rosé met nuances van bloemen en rood fruit zoals aardbei. De volle ronde smaak heeft een fijne structuur en een lange, geurige afdronk met zinderende prikkeling.

### RODE WIJNEN

Negroamaro Del Salento rode huiswijn, Italië € 21,50

Geconcentreerde rode wijn met veel kruidigheid en gekonfijt fruit in het aroma. De smaak is vol, rond en zwoel; de afdronk krachtig en stevig en enigszins romig.

Cantine de Falco, Bocca della Verita, Italië € 26,50

Zwoele, zachte en sappige structuur. Elegant en vriendelijk. Wat zwarte besjes, gedroogde cranberry's en iets chocolade. Goede frisheid, verfijnd en zeer zuiver. Goed doordrinkbaar en een lichte afdronk. Druifsoort: Primitivo

Estate Reserve Millaman, Merlot, Chili € 26,50

Drop, kruidnagel en iets salmiak in de geur. Mooie kruidigheid samen met het rijke rijpe fruit. Iets doorstoofd met rijpe tannines

Apaltagua Envero Carmenere Gran Reserva, Chili € 27,50

De Envero heeft donker en rijk fruit in de geur en smaak. 8 maanden houtrijping geeft de wijn lichte rokerige tonen. Druifsoort: 90% Carmenere en 10% Cabernet Sauvignon

Malbec Llama, Argentinië € 29,50

Een kruidige wijn met een verrassend pittige geur van tabak en butterscotch. De wijn smaakt fruitig en is vlezig en fors van karakter. Een lichte twist van pruimen is er aan toegevoegd. Gebalanceerd houtgebruik met veel rijp fruit en een zachte rijke afdronk.

Grand Marrenon Rouge, Marrenon, Luberon, Frankrijk € 32,00

De neus is expressief, fruitig en zeer aangenaam met rijp/jammig fruit en tabak geuren. In de mond begint de wijn met tonen van vers fruit en wordt daarna complex: eiken tonen smelten samen met leer, olijven en noten. Intens en geconcentreerde tannines. Zeer rijk en zacht. Druifsoort: 70% Syrah, 30% Grenache