

Essen bei Pelle's

Warum nicht heute?

VORSPEISE

Beef Tataki • 11 1/2

dünn geschnittenes Rindsteak | Sojasprossen | Frühlingszwiebel | Buchenpilz | getrocknete Zwiebel | Sriracha Sauce 🌱 🥛

Carpaccio di Casa • 12 1/2

in Senf gerollt | Rucola | Trüffelmayonnaise | Kernemix | gebratene Kapern | Parmesan | sonnengetrocknete Tomate 🌱 🥛

Knoblauch-Pilze • 8 1/2

in Knoblauchöl gebratene Pilze 🌱 🥛 🌿

Ziegenkäse-Nougat-Salat • 10 1/2

Toast | Ziegenkäse | Nüsse | sonnengetrocknete Tomate | Mesclun | Balsamico-Dressing 🌱 🥛 🌿

Lachs-Tompouce • 11 1/2

hausmarinierter Lachs | Filoteig | Wakame | Wasabi Mayonnaise

Gamba's Pil Pil • 10

in würzigem Knoblauchöl gebratene Garnelen 🌱 🥛

Tagessuppe • 6

abwechselnde Suppe | Brot 🌿

Hausgemachte Tomatensuppe • 6

Fleischbällchen | Basilikum | Rahm | Brot 🥛

Urbrot mit Beläge • 6

Knoblauchsauce | Kräuterbutter 🥛 🌱 🌿

TIPP VONN PELLE'S



Lachs-Tompouce

HAUPTGANG

Satay vom Grill • 19 1/2

Spieß mariniertes Schweinefilet oder Hähnchenschenkel | Krupuk | Satay Sauce 🌱 🥛 🥜
Biervorschlag: *Oedipus Strip* | Weinvorschlag: *Phebus Malbec*

Pelle's Spareribs • 22

wie Sie es von uns gewohnt sind 🌱 🥛

Biervorschlag: *Maredsous Dubbel* | Weinvorschlag: *Buitenzorg Merlot Cabernet Sauvignon*

Schnitzel Pelle's • 20 1/2

Pilze | Zwiebel | Paprika | Speck | Ei

Biervorschlag: *Berghoeve Verre Vriend* | Weinvorschlag: *Winzer Kreams Grüner Veltliner*

Flap steak • 26 1/2

Gegrilltes Bavette Steak vom Jospes Grill | Chimichurri | Wok-Gemüse 🌱 🥛

Biervorschlag: *Jopen Ongelovige Thomas* | Weinvorschlag: *Ventisquero Yelcho Camenere Syrah*

Gegrillte Hähnchenschenkel von Jospes Grill • 19 1/2

Hähnchenschenkel | gegrilltes Gemüse | Röstzwiebeln | Teriyake Sauce 🌱 🥛

Biervorschlag: *100 Watt 150 Watt* | Weinvorschlag: *Buitenzorg Merlot Cabernet Sauvignon*

Bife de Tira • 28 1/2

Entrecôte auf Länge geschnitten | Kräuterbutter | gegrilltes Gemüse 🌱 🥛

Biervorschlag: *Pauwel Kwak* | Weinvorschlag: *Phebus Malbec*

Chef's Special • variierender Tagespreis

Was kommt heute auf unseren Jospes Grill?

Bier- und weinvorschlag: *fragen Sie unser Ministerium*

Panierter Brie • 19 1/2

im Panko frittiert | Apfel-Zimt Confit | knusprige Serrano-Schinken 🌿

Biervorschlag: *Frontaal Rhodesian* | Weinvorschlag: *Ventisquero Yelcho Camenere Syrah*

Falafel-Pfanne • 19 1/2

Falafel | Wok-Gemüse | orientalische Sauce | Cashewnüsse | Sojasprossen 🥛 🥜 🌿

Biervorschlag: *Gouden Carolus Classic* | Weinvorschlag: *Sartori Pinot Grigio Rosé*

Lachsfilet • 23 1/2

auf der Haut gebacken | Haus mariniert | Hollandaise Sauce | gegrilltes Gemüse 🌱 🥛

Biervorschlag: *Maisel's Weisse* | Weinvorschlag: *Alvi's Drift Chardonnay*

Goldbrasse mit Kräuterkruste • 23 1/2

knusprige Kräuterkruste | knusprige Serrano-Schinken | gegrilltes Gemüse 🥛

Biervorschlag: *IJwit* | Weinvorschlag: *Winzer Kreams Grüner Veltliner*

Diese Gerichte werden mit Pommes und Salat serviert

BEILAGEN

Kartoffel garnieren • 2 1/2

Heißes Gemüse • 2 1/2

Trüffel Pommes • 4 1/2

TIPP VONN PELLE'S



Flapsteak

MAHLZEIT SALAT

Caesar Salat • 16

frischer Salat | knuspriges Hähnchen |

Senf-Dill-Dressing | gekochtes Ei | Croûtons | Parmesan

Ziegenkäse-Nougat-Salat • 16

frischer Salat | Ziegenkäse-Nougat mit Nüssen |

Balsamico-Dressing | sonnengetrocknete Tomate 🌱 🌿 🥜

Gamba-Salat • 16

frischer Salat | Garnelen in Knoblauchöl | Toastbrot |

Basilikum-Dressing 🌱 🥛

Unsere Salate enthalten standardmäßig Tomaten,

Gurke, rote Zwiebel und Brot

POKE BOWLS

Dieses Poke Bowl schmackhafte ursprünglich hawaiianische Gericht. Das Gericht besteht aus Basmatireis, verschiedenen bunten Gemüsesorten und einem leckeren Topping aus Fisch, Fleisch oder Gemüse. Die Bowl wird mit Sojasauce serviert.

Poke Bowl mit knusprigem Hähnchen • 15 🥛

Vegane Poke Bowl mit Falafel • 14 🥛 🌿

Poke Bowl mit mariniertem Lachs • 16 🌱 🥛

Poke Bowl mit Garnelen in Knoblauchöl • 15 🌱 🥛

BIER & BURGER

Pelle's Rindfleischburger • 16

Rindfleisch-Burger | Ei | Speck | Pommes | frischer Salat

Biervorschlag: *Pauwel Kwak*

Pelle's Hähnchenburger • 16

Hähnchenburger | Pommes | frischer Salat

Biervorschlag: *Gebrouwen door Vrouwen Misty Mango*

Pelle's vegetarischer Burger • 16

vegetarischer Burger | Sojasprossen | Avocado | Kimchi-Gemüse

Biervorschlag: *Slaapmutske Dubbel*

KLEINER ESSER

Lady Steak • 17 1/2

Gegrilltes Bavette Steak vom Jospes Grill |

Chimichurri | Wok-Gemüse 🌱 🥛

Pelle's Spareribs • 15 1/2

Pommes | frischer Salat 🌱 🥛

Panierter Brie • 14 1/2

im Panko frittiert | Apfel-Zimt Confit | knusprige

Serrano-Schinken | Pommes | frischer Salat 🌿

Gamba's Pil Pil • 16 1/2

in würzigem Knoblauchöl gebratene Garnelen |

Pommes | frischer Salat 🌱 🥛

SAUCEN & GARNIEREN

Mayonnaise, Currysauce, Senf oder Ketchup • 0,50

Apfelloße • 0,50

Knoblauchsauce oder Kräuterbutter • 2

Erdnussauce • 2 🥜

Pilzcreme-, Pfeffer- oder Zigeunersauce • 3

Gebratene Zwiebel und/oder gebratene Pilze • 3

🌱 Dieses Gericht ist glutenfrei oder wird auf Wunsch glutenfrei zubereitet

🌿 Dieses Gericht ist vegetarisch oder wird auf Wunsch vegetarisch zubereitet

🥛 Dieses Gericht ist laktosefrei oder wird auf Wunsch laktosefrei zubereitet

🥜 Dieses Gericht enthält Spuren von Nüssen und Erdnüssen

