

Dineren bij Pelle's

Warum nicht heute?

Entdecken Sie unsere „Smaakmakers“ – kleine, köstliche Gerichte zum Teilen, bevor Sie mit dem Hauptgericht beginnen. Warum probieren Sie heute nicht etwas anderes aus? Gemeinsam probieren, genießen und erleben. Natürlich musst du sie nicht teilen! Tipp von Pelle's: Kombinieren Sie unsere Gewürze mit Gerichten aus unserer Getränkekarte, wie zum Beispiel den Pelle's Nachos!

Iberico ribfingers • 9 1/2

Ribfingers | Sauerkraut | knuspriger Speck | Rote-Bete- und Sesam-Crumble

Verborgene Champignons • 7 1/2

Champignons in Rahmsauce | geschmolzener Parmesan

Geräucherte Aal • 9 1/2

Aal | Sauerkraut | knuspriger Speck | Rote-Bete- und Sesam-Crumble | Wasabi-Cracker

Knusprig gebackener Brie • 8 1/2

Brie | Zwiebelkonfitüre | Walnuss

Klassisches Steak Tartar • 9 1/2

Steak Tartar | eingelegetes Eigelb | Pfeffermayonnaise | Tramezzini-Brot

Carpaccio di Casa • 14

Carpaccio | Pfeffermayonnaise | frittierte Kapern | Samenmischung | getrocknete Tomate | Parmesan | Rucola

Hausgeräucherter Lachs • 9 1/2

Lachs aus dem hauseigenen Räucherofen | Pfeffermayonnaise | Lachsforellen-Kaviar | Crumble | Tramezzini-Brot

Flammkuchen Mattonella Schinken • 9

knuspriger Boden | Crème fraîche | rote Zwiebel | Parmesan | Mattonella-Schinken | Rucola

Gyoza • 7

japanische Teigtaschen | Wahl zwischen Huhn oder Vegetarisch | Sojasauce

Kostprobe von Ente, Lachs und Nagelhout • 11 1/2

geräucherte Ente | geräucherter Lachs | Twents Nagelhout | Tramezzini-Brot

TIPP: FÜR DEN ANFANG!

Plankje Pel • 16 1/2

Twente Nagelholz | krümeliger Käse | Pilzkäse | Mattonella-Schinken | Zwiebelkonfitüre

Urbrot mit Aufstrichen • 6 1/2

Urbrot | Knoblauchsauce | Kräuterbutter

SUPPEN

Tomatensuppe aus eigener Küche • 6 1/2

Tomatensuppe | Basilikum | Sahne | Brot

Hausgemachte Senfsuppe • 7

Mit oder ohne gebratener Speck | Brot



Plankje Pel
Schöner Anfang

HAUPTGERICHTE

Rinderfiletstreifen in Estragonsauce • 24 1/2

Rinderfiletstreifen | Estragonsauce | Saisongemüse
Bierempfehlung: Zundert 8 | Weinempfehlung: Ventisquero Yelcho Camenere Syrah

Hähnchenschenkel von der Jospes-Grill • 21

Hähnchenschenkel | portugiesische Marinade | Pestosauce | Saisongemüse
Bierempfehlung: Weihenstephaner Vitus | Weinempfehlung: Oh! by Oméradé Rosé

Gegrillte Schweinefilet-Medaillons • 24 1/2

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel | Honig-Senf-Sauce | Saisongemüse
Bierempfehlung: Jopen Moaie Nel | Weinempfehlung: Winzer Krems Grüner Veltliner

Blonde d'Aquitaine Ribeye von der Jospes-Grill • 32 1/2

Twents Blonde d'Aquitaine Ribeye | Kräuterbutter | Saisongemüse
Bierempfehlung: Gulden Draak Quadruple | Weinempfehlung: Ventisquero Yelcho Camenere Syrah

Blonde d'Aquitaine Steak mit einer Note von geräuchertem Lachs • 33

Auch erhältlich als klassisches Steak • 29 1/2
Twents Blonde d'Aquitaine Steak | Kräuterbutter | hausgeräucherter Lachs | Saisongemüse
Bierempfehlung: Maallust 1818 | Weinempfehlung: Phebus Malbec

Schmorbraten und Kalbsribeye • 26 1/2

Langsam gegarter Schmorbraten | Kalbsribeye | Waldpilzjus | Saisongemüse
Bierempfehlung: La Trappe Dubbel | Weinempfehlung: Ventisquero Yelcho Camenere Syrah

Chef's special • wisselende prijs

Was liegt heute auf unserem Jospes-Grill?
Bierempfehlung: Fragen Sie unser Servicepersonal

Gegrillter Lachs mit Tagliatelle • 25 1/2

Lachsfilet | frische Tagliatelle | Burrata | Saisongemüse
Bierempfehlung: Maisels Weisse | Weinempfehlung: Condeza de Leganza Verdejo

Schnitzel Pelle's • 21

Schnitzel | Champignons | Zwiebel | Paprika | Speck | Spiegelei
Bierempfehlung: Berging B5 IPA | Weinempfehlung: Sartori Pinot Grigio

Saté van de grill • 21

Spieß vom marinierten Schweinefilet oder Hähnchenschenkel | Krupuk | Erdnussauce
Bierempfehlung: Yellowmoon Exclusive Blond | Weinempfehlung: Buitenzorg Merlot Cabernet Sauvignon

Pelle's Spareribs • 23

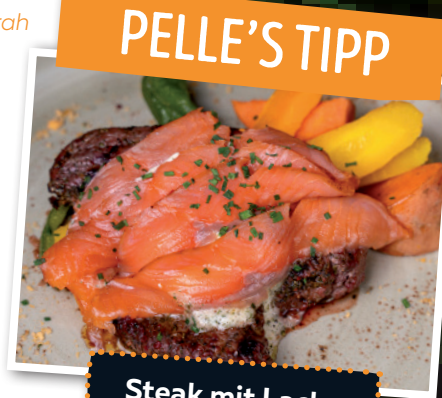
Wie gewohnt bei uns
Bierempfehlung: Jopen Ongelovige Thomas | Weinempfehlung: Buitenzorg Merlot Cabernet Sauvignon

Unsere Hauptgerichte werden mit Pommes und frischem Salat serviert.

Blonde d'Aquitaine

Entdecken Sie unsere Ehrlichkeit Rindfleisch von Kühen aus Deurningen. Lesen Sie die ganze Geschichte über unser Fleisch und den Bauern unser Magazin!

PELLE'S TIPP



Steak mit Lachs

VEGETARIER

Knusprig gebackener Brie • 19 1/2

Brie | Zwiebelkonfitüre | Gemüse der Saison
Bierempfehlung: Rochefort 6
Weinempfehlung: Buitenzorg Merlot Cabernet Sauvignon

Gefüllte Spitzpaprika vom Jospesgrill • 20 1/2

Spitzpaprika | Risotto | Gemüse der Saison | geschmolzener Käse
Bierempfehlung: De Koninck Bolleke
Weinempfehlung: Oh! by Oméradé Rosé

Tagliatelle mit Burrata • 20 1/2

Frische Tagliatelle | Burrata | Gemüse der Saison
Bierempfehlung: Jwit
Weinempfehlung: Winzer Krems Grüner Veltliner

MAHLZEITSALATE

Salat mit geräucherter Ente • 17

frischer Salat | geräucherte Ente | Zwiebelkonfitüre | Balsamico | gebratene Zwiebeln

Ziegenkäsesalat • 16

frischer Salat | Ziegenkäse | Birne in Honig | Walnüsse

Salat mit Huhn und Knoblauch • 16

frischer Salat | Hähnchenschenkel mariniert in Honig und Knoblauch | Sesamkörner | gesalzene Erdnüsse

Unsere Salate enthalten Tomaten, Gurke, rote Zwiebel und Brot

KLEINE ESSER

Spareribs • 15 1/2

Spareribs | Pommes | frischer Salat

Gegrillter Lachs • 17 1/2

Lachsfilet | Pommes | frischer Salat

Kalbsribeye • 17 1/2

Kalbsribeye | Pommes | frischer Salat

Knusprig gebackener Brie • 15 1/2

Brie | Zwiebelkonfitüre | Pommes | frischer Salat

PELLE'S BURGERS

Pelle's Beefburger • 16

Black Angus Burger | Salat | Tomate | Essiggurke | rote Zwiebel | Burgersauce | frittierte Zwiebelringe | Cheddar | Speck | Spiegelei
Bierempfehlung: Gouden Carolus Classic

Hähnchenburger • 16

Hähnchenburger | Salat | Tomate | Essiggurke | rote Zwiebel | Burgersauce | frittierte Zwiebelringe
Bierempfehlung: Lupulus Cryo Pop NEIPA

Trüffelburger • 17

Black Angus Burger | gebratene Champignons und Zwiebel | frittierte Zwiebelringe | Trüffelmayonnaise | Rucola
Bierempfehlung: Kwaremont Blond

Veggie-Burger • 16

Veggie-Burger | Salat | Tomate | Essiggurke | rote Zwiebel | Burgersauce | frittierte Zwiebelringe | Cheddar | Spiegelei
Bierempfehlung: Slaapmutske Bruin

Die Burger werden mit Pommes und Brander Mayonnaise serviert.

BEILAGEN

warme Gemüse • 2 1/2

Trüffelpommes • 6 1/2

Gebratene Zwiebeln/Champignons • 3

SAUCEN

Mayonnaise, Curry, Senf oder Ketchup • 0,80

Apfelmus • 0,80

Knoblauchsauce • 1,20

Kräuterbutter • 1,20

Erdnussauce • 2

Pilzjus • 2

Champignonsauce • 3

Pestorahmsauce • 3

Pfeffersauce • 3

Honig-Senf-Sauce • 3

- ☞ Dieses Gericht ist glutenfrei oder kann auf Anfrage glutenfrei zubereitet werden.
- ☙ Dieses Gericht ist vegetarisch oder kann auf Anfrage vegetarisch zubereitet werden.
- 🚫 Dieses Gericht ist laktosefrei oder kann auf Anfrage laktosefrei zubereitet werden.
- 🌰 Dieses Gericht enthält Spuren von Nüssen und/oder Erdnüssen.

Kindermenü

Schlemmerparadies für die Kleinen

KINDER KUCHEN

Pasta Pelle's • 7 1/2

Pasta | Hackfleisch | Tomatensauce | geriebener Käse

Poffertjes • 7 1/2

Poffertjes | Puderzucker

Flammkuchen pizza • 7 1/2

dünner knuspriger Pizzaboden | Tomatensauce | Schinkenstreifen | geriebener Käse

Pommes mit einem Snack • 7 1/2

Chicken Nuggets | Kroket | Frikandel

Pommes mit einer Wiener Würstchen • 7 1/2

Alle Kinder erhalten zu ihrem Gericht eine Eismünze, um ein Eis in unserem Eis- & Schokoladenlokal zu holen!

EISIGE ABENTEUER

Streusel sundae • 4

Soft-Eis | Streusel | Marshmallows | Schlagsahne

Naschbecher • 4

Sauer-Matten-Eis | saure Matten | Marshmallows | Schlagsahne



Desserts bei Pelle's

DESSERTS

Pelle's Popcorn! • 8 1/2

Biskuit | Karamellsauce | Popcorncreme | Popcorn | gesalzene Karamelleis

Tiramisu • 8 1/2

Löffelbiskuit in Kaffee | Mascarpone | Kaffeekaviar | Amaretto-Schokoladentrüffel | Kaffee-Eis

Dubai-Inspiratie: Katafi Cheesecake • 9 1/2

hausgemachter Käsekuchen | Katafi | Pistazienmousse | Brombeergelee | Vanilleeis

Hangop • 9

abgetropfter Joghurt | Orangenkompott | Honig | Walnüsse | Cassis-Eis

Gefüllte Schokoladenbombe • 10 1/2

Küchlein in Gouden Carolus Whisky getränkt | 70% dunkle Schokoladenmousse | Haselnuss | Karamellsauce | Pelle's Eis

Baker-Toffee-Baiser • 8

Baiser | Toffee | Pekannüsse | Vanilleeis | Schlagsahne

PELLE'S TIPP



Gefüllte Schokoladenbombe

AUS UNSERER SCHOKOLADENWERKSTATT

Zwei Pralinen zum Kaffee • 2

Schokoladenmoment • 3

Schokoladenplatte • 8 1/2

KUGELEISBECHER

Sorbet • 8

Zitroneneis | Cassiseis | Erdbeereis | Kirschkompott | Schlagsahne

Holländischer Ruhm • 8

Pekannusseis | Stroopwafels | Kletskoppen | Butterkaramellsauce | Schlagsahne

SOFT-EISBECHER

Geschmorte Birne • 7 1/2

Soft-Eis | geschmorte Birne | Baiser | Zimt | Schlagsahne

Karamell & Nüsse • 8

Soft-Eis | gezuckerte Nüsse | Karamellsauce | Schlagsahne