

Dinerkarte

Vorspeisen

Entdecken Sie unsere „Smaakmakertjes“ – kleine, köstliche Gerichte zum Teilen, ideal als Vorspeise. Warum heute nicht mal etwas Neues probieren? Kosten, genießen und gemeinsam erleben!

Hering „auf Bokking-Art“ • 9 1/2

Geröstetes Tramezzini-Brot | geräucherter und gesalzener Hering | schwarzer Kaviar | Zitronenmayonnaise | Rote-Bete-Crumble

Tomatino-Miesmuscheln • 7 1/2

Miesmuscheln | leicht pikante italienische Tomatensauce vom Chef

Kip kefta's • 7

Orientalisch gewürzte Hähnchen-Hackbällchen | leicht pikante italienische Tomatensauce vom Chef

Gyoza • 7 1/2

Japanische Teigtaschen | wahlweise mit Rind oder vegetarisch | Sojasauce

Ravioli • 9 1/2

Vegetarisch gefüllte Ravioli | Weißweinsauce | Kräuteröl

Hausgeräucherter Lachs • 9 1/2

Lachs aus dem Räucherofen | Mango-Chutney | Wasabi-Crumble | Trüffelchips | Mango-Crunch

Beef tataki • 9 1/2

Dünn geschnittenes Rindfleisch | asiatische Marinade | geräucherte Chimichurri | Sesam

Wassermelone del Mar • 8

Wassermelone | Basilikumcreme | Burrata | Pistazien | Mango-Crunch | Basilikumöl

Bruschetta mit Burrata • 8 1/2

Geröstetes Tramezzini-Brot | Mango | Basilikum | Burrata | Mango-Limetten-Perlen

KLASSIKER

Ur-Brot mit Aufstrichen • 7

Ur-Brot | Knoblauchsauce | Kräuterbutter

Auch glutenfrei erhältlich • 4 1/2

Carpaccio di casa • 14 1/2
Carpaccio | Trüffelmayonnaise | Kapern | Kernemischung | getrocknete Tomate | Parmesan | Rucola

Tomatensuppe aus eigener Küche • 6 1/2

Tomatensuppe | Basilikum | Sahne | Brot

TIPP VON PELLE'S



Bruschetta mit Burrata

HAUPTGERICHTE

Bavette vom Jospes-Grill • 26

Rinderbavette | geräucherte Chimichurri | saisonales Gemüse

Bierempfehlung: Zundert 8 | Weinempfehlung: Malbec

Pelle's Hähnchenpfännchen • 22 1/2

Hähnchenschenkel | Chorizo | cremige Gartenkräutersauce | saisonales Gemüse

Bierempfehlung: Ayingen Brauweisse | Weinempfehlung: Pinot Grigio Blush

Rib Roast vom Jospes-Grill • 25

Schweinerippenstück | Honig-Thymian-Sauce | saisonales Gemüse

Bierempfehlung: Wilderen Goud | Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon & Merlot

Chef's special • Preis je nach Tagesangebot

Was liegt heute auf unserem Jospes-Grill?

Bier- & Weinempfehlung: Fragen Sie gerne unser Team

Blonde d'Aquitaine Steak vom Jospes-Grill • 30

Blonde d'Aquitaine Rindersteak | Kräuterbutter | saisonales Gemüse

Bierempfehlung: Maoie Madam Dubbel | Weinempfehlung: Carmenere - Syrah Reserva

Blonde d'Aquitaine Entrecôte vom Jospes-Grill • 32 1/2

Blonde d'Aquitaine Entrecôte | Rotweinsauce | saisonales Gemüse

Bierempfehlung: Gulden Draak Quadruple | Weinempfehlung: Carmenere - Syrah Reserva

Knuspriger Wolfsbarsch • 26 1/2

Wolfsbarsch | knusprige Kräuterkruste | saisonales Gemüse

Bierempfehlung: Brouwerij 't IJ IJwit | Weinempfehlung: Grüner Veltliner

Teriyaki-Lachs • 25

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet | Teriyakisauce | Sesam | saisonales Gemüse

Bierempfehlung: Schneider Weisse Hopfenweisse | Weinempfehlung: Chardonnay

Schnitzel Pelle's • 21 1/2

Schnitzel | Champignons | Zwiebeln | Paprika | Speck | Ei

Bierempfehlung: Lupulus Blonde Tripel | Weinempfehlung: Pinot Grigio

Saté vom Jospes-Grill • 21 1/2

Spieß mit mariniertem Schweinefilet oder Hähnchenschenkel | Krupuk | Erdnussauce | Serunding

Bierempfehlung: Kwaremont Blond | Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon & Merlot

Pelle's spareribs • 21 1/2

Wie Sie sie von uns kennen und lieben

Bierempfehlung: Jopen Ongelovige Thomas | Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon & Merlot

Unsere Hauptgerichte werden mit Pommes und einem frischen Salat serviert.

Blonde d'Aquitaine

Entdecken Sie unser ehrliches Rindfleisch von Kühen aus Deurningen. Die ganze Geschichte über unser Fleisch und den Landwirt finden Sie in unserem Magazin!

TIPP VON PELLE'S



Rib Roast



Poké bowl lachs

SUMMER SPECIAL: POKÉ BOWLS

Tauchen Sie ein in tropisches Flair mit unseren frischen Poké Bowls! Dieses hawaiianische Gericht besteht aus Reis, Karotten, Wakame, Mango, Sojabohnen, Avocado, Cherrytomaten – und Ihrem Lieblings-Topping zur Wahl:

Lachs • 16 | Hähnchen • 16 | Tempeh • 16

SALATE

Burrata-Salat • 18

Frischer Salat | Burrata | Mango | Matonella-Schinken

Carpaccio-Salat • 18 1/2

Frischer Salat | Rinder-Carpaccio | getrocknete Tomaten | Kapern | Kernmischung | Parmesan | Trüffelmayonnaise

Asiatischer Hähnchensalat • 17

Frischer Salat | Hähnchenschenkel, mariniert in hausgemachter

Unsere Salate enthalten standardmäßig Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und Ur-Brot.

VEGETARISCH

Mediterrane Schmelztiegel • 19 1/2

Saisonales Gemüse | leicht pikante italienische Tomatensauce vom Chef | Ei | geschmolzener Brie

Bierempfehlung: Rochefort 6

Weinempfehlung: Malbec

Gefüllter Portobello • 18 1/2

Portobello | Risotto | geschmolzener Käse | Saisonales Gemüse

Bierempfehlung: De Koninck Bolleke

Weinempfehlung: Syrah - Cinsault - Grenache

PELLE'S BURGERS

Pelle's beefburger • 17

Black-Angus-Burger | Salat | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebel | Burgersauce | frittierte Zwiebelringe | Cheddar | Speck | Spiegelei

Bierempfehlung: Gouden Carolus Classic

Hähnchenburger • 17

Hähnchenburger | Salat | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebel | Burgersauce | frittierte Zwiebelringe

Bierempfehlung: Kallum An-nanas

Burrata bliss burger • 19

Black-Angus-Burger | Burrata | frisches Basilikum | getrocknete Tomate | frittierte Zwiebelringe | Balsamico

Auch als Veggie-Burger erhältlich

Bierempfehlung: Othmar Rauch Weizen

Vegaburger • 17

Veggie-Burger | Salat | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebel | Burgersauce | frittierte Zwiebelringe | Cheddar | Spiegelei

Bierempfehlung: Kwaremont Blond



Burrata bliss burger

Alle Burger werden mit Pommes und Brander-Mayonnaise serviert.

KLEINER ESSER

Schnitzel • 15

Schnitzel | Pommes | frischer Salat

Wolfsbarsch • 17

Wolfsbarsch | knusprige Kräuterkruste | Pommes | frischer Salat

Rindersteak • 16 1/2

Steak | Pommes | frischer Salat

Gefüllter Portobello • 14

Portobello | Risotto | Pommes | frischer Salat

BEILAGEN

Warme Gemüse • 3

Trüffelpommes • 6 1/2

Gebratene Zwiebeln & Champignons • 3

SAUCEN

Mayonnaise, Currysauce, Senf oder Ketchup • 0,80

Apfelmus • 0,80

Knoblauchsauce • 1,20

Kräuterbutter • 1,20

Erdnussauce • 2

Champignonsauce • 3

Pfeffersauce • 3

Rotweinsauce • 3

Honig-Thymian-Sauce • 3

KINDERKÜCHE

Pasta Pelle's • 7 1/2

Pasta | Rinderhackfleisch | Tomatensauce | geriebene Käse

Poffertjes • 7 1/2

Mini-Pfannkuchen | Puderzucker

Pommes mit einem Snack • 7 1/2

Chicken Nuggets | Kroket | Frikandel

Pommes mit einem Würstchen • 7 1/2

Alle Kinder bekommen zu ihrem Gericht eine Eismilch, die sie gegen ein Eis- & Schokoladenatelier einlösen können!

EISIGE ABENTEUER

Streusel-Sundae • 4

Softeis | bunte Streusel | Marshmallows | Sahne

Näschbatter • 4

Softeis | saure Matten | Marshmallows | Sahne

Tip

Kinder, die im Bier- & Esscafé herumlaufen oder schreien, werden an den Zirkus verkauft.

Desserts bei Pelle's

DESSERTS

Toffe(e) Banane • 9 1/2

Gewürzkuchen | Vanillecreme | Sabayon | Banane | Dulce de Leche | Kekscrumble

Pornstar cheesecake • 9 1/2

Cheesecake | weiße Schokolade | Passionsfrucht-Cremeux | Passionsfrucht-Gelee | flambierte Meringue | MonChou-Eis

Bieramisu • 9 1/2

Löffelbiskuits in Kirschbier | Mascarpone | Kirschsauce | Kirsch-Trüffel | Vanilleeis

ChocoCassis • 9

Schokoladen-Brownie | Cassis-Ganache | Cassis-Espuma | Zartbitterschokolade | Cassis

Zitronen-Meringue • 9

Zitronen-Baiser-Törtchen | weiße Schokoladeneis | Sahne

Pelle's Dessertturm • 44

Lassen Sie sich überraschen! Ein Turm voller Leckereien aus unserem Eis- & Schokoladenlokal

Für 4 - 6 Personen

TIPP VON PELLE'S



Pelle's Dessertturm

EISKUGELBECHER

Fruchtiges Sorbet • 8

Erdbeereis | Mangoeis | Zitroneneis | Erdbeersauce | frische Erdbeeren (saisonabhängig) | Cassis-Espuma

Cookie • 8

Cookie-Karamellsauce | Oreo-Eis | Cookie-Karamellsauce | Milchschokoladensplitter | Sahne

Choc o'clock • 8

Weiße Schokoladeneis | Vollmilchschokoladeneis | Schokoladensauce | Brownie | Sahne

Pistazie • 8

Pistazieneis | Zitroneneis | Pistaziensauce | Nusscrunch | Sahne

SOFT-EIS-BECHER

Karamell & Nüsse • 8

Softeis | Karamellsauce | kandierte Nüsse | Sahne

Oreo • 7 1/2

Softeis | Schokoladensauce | Oreo | Sahne

Erdbeere • 8

Softeis | Erdbeersauce | frische Erdbeeren (saisonabhängig) | Sahne

Lemoncurd • 7 1/2

Softeis | Lemoncurd | Meringue | Sahne

SCHOKOLADENATELIER

Zwei Pralinen zum Kaffee • 2

Kleines Schokoladenvergnügen • 3

Schokoladenplatte • 8 1/2

☞ Dieses Gericht ist glutenfrei oder kann auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden

🌱 Dieses Gericht ist vegetarisch oder kann auf Wunsch vegetarisch zubereitet werden

🥛 Dieses Gericht ist laktosefrei oder kann auf Wunsch laktosefrei zubereitet werden

🌰 Dieses Gericht kann Spuren von Nüssen und/oder Erdnüssen enthalten

🍷 Dieses Gericht enthält Alkohol