

# 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

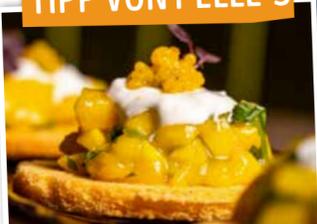
### Auch glutenfrei erhältlich • 4 1/2

**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: Mooie Madam Dubbel | Weinempfehlung: Carmenera - Syrah Reserva

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

Blonde d'Aquitaine Entrecôte | Rotweinsauce | saisonales Gemüse

Bierempfehlung: Gulden Draak Quadruple | Weinempfehlung: Carmenera - 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 | Serundeng

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 | geriebener 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 Esser eine Eismilch, die sie gegen ein Eis- & Schokoladenatelier einlösen können!

## EISIGE ABENTEUER

### Streusel-Sundae • 4

Softeis | bunte Streusel | Marshmallows | Sahne

### Näschbatter • 4

Saure-Matten | Marshmallows | Sahne

### Tip

Kinder, die im Bier- & Esscafé herumlaufen oder &ressen, 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-Karamelleis | 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

Andere Allergene oder spezielle Diätwünsche? Sprich uns gerne an! Wir denken gerne mit dir mit.