

Dinner bei Pelle's

Leckerbissen!

Entdecke unsere 'Leckerbissen'! Kleine Gerichte zum Teilen. Genieße sie mit deinen Tischgenossen oder bestell dir eins als Vorspeise.

Makrelen-Duo • 10

Brioche | frisch geräucherte Makrele | Makrelenrillette | Zitronendressing

Herzhafte Tompouce • 10

knusprige Feuilletine | Pfirsich | Mattonella-Schinken | Pistazie | Mascarpone

Flusskrebs & Garnele • 10 1/2

Flusskrebs | Apfel | Schnittlauch | Currysauce | Garnelenkrokette

Five-Spice-Schweinebauch • 10

langsam gegarter Schweinebauch | Sojasauce | Five Spices | Sesam

Picanha & Chimichurri • 12

hausgeräucherte Picanha | Chimichurri | Toast

Knuspriger Blumenkohl • 9 1/2

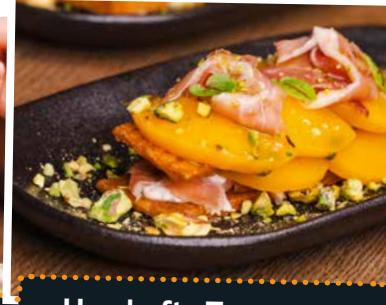
knusprige Blumenkohl-Bites | Crispy-Chili-Mayo



Makrelen-Duo



Knuspriger Blumenkohl



Herzhafte Tompouce

KLASSIKER

Carpaccio di casa • 15

Rindercarpaccio | Parmesan | getrocknete Tomate | Kapern | Trüffelmayonnaise | Kernemix | Rucola

Versteckte Champignons • 10

Champignonpfännchen aus dem Ofen | frische Kräuter | cremige Sauce

Hausgeräucherter Lachs • 14

hausmariniert und gebeizt | Limetten-Basilikum-Mayonnaise | Wasabi-Crumble

TRADITIONELL

Brot mit Aufstrichen • 6 1/2

Bauernbrot | Knoblauchsauce | Kräuterbutter

auch glutenfrei • 4 1/2

Hausgemachte Tomatensuppe • 6 1/2

Tomatensuppe | Basilikum | Sahne | Brot

HAUPTGERICHTE

Blonde d'Aquitaine Hüftsteak • 32

vom Jospo-Grill | regionales Rind | Kräuterbutter | Saisongemüse
Biertipp: Gouden Carolus Classic | Weintipp: Rouge Pays D'oc

Blonde d'Aquitaine Entrecôte • 34

vom Jospo-Grill | regionales Rind | Kräuterbutter | Röstzwiebeln | Saisongemüse
Biertipp: St. Bernardus ABT 12 | Weintipp: Rouge Pays D'oc

Chef's special • Tagespreis

das Leckerste des Tages! #warumnichtheute
Bier- und Weintipp: frag unser Team

Filet Mignon • 36 1/2

vom Jospo-Grill | Rinderfilet | grüner Spargel | Honig-Thymian-Sauce
Biertipp: Rochefort 10 | Weintipp: Rioja Crianza

Schweinefilet vom Jospo-Grill • 26 1/2

umwickelt mit Mattonella-Schinken | Chimichurri | knuspriger Chili | Saisongemüse
Biertipp: Straffe Hendrik Tripel | Weintipp: Fabre en Provence - Syrah Cinsault Grenache

Sticky Sesam Chicken • 24 1/2

Hähnchenschenkel vom Jospo-Grill | asiatische Sauce | Sesam | Sojasprossen | Saisongemüse
Biertipp: Achelse Kluis Tripel | Weintipp: Fabre en Provence - Syrah Cinsault Grenache

Jospo-Gambas • 24 1/2

Gambas | Knoblauch-Chili-Öl | Saisongemüse
Biertipp: Ayinger Brauweise | Weintipp: Grüner Veltliner Hochkultur

Lachs & Chimichurri • 26 1/2

gegrillter Lachs | Crispy Chili | Chimichurri | Saisongemüse
Biertipp: Uiltje Wizard Wit | Weintipp: Grüner Veltliner Hochkultur

VEGETARISCH

Grünes Blumenkohl-Curry • 23

Reis | grünes Curry | knusprige Blumenkohl-Bites
Biertipp: Mooie Nel | Weintipp: Chardonnay Sauvignon Blanc Viognier

Pappardelle mit grünem Spargel • 24 1/2

Pasta | cremige grüne Spargelsauce | getrocknete Tomate | Edamame | Limette | Rucola
Biertipp: White Mamba | Weintipp: Chardonnay Sauvignon Blanc Viognier

Unsere Hauptgerichte werden mit Pommes und frischem Salat serviert

Blonde d'Aquitaine

Entdecke unser **ehrlich herrliches Rindfleisch** von Bauer Boomkamp aus Deurningen.

PELLE'S TIPP



Lachs & Chimichurri

KLASSIKER

Pelle's spareribs • 23 1/2

so, wie du sie von uns kennst
Biertipp: Gouden Carolus Classic
Weintipp: Primitivo Salento IGP

Saté vom Jospo-Grill • 23

marinierter Schweinefilet- oder Hähnchenspieß | Krupuk | Erdnussauce | Serundeng
Biertipp: Bullebak
Weintipp: Grüner Veltliner Hochkultur

Schnitzel Pelle's • 23

Schnitzel | Pilze | Zwiebel | Paprika | Speck | Ei
Biertipp: IJwit
Weintipp: Pinot Grigio di Puglia

PELLE'S BURGER

Pelle's Burger • 17

Black Angus | Salat | Tomate | Relish | rote Zwiebel | Cheddar | Bacon | Zwiebelringe
Biertipp: Blonde Pip

Hähnchenburger • 17

Hähnchen | Salat | Tomate | Relish | rote Zwiebel | Sriracha-Mayo | Zwiebelringe
Biertipp: IJwit

Louisiana Shrimpburger • 18

Garnelen | Salat | Tomate | Relish | rote Zwiebel | Burgersauce | Zwiebelringe
Biertipp: Bullebak

Veggie-Burger • 17

Avocado | Salat | Tomate | Relish | rote Zwiebel | Salsa | Crème fraîche | Zwiebelringe
Biertipp: Grolsch Weizen

Die Burger werden serviert mit Pommes und Brander Mayonnaise

GROSSE SALATE

Hausgeräucherter Lachssalat • 17 1/2

gemischter Salat | hausmariniert und gebeizt | Zitronenmayonnaise

Crispy-Chicken-Salat • 17

gemischter Salat | Crispy Chicken | Sojasprossen | gesalzene Erdnüsse | Honig-Senf-Dressing

Salate enthalten standardmäßig: Tomate, Gurke, rote Zwiebel und Bauernbrot.



Louisiana Shrimpburger

KLEINER HUNGER

Spareribs • 16

so, wie du sie von uns kennst | Pommes | frischer Salat 🌱📏

Schnitzel • 16

Schnitzel natur | Pommes | frischer Salat 📏

Gambas • 16

Gambas in Kräuteröl vom Josper-Grill | Pommes | frischer Salat 🌱📏

Pappardelle mit grünem Spargel • 16

Pasta | cremige grüne Spargelsauce | getrocknete Tomate | Edamame | Limette | Ru-
cola 🌱

KINDERKÜCHE

Pasta Pelle's • 7 1/2

Pasta | Hackfleisch | Tomatensauce | geriebener Käse

Mini-Pfannkuchen • 7 1/2

Mini-Pfannkuchen | Puderzucker 🌱🌱

Pommes mit Snack • 7 1/2

Chicken Nuggets | Krokette | Frikandel 🌱📏 | Wiener 🌱

Alle Kids bekommen zum Gericht eine **Eismünze**
für ein Eis in unserem Eis- & Schokoladenladen!

Achtung!

Kinder, die rennen /
schreien im
Bier- & Eetcafé, werden
an den Zirkus verkauft!

BEILAGEN

Warmes Gemüse • 3

Trüffelpommes • 6 1/2

Süßkartoffelpommes | Trüffelmayonnaise | Parmesan 🌱

Süßkartoffelpommes • 5

Süßkartoffelpommes | Brander Mayonnaise 🌱

Gebratene Zwiebeln/Champignons • 3

SAUCEN

Mayonnaise, Curry, Senf oder Ketchup • 0,80

Apfelmus • 0,80

Knoblauchsauce • 1,20

Kräuterbutter • 1,20

Erdnussauce • 2

Champignonsauce • 3

Pfeffersauce • 3

EISIGE ABENTEUER

Kinder Bueno Becher • 5

Kinder-Bueno-Eis | Bueno-Sauce | Sahne

Marshmallow-Sundae • 4 1/2

Softeis | Karamellsauce | Marshmallows | Sahne



Sprachen



English menu



Deutsche Speisekarte

- 🌱 Dieses Gericht ist glutenfrei oder auf Wunsch glutenfrei erhältlich
- 🌱 Dieses Gericht ist vegetarisch oder auf Wunsch vegetarisch erhältlich
- 📏 Dieses Gericht ist laktosefrei oder auf Wunsch laktosefrei erhältlich
- 🌰 Dieses Gericht enthält Nüsse und/oder Erdnüsse
- 🍷 Dieses Gericht enthält Alkohol

Fragen zu Lebensmittelallergenen? Sprich uns gerne an!

Desserts bei Pelle's

#warumnichtheute

DESSERTS

Tarte Tatin • 9

gestürzte Tarte mit Apfel und Birne | Mascarponecreme | Sahne

Crème brûlée • 7

Kaffee-Crème-brûlée | weißes Schokoladeneis 🌱

Schoko-Probierteller • 8

Schokotörtchen | Schokolutscher | Brownie | Mascarponecreme | Schokoladeneis | Sahne 🌱

NUSSknacker • 9

Florentiner | Haselnusschaum | Schokoladenmousse | Haselnusscreme | Mandelkuchen | Bueno-Eis 🌱🌱

Pavlova • 8

Pavlova | Rhabarberkompott | Milchreis | Vanilleeis 🌱

Pelle's Dessertturm • 44

Lass dich überraschen! Ein Turm voller Desserts aus unserem Eis- & Schokoladenladen

EISBECHER

Brownie Bueno • 9

Bueno-Eis | weißes Schokoladeneis | Brownie | Bueno-Sauce | Sahne 🌱

Tiramisu deluxe • 9

Tiramisu-Eis | Vanilleeis | Löffelbiskuits | Schokoladensauce | Sahne

Raspberry White • 8 1/2

weißes Schokoladeneis | Mangoeis | Himbeerkompott | weiße Schokolade | Sahne 🌱

AUS UNSEREM SCHOKOLADENLADEN

Zwei Pralinen zum Kaffee • 2,00

Schokomoment • 3,00

Nuss | Karamell | Apfel-Kirsche

Schokoladenbrett • 8,50

entdecke alle Leckereien aus unserem Schokoladenladen 🌱

SOFTEISBECHER

Speculoos • 7 1/2

Softeis | Spekulatius-Crumble | Karamellsauce | Sahne

Red Velvet • 8

Softeis | Red Velvet | Pistaziensauce | Sahne 🌱

Omas Apfelkuchen • 7 1/2

Softeis | Apfelkompott | Sahne 🌱

Liquid dessert:

Espresso martini • 9 1/2



ABENDKARTE

ENTDECKE UNSERE LECKERBISSEN UND MEHR...

Warum nicht heute?