

MEENU



PANNENKOEKEN

KINDERKAART

LUNCH GERECHTEN

VOORGERECHTEN

HOOFDGERECHTEN

BORRELKAART

SAMEN OUDERWETS GENIETEN

Bij Bels geloven we nog in ouderwets genieten.
Of het nu om eten, drinken of feesten gaat.
We maken het je graag naar de zin.

Al generaties lang nemen we er alle tijd voor.
Daar waar vroeger graan gemalen werd,
oogsten we nu plezier. Met al het heerlijk uit
onze keuken, een goede kop koffie
en gewoon een praatje tussendoor.

Kom met een groot gezelschap, knus met z'n
tweeën of lekker in je ééntje.
In het mooiste stukje van Twente geven we je
bij Bels alle tijd en ruimte.

Familie Bels



Eerste Generatie

Jannes en Marie Bels, Blaukenvoort



Derde Generatie
Martin Bels

GESCHIEDENIS

In 1725 werd de watermolen gebouwd als
papiermolen. Nadat papier maken minder
opleverde, liet eigenaresse Meyer rond 1845 vlakbij
een tweede molen bouwen. Daar werd cichorei
gebrand, een vervanger voor koffie, voor mensen die
echte koffie niet konden betalen. In 1860 bouwde
zoon Frits de molen om tot korenmolen.

Ruim een halve eeuw later, in 1916, kocht Jannes Bels
het molencomplex en werd ook de papiermolen een
korenmolen. In 1958 kocht stichting Overijssels
Landschap het complex met de omliggende gebouwen
en landerijen. Na een grondige restauratie opende in
1962 'Theeschenkerij Watermolen Bels'.



Vierde Generatie
Jorn Romy Twan

TWENTSE SPREUKEN

Um te onthoasten

Hier bie'n Bels is't verplicht onthoast'n
 A'j gen tied hebt, möj 'n huuske wieder goan
 Nemt de tied! d'r is hier zovöl moois te zeen
 A'j wilt drier'n, möj in't water spring'n
 Wie doat oons best, meer ku'w nig
 Alles koomp op tied veur wel woch'n hef leerd
 Wel nooit tied hef, kan nig met de tied umgoan
 't Geet oe good, bie al wa'j doot
 A'j d'r last van hebt, möj zeen da'j d'r gemak van kriejt
 Wiese leu hebt leewer geluk as geliek
 't Hoof aait nich op, ok al is 't lekker

WAT HE'W ALLEMOAL

Pannenkoeken

Kinderkaart

Eiergerechten & tosti's

Broodjes

Salades & snacks

Borrelkaart & soep

Voorgerechten

Hoofdgerechten

Bijlage & allergenen info

Keuze menu's

Overige info

Drank & dessert kaart staat op tafel



Tweede Generatie
Harry en Annie Bels Mollink

ZEUTE PANNKOOK'N

19 Naturel	8,00
20 Naturel met 2 vanille bollen ijs	11,00
24 Naturel & kaneelsuiker	8,50
25 Appel	9,50
26 Appel/rozijnen	10,70
27 Appel/spek	11,00
28 Appel/kaas	11,00
29 Appel/spek/kaas	12,50
30 Appel & kaneelsuiker	10,00
31 Rozijnen	9,20
32 Rozijnen/appel/spek	12,20
33 Rozijnen/appel/kaas	12,20
34 Rozijnen/appel/ananas	12,70
37 Ananas	10,00
38 Ananas/kaas	11,50
39 Ananas/ham/kaas	13,00
40 Ananas/spek/kaas	13,00
41 Ananas/appel	11,50
43 Banaan	10,60
44 Banaan/appel	12,10
45 Banaan/chocoladesaus	11,20
46 Banaan/appel/rozijnen	13,30
49 Gember	9,60
50 Gember/kaas	11,10
51 Gember/spek	11,10
52 Gember/spek/kaas	12,60
53 Gember/appel	11,10
54 Gember/appel/spek	12,60
55 Boerenjongens <i>Hoesgemaakt</i>	12,00
56 Warme kersen met slagroom	13,00



EXTRA'S

Schaaltje salade	2,50
Gember	1,60
Kaneelsuiker	0,60
Aardbeien jam	1,00
Chocolade pasta	1,00
Chocolade saus	0,60
Appelmoes	1,50
Bol vanille ijs	1,50
Slagroom	1,00

Onze pannenkoeken bevatten:
ei, gluten & koemelk, maar kunnen
wel met vervangers bereid worden.
Hiervoor zal een meerprijs worden
berekend.



HARTIGE PANNKOOK'N

101	Champignon	9,20
102	Champignon/ui	10,40
103	Champignon/kaas	10,70
104	Champignon/kaas/ui	11,20
105	Champignon/kaas/ui/paprika	11,70
106	Champignon/spek/worst/ui	12,10
107	Ui	8,80
108	Prei	9,20
125	Asperge/kaas	11,50
126	Asperge/ham/kaas	13,00

73	Spek	9,50
74	Spek/worst	11,00
75	Spek/ham	11,00
76	Spek/ui	10,30
77	Spek/kaas	11,00
78	Spek/kaas/ui	11,80
79	Worst	9,50
80	Worst/kaas	11,00
81	Worst/ham	11,00
82	Worst/kaas/ui	11,80
83	Worst/ham/spek	12,50
84	Worst/ham/kaas/ui	13,00
85	Ham	9,50
86	Ham/ui	10,30
87	Ham/kaas	11,00
88	Ham/prei	10,70
89	Ham/kaas/ui	11,80
90	Ham/kaas/prei	12,20
91	Kaas	9,50
92	Kaas/ui	10,30
93	Kaas/prei	10,70
94	Kaas/paprika	10,70
95	Kaas/paprika/ui	11,20
96	Kaas/tomaat	11,50
97	Kaas/ham/tomaat/ui	13,50
98	Kaas/ham/champignon/ui	12,70
99	Kaas/tomaat/champignon/ui	13,50
100	Tomaat/ham/kaas/champ./ui	14,10



BIEZUNDERE PANNKOOK'N

109	Bels Möll	Spek met een gebakken ei Ook heerlijk met roggebrood	11,30 + 1,50
110	Boer'n	Spek, ham, worst, ui, champignon & paprika	13,30
111	Boer'n & kaas	Spek, ham, worst, ui, champignon, paprika & kaas	14,80
112	Boerder-ei	Spek, ham, worst, ui, champignon, paprika & geb. ei	15,10
117	Twentse	Gebakken tuffels, siepel & ontbijtspek	12,30
120	Vis	Tonijn & ui	13,00
121	Vis speciaal	Tonijn, ui, champignon, tomaat & kaas	17,40
122	Zalm	Gerookte zalm & Heks'nkaas	14,80
123	Franse	Brie & tuinkruiden	12,00
127	Vegetarisch	Asperge, ui, champignon, tomaat & kaas	14,50

GEVOUW'N PANNKOOK'N

114 Pulled Pork	Naturel gevuld met pulled pork gegarneerd met rauwkost & BBQ saus	16,50
115 Shoarma	Naturel gevuld met shoarmavlees gegarneerd met rauwkost & knoflooksaus	15,50
116 Maxima	Naturel gevuld met Argentijns gekruid kippenvlees gegarneerd met rauwkost & chilisaus	15,50
124 Rauwkost	Naturel gegarneerd met rauwkost	10,50

SEIZOENS PANNKOOK'N

Check het krijtbord of vraag naar de seizoensgebonden pannenkoeken, zoals met hachee, wildgoulash of hazenpeper



VEUR DE KINDER

Kinderschnitzel met friet	11,00
Kipnuggets met friet	8,00
Frikandelletjes & bitterballen met friet	8,00
Spareribs met friet	13,00

MET.....VERRASSING!



KINDERPANKEUKES

Naturel	6,00
Aardbeien jam	7,00
Chocopasta	7,00
Kaas	6,70
Ham	6,70
Spek	6,70
Worst	6,70
Appel	6,60
Rozijnen	6,60
Appel/rozijnen	7,20
Ham/kaas	7,40
Appel/spek	7,30
Snoepjes	6,60

MET.....VERRASSING!



EIERGERECHT'N

Tot 17:00 uur

Oetsmieter 2 snee brood met 3 eieren

Ham 9,00

Kaas 9,00

Ham/kaas 9,50

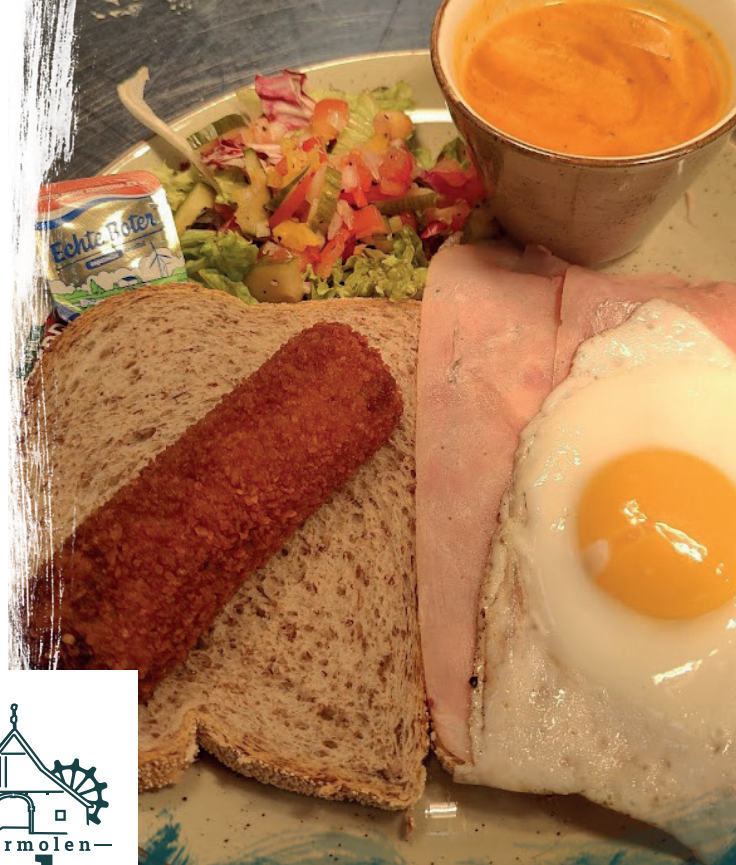
Rauwe boerenham *oet eagen schouw* 9,50

Bels oetsmieter 12,00

Met boerengarnituur & kaas

Etten's tied 't 12 uurtje 11,50

Brood met ham, gebakken ei &
brood met kroket & een kopje tomatensoep



TOSTI'S

Tot 17:00 uur

Kaas 4,50

Ham/kaas 5,00

Ham/kaas/tomaat 5,50

Hawaii 5,50

Brie/tomaat/pesto 6,00

BROODJES WOARM

Tot 17:00 uur

Bels Burger

11,50

Boerenbol met 100% beefburger, gebakken uien, komkommer, tomaten, burgersaus & cheddar kaas.

Ook lekker met friet

+ 4,50

Vega Burger

12,50

Boerenbol met vegaburger, gebakken uien, komkommer, tomaten, burgersaus & cheddar kaas.

Ook lekker met friet

+ 4,50

Hoenderhok

10,00

Boerenbol met kip-teriyaki, champignons, prei & paprika

Pulled Pork

10,00

Boerenbol met pulled pork & BBQ saus

BROODJES KOALD

Tot 17:00 uur

Keuze uit: waldkornbol, boerenbol of Italiaanse bol

Oude kaas met honing-dille mosterd

8,00

Gezond met ham, kaas, komkommer, tomaat & ei

8,50

Gerookte zalm met Heks'nkaas

10,50

Tonijnsalade met ui & paprika

9,50

Brie met honing & walnoten

8,50

BOEREN GEHAKTBALLEN

Tot 17:00 uur

Gehaktbal met brood & gebakken uien

10,00

Gehaktbal met friet, mayo & gebakken uien

11,00



MOALTIEDSALADES

Rauwkost 🌿

Gegarneerd met o.a. komkommer, tomaat, croutons & ei

9,50

Tonijnsalade

Met ui & paprika

14,50

Geitenkaas 🌿

Met honing-mosterddressing & walnoten

14,50

Gerookte zalm

Met balsamicostroop

15,50

Kip

In een krokant jasje met chilisaus

14,50

Alle salades worden geserveerd met een broodje



SNACKS

Friet	5,00
Friet met rundvlees kroket	8,00
Friet met frikandel	7,50
Frikandel	2,80
Rundvlees kroket met mosterd	3,50
1 Rundvlees kroket met brood	6,00
2 Rundvlees kroketten met brood	9,00

BIE 'N BORREL

Bitterballen met mosterd

8 stuks 7,80
per stuk 1,00

Borrelmaatjes gemengd bittergarnituur
met mayo & chilisaus

12 stuks 10,00
18 stuks 15,00

Kaas/worst

6,50

Nacho's om te delen met gesmolten kaas, tomaatjes & salsaus

9,00

Stokbrood met kruidenboter

4,50

Broodplank

2 soorten brood met kruidenboter, knoflooksaus & tapenade

8,50

Snaaiplank

2 soorten brood met kruidenboter, tapenade, knoflooksaus,
honing-dille mosterd, oude kaas, jong belegen kaas,
droge worst & rauwe boerenham *oet eagen schouw*

16,50



SOEP'N

Tomatensoep met runderballetjes

Normaal 6,50
Groot 8,50

Uiensoep met spekjes & een kaasbroodje

Normaal 6,50
Groot 8,50

Kippensoep

Normaal 6,50

Goulashsoep *Tip van de chef*

Normaal 7,00
Groot 9,00

Soep van 't moment

Normaal 7,00
Groot 9,00

Alle soepen worden geserveerd met een broodje



VEURGERECHT'N

Het Molenkolkje

11,50

Gerookte zalm met Heks'nkaas, toast & boter

Noajoar in't Streu 🌿

10,00

Gegrilde pompoen met Twentse rauwe boerenham
oet eagen schouw

Het Boerenerf 🌿

12,50

Rundercarpaccio met honing-mosterddressing,
pijnboompitten & geraspte kaas

Tomaat'n brood 🌿

8,50

Krokante toast met tomaten bruschetta

Klootschietersbaan 🌿

11,00

Champignons in bierbeslag met
warme knoflooksaus

't Sluisje

12,50

Gebakken scampi's in pittige knoflook olie
met stokbrood

'n Fiemhoop 1 persoon 🌿 🌿

8,00

Nacho's met gesmolten kaas, tomaatjes & salsaus

Van alles 'n luk vanaf 2 personen

15,00 pp

Proeverijtje van diverse voorgerechten, laat u verrassen
Vanaf 17:00 uur te bestellen



HEUFDGERECHT'N BIJLAGES

Hoofdgerechten worden tot 16:00 uur als plate geserveerd met friet & mayo.

Na 16:00 uur worden hoofdgerechten geserveerd met rauwkostsalade, friet & mayo.

Bij te bestellen

Gebakken aardappelen	3,00
Jägersaus	2,50
Champignonsaus	2,50
Pepersaus	2,50
Zigeunersaus	2,50
Satésaus	2,50
Appelmoes	1,50
Schaaltje salade	2,50
Geb. champignons & uien	3,00
Geb. champignons	3,00
Geb. uien	2,50
Boeren garnituur	4,00

ALLERGENEN INFORMATIE

Onze pannenkoeken bevatten: ei, gluten & koemelk, maar kunnen wel met vervangers bereid worden. Hiervoor zal een meerprijs worden berekend.

Vegetarisch



Vegan



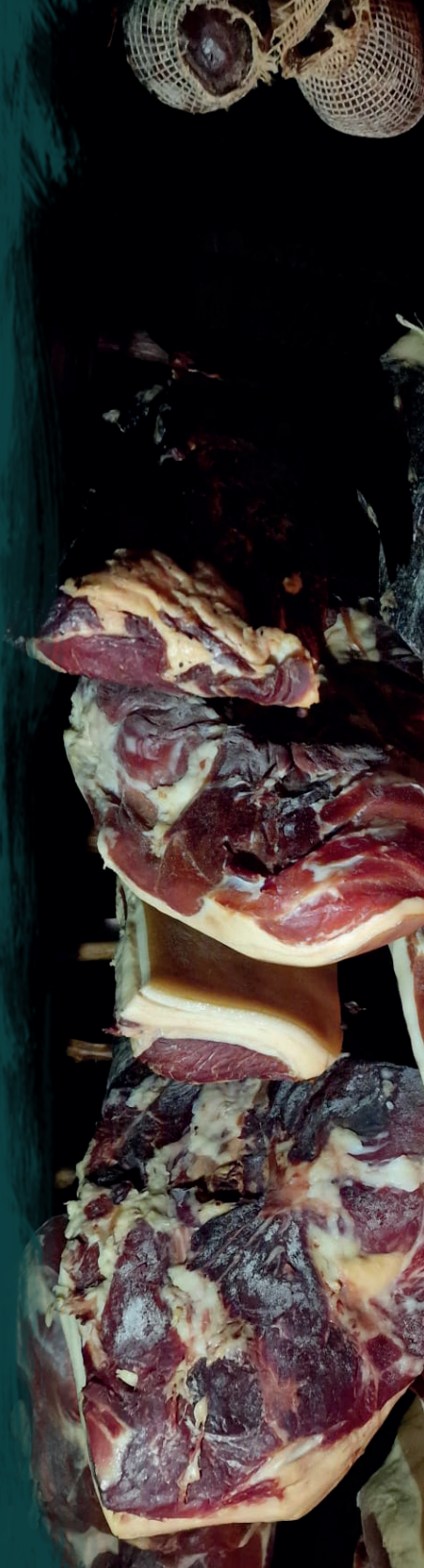
Gluten



Gerechten met deze pictogrammen kunnen met eventuele aanpassingen bereid worden. Geef dit aan bij uw bestelling!

Heeft u andere vragen over allergenen, onze medewerkers helpen u graag verder.

Door fluctuerende prijzen van grondstoffen zijn wij genoodzaakt flexibele prijzen toe te passen op onze menukaart. De prijzen in de kassa zijn leidend. Bedankt voor uw begrip.





KEUZE MENU'S

Menu 1

Tomatensoep

Gegrilde pompoen met Boerenham 🌿

Tomaten bruschetta 🌿

Boerenschnitzel

Saté van de haas

Lende biefstuk met kruidenboter 🌿

Vega bospaddestoelen schnitzel 🌿

Griesmeelpudding met rodevruchtensaus & slagroom

Vanille roomijs met chocoladesaus & slagroom

Hazelnoot roomijs met noten crunch, caramelsaus & slagroom

€ 36,50 p.p.

Menu 2

Carpaccio

Zalm met toast

Champignons in bierbeslag 🌿

Ossenhaaspuntjes in stroganoffsaus 🌿

Gebakken zalm met witte wijnsaus 🌿

Varkenshaas medaillons met champignonsaus 🌿

Vega bospaddestoelen schnitzel 🌿

Crème brûlée met slagroom

Boerenjongens-ijs, vanille roomijs, advocaat, boerenjongens & slagroom

Chocolade brownie met chocochip roomijs & slagroom

€ 47,50 p.p.

VARKENSVLEES

'n Oostenrieker
Wiener Schnitzel

Klein 17,00
Normaal 19,00

Boeren Schnitzel
Met geb. spek, uien, champignons & paprika

Klein 19,50
Normaal 22,00

Let op !! Boerengarnituur kan niet worden aangepast

't Akkersbuske
Malse spareribs met chilisaus

Normaal 25,50
Groot 34,50

De Meid 
Varkenshaas medaillons met saus naar keuze

24,00

'n Stevige Boerenmeid 
Varkenshaas medaillons met brie

23,50

Vlees an 'n Droadnägel
Saté van de haas met satésaus

19,50

Boeren Gehaktbal
Met gebakken uien

12,50

KIP

Half Bels haantje

18,50

Half Bels haantje met boerengarnituur
Gebakken spekjes, uien, champignons & paprika

21,50

Let op !! Boerengarnituur kan niet worden aangepast



Mmmmm



RUNDVLEES

n' Beld  24,00
Biefstuk van de lende ca.250 gram met kruidenboter

De Knecht  34,50
Tournedos ca.220 gram met kruidenboter

De Knecht op n'n Heuibergh  37,00
Tournedos ca.220 gram met gebakken champignons & uien

'n Niendeur  27,50
Ossenhaaspuntjes in stroganoffsaus

'n Broamberg  34,00
Ribeye van ca.350 gram met kruidenboter

Bels Burger 16,50
Boerenbol met 100% beefburger, gebakken uien, komkommer, tomaten, burgersaus & cheddar kaas

VIS & VEGETARISCH

De Dinkel  29,00
Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus

De Bronnen  27,00
Gebakken roodbaarsfilet met garnalen & witte wijnsaus

Greunt'n Hof  21,00
Schnitzel van bospaddestoelen

Vega Burger  17,50
Boerenbol met vegaburger, gebakken uien, komkommer, tomaten, burgersaus & cheddar kaas



ZOMER TIED

Lekker Lokaal

De lekkerste producten gewoon in de buurt

Bij Bels houden we van lekker en eerlijk eten, daarom werken we met de lekkerste seizoensproducten bij ons uit de omgeving.

Verse aardbeien van de Manderveense Aardbei

Vanaf mei tot eind september

In deze periode serveren we heerlijke gerechten met verse aardbeien, waaronder pannenkoeken en ijscoupes.

Verse asperges van familie Oude Luttikhuis

Vanaf eind april t/m 24 juni

In deze periode serveren we heerlijke gerechten met verse asperges. Denk aan aspergesoep of klassieke asperges met beenham, zelfs op de pannenkoek zijn ze niet weg te denken.

Pompoenen uit Mander

In september en oktober

kunt u weer genieten van onze huisgemaakte pompoensoep.

VERGHETEN
GRAENEN

DE MANDERVEENSE AARDBEI





VERGHETEN GRAENEN

Bij onze gerechten word standaard brood geserveerd van vergheten graenen, een mooi stevig brood dat toch zacht is, door graansoorten te gebruiken die men eigenlijk vergeten is zoals:

Emmer

Stamt af van wilde eenkoorn en geitenoog en is de voorganger van de huidige zachte tarwe. Emmer geeft het brood een licht kruidige smaak.

Khorasan

Voegt een rijke, lichte nootachtige smaak aan het brood toe.

Rotkorn

Geeft een robuuste, nootachtige smaak aan het brood. De graankorrel is roodbruin van kleur en dat zie je duidelijk terug in het brood!

Rogge

Stamt af van wilde rogge grassen. De roggekorrels zijn lang en grijsblauw tot geel van kleur en bevat ten veel vezels en kalium. Rogge geeft het brood extra malsheid en spekkigheid mee.

WINTER TIED

Wild

Vanaf november start bij Bels het wildseizoen, je kunt in deze periode verschillende menu's verwachten met wild. Ook organiseren we jaarlijks een aantal thema-avonden, een gezellige avond met een uitgebreid wildbuffet, zang & jachthoornblazers.

Stamppot

Vanaf midden oktober voor groepen op reservering, traditioneel stamppot boerenkool, zuurkool en hutspot, met ribben, spek, rookworst, braadworst & hachee.

Ook tijdens de kerst zoals elk jaar om 13:30, 16:00 en 19:00 uur. Erg gezellig met de hele familie, voor velen al jaren een traditie bij ons.

MOGELIJKHEDEN

- Feesten & bruiloften
- Uitgebreide diners
- Koude & warme buffetten, waaronder het Twentse plattelandsbuffet
- Twentse koffietafels & brunches
- Uitgebreide stamppotmaaltijden
- Barbeque arrangementen van de houtskool grill
- Klootschieten & handboogschieten

Van betoverende bruiloft en huwelijksvoltrekking in de boomgaard tot vergaderingen en besloten bedrijfsuitjes...

Bij Bels ben je voor élk feest aan het juiste adres.

In de tuin tussen de bloeiende bloemen of juist lekker knus in onze Oale Dell.

We maken het je graag naar je zin, hoe je het ook wilt.

Niets is te gek!



Werken bij Watermolen Bels?

Wij zijn altijd wel opzoek naar gemotiveerde medewerkers voor:

Afwas	vanaf 14 jaar
Bediening	vanaf 16 jaar ook vaste medewerker 24 á 32 uur
Bar	vanaf 15 jaar
Keuken	leerling kok bbl niveau 2/3 ook vaste keukenmedewerker 24 á 32 uur

Heb je geen ervaring? Geen probleem we leren het je graag!

**Good Goan
& tot Bels**

Bergweg 9, 7663 TB Mander Tel. 0541-680 213
www.watermolenbels.nl info@watermolenbels.nl