

MENU



PANNENKOEKEN

KINDERKAART

LUNCH GERECHTEN

VOORGERECHTEN

HOOFDGERECHTEN

BORRELKAART

2025-26
Winter

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

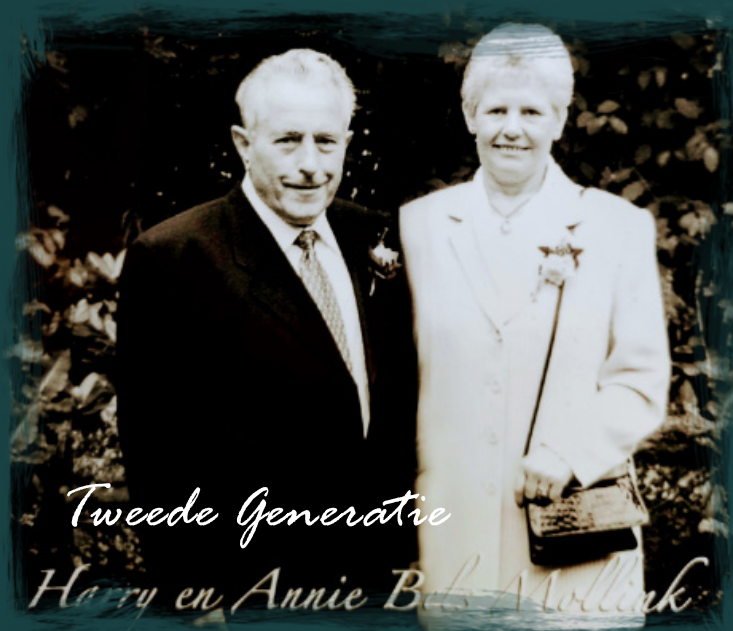
Hoofdgerechten

Bijlage & allergenen info

Keuze menu's

Overige info

Drank & dessert kaart staat op tafel



Tweede Generatie
Harry en Annie Bels Molink

ZEUTE PANNKOOK'N

19	Naturel	8,50
20	Naturel met 2 vanille bollen ijs	11,50
24	Naturel & kaneelsuiker	9,00
25	Appel	10,00
26	Appel/rozijnen	11,20
27	Appel/spek	11,50
28	Appel/kaas	11,50
29	Appel/spek/kaas	13,00
30	Appel & kaneelsuiker	10,50
31	Rozijnen	9,50
32	Rozijnen/appel/spek	12,70
33	Rozijnen/appel/kaas	12,70
34	Rozijnen/appel/ananas	13,20
37	Ananas	10,50
38	Ananas/kaas	12,00
39	Ananas/ham/kaas	13,50
40	Ananas/spek/kaas	13,50
41	Ananas/appel	12,00
43	Banaan	11,10
44	Banaan/appel	12,60
45	Banaan/chocoladesaus	11,70
46	Banaan/appel/rozijnen	13,80
49	Gember	10,10
50	Gember/kaas	11,60
51	Gember/spek	11,60
52	Gember/spek/kaas	13,10
53	Gember/appel	11,60
54	Gember/appel/spek	13,10
55	Boerenjongens <i>Hoësgemaakt</i>	12,50
56	Warme kersen met slagroom	13,50



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	9,70
102	Champignon/ui	10,90
103	Champignon/kaas	11,20
104	Champignon/kaas/ui	11,70
105	Champignon/kaas/ui/paprika	12,20
106	Champignon/spek/worst/ui	12,60
107	Ui	9,30
108	Prei	9,70
125	Asperge/kaas	12,00
126	Asperge/ham/kaas	13,50

73	Spek	10,00
74	Spek/worst	11,50
75	Spek/ham	11,50
76	Spek/ui	10,80
77	Spek/kaas	11,50
78	Spek/kaas/ui	12,30

79	Worst	10,00
80	Worst/kaas	11,50
81	Worst/ham	11,50
82	Worst/kaas/ui	12,30
83	Worst/ham/spek	13,00
84	Worst/ham/kaas/ui	13,50

85	Ham	10,00
86	Ham/ui	10,80
87	Ham/kaas	11,50
88	Ham/prei	11,20
89	Ham/kaas/ui	11,80
90	Ham/kaas/prei	12,20

91	Kaas	10,00
92	Kaas/ui	10,80
93	Kaas/prei	11,20
94	Kaas/paprika	11,20
95	Kaas/paprika/ui	12,00
96	Kaas/tomaat	12,00
97	Kaas/ham/tomaat/ui	14,00
98	Kaas/ham/champignon/ui	13,20
99	Kaas/tomaat/champignon/ui	14,00
100	Tomaat/ham/kaas/champ./ui	14,60



BIEZUNDERE PANNKOOK'N

109	Bels Möll	Spek met een gebakken ei Ook heerlijk met roggebrood	11,80 + 1,50
110	Boer'n	Spek, ham, worst, ui, champignon & paprika	14,00
111	Boer'n & kaas	Spek, ham, worst, ui, champignon, paprika & kaas	15,50
112	Boerder-ei	Spek, ham, worst, ui, champignon, paprika & geb. ei	15,80
117	Twentse	Gebakken tuffels, siepel & ontbijtspek	12,80
120	Vis	Tonijn & ui	13,50
121	Vis speciaal	Tonijn, ui, champignon, tomaat & kaas	17,90
122	Zalm	Gerookte zalm & Heks'nkaas	15,30
123	Franse	Brie & tuinkruiden	12,50
127	Vegetarisch	Asperge, ui, champignon, tomaat & kaas	15,00

GEVOUW'N PANNKOOK'N

114 Pulled Pork	Naturel gevuld met pulled pork gegarneerd met rauwkost & BBQ saus	17,00
115 Shoarma	Naturel gevuld met shoarmavlees gegarneerd met rauwkost & knoflooksaus	16,00
116 Maxima	Naturel gevuld met Argentijns gekruid kippenvlees gegarneerd met rauwkost & chilisaus	16,00
124 Rauwkost	Naturel gegarneerd met rauwkost	11,00

SEIZOENS PANNKOOK'N

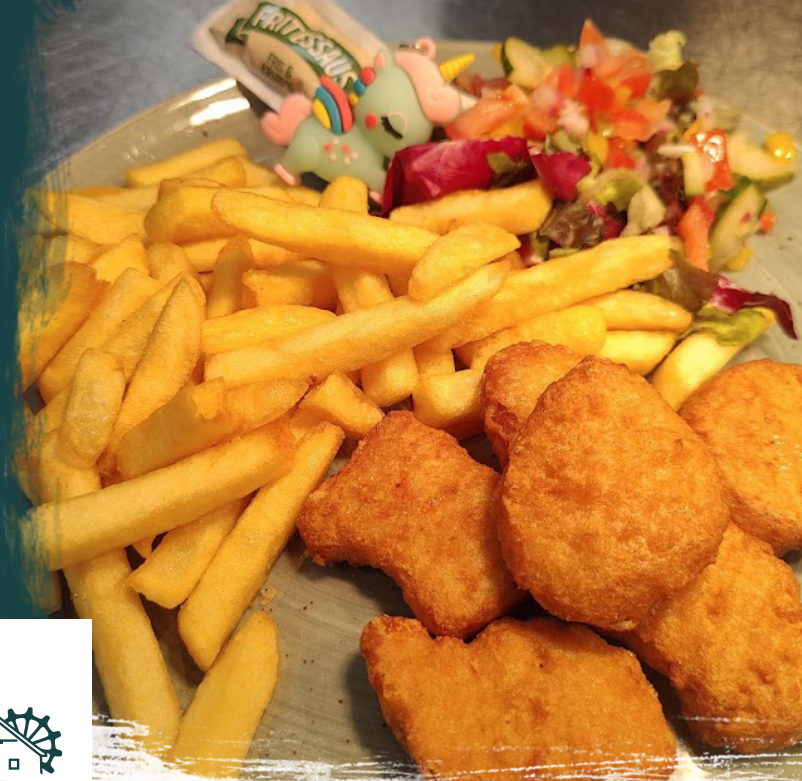
Check het krijtbord of vraag naar de seizoensgebonden pannenkoeken.



VEUR DE KINDER

Kinderschnitzel met friet	11,50
Kipnuggets met friet	8,50
Frikandelletjes & bitterballen met friet	8,50
Spareribs met friet	13,50

MET.....VERRASSING!



KINDERPANKEUKES

Naturel	6,30
Aardbeien jam	7,30
Chocopasta	7,30
Kaas	7,00
Ham	7,00
Spek	7,00
Worst	7,00
Appel	6,90
Rozijnen	6,90
Appel/rozijnen	7,50
Ham/kaas	7,70
Appel/spek	7,60
Snoepjes	6,90

MET.....VERRASSING!



EIERGERECHT'N

Tot 17:00 uur

Oetsmieter 2 snee brood met 3 eieren

Ham 10,00

Kaas 10,00

Ham/kaas 11,00

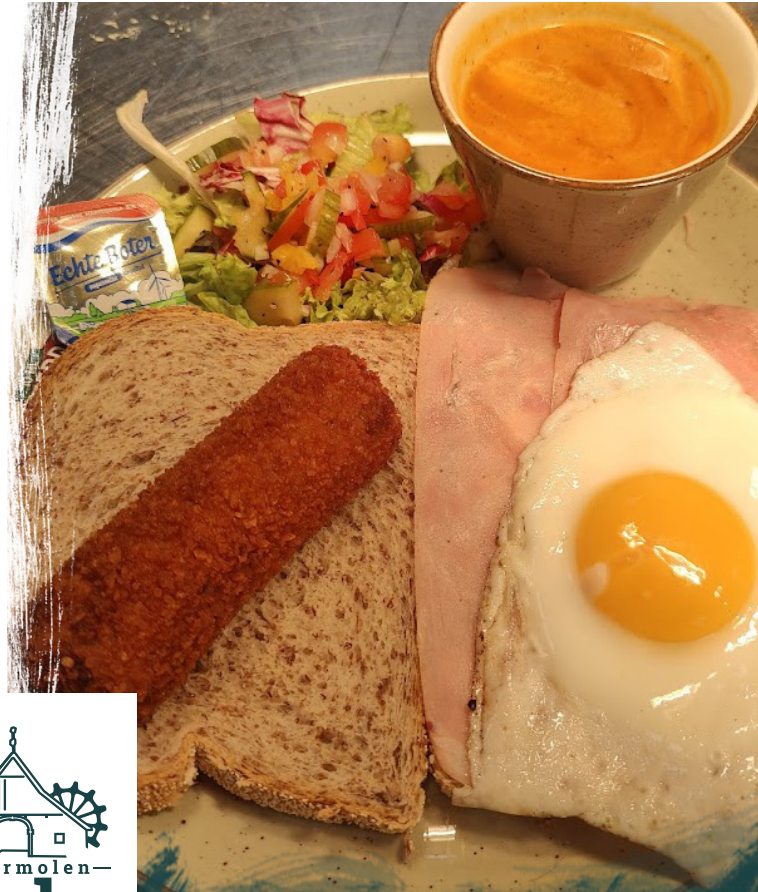
Rauwe boerenham *oet eagen schouw* 11,00

Bels oetsmieter 13,00

Met boerengarnituur & kaas

Etten's tied 't 12 uurtje 12,50

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



TOSTI'S

Tot 17:00 uur

Kaas 5,50

Ham/kaas 6,00

Ham/kaas/tomaat 6,50

Hawaii 6,50

Brie/tomaat/pesto 7,00



BROODJES WOARM

Tot 17:00 uur

Bels Burger

13,50

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

Ook lekker met friet

+ 4,50

Vega Burger

14,00

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

Ook lekker met friet

+ 4,50

Hoonderhok

12,00

Boerenbol met kip-teriyaki, champignons, prei & paprika

Pulled Pork

12,00

Boerenbol met pulled pork & BBQ saus

BROODJES KOALD

Tot 17:00 uur

Keuze uit: waldkorndbol, boerenbol of Italiaanse bol

Oude kaas met honing-dille mosterd

9,50

Gezond met ham, kaas, komkommer, tomaat & ei

9,50

Gerookte zalm met kruidenroomkaas

12,50

Tonijnsalade met ui & paprika

10,50

Brie met honing & walnoten

9,50

BOEREN GEHAKTBALLEN

Tot 17:00 uur

Gehaktbal met brood & gebakken uien

12,50

Gehaktbal met friet, mayo & gebakken uien

13,50



MOALTIEDSALADES

Rauwkost

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

10,00

Tonijnsalade

Met ui & paprika

15,50

Geitenkaas

Met honing-mosterddressing & walnoten

15,50

Gerookte zalm

Met balsamicostroop

16,50

Kip

In een krokant jasje met chilisaus

15,50

Alle salades worden geserveerd met een broodje



SNACKS

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



BIE 'N BORREL

Bitterballen met mosterd	8 stuks per stuk	8,50 1,20
Borrelmaatjes gemengd bittergarnituur met mayo & chilisaus	12 stuks 18 stuks	11,00 16,00
Kaas/worst		7,50
Nacho's om te delen met gesmolten kaas, tomaatjes & salsasaus		9,50
Nacho's Pulledpork met gesmolten kaas, tomaatjes & BBQsaus		14,50
Stokbrood met kruidenboter		5,50
Broodplank		8,50
Snaaiplank		17,50
2 soorten brood met kruidenboter, knoflooksaus & tapenade		
2 soorten brood met kruidenboter, tapenade, knoflooksaus, honing-dille mosterd, oude kaas, jong belegde kaas, droge worst & rauwe boerenham <i>oet eagen schouw</i>		



SOEP'N

	Normaal	Groot
Tomatensoep met runderballetjes	7,00	9,00
Uiensoep met spekjes & een kaasbroodje	7,00	9,00
Kippensoep	7,00	
Goulashsoep <i>Tip van de chef</i>	7,50	9,50
Erwtensoup	7,50	9,50
Soep van 't moment	7,00	9,00

Alle soepen worden geserveerd met een broodje



VEURGERECHT'N

Het Molenkolkje

13,00

Gerookte zalm met kruidenroomkaas & toast

't Streu

oet eagen schouw 11,50

Gebakken twentse rauwe boerenham gevuld met brie & geserveerd met toast

Het Boerenerf 🌿

13,00

Rundercarpaccio met honing-mosterddressing, pijnboompitten & geraspte kaas

Tomaat'n brood 🍅 🌿

9,50

Krokante toast met tomaten bruschetta

Klootschietersbaan 🌿

11,50

Champignons in bierbeslag met warme knoflooksaus

't Sluisje

13,50

Gebakken scampi's in pittige knoflook olie met stokbrood

'n Fiemhoop 1 persoon 🌿 🌿

8,50

Nacho's met gesmolten kaas, tomaatjes & salsaus

Van alles 'n luk vanaf 2 personen

15,50 pp

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



HOOFDGERECHT'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

Gebakken brie met boerenham 🌿

Tomaten bruschetta 🌿

Boerenschnitzel

Saté van de haas

Lende biefstuk met kruidenboter 🌿

Vega bospaddestoelen schnitzel 🌿

Yoghurt roomijs met rabarber compote & slagroom

Vanille roomijs met chocoladesaus & slagroom

Hazelnoot roomijs met noten crunch, caramelsaus & slagroom

€ 37,50 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

€ 48,50 p.p.

VARKENSVLEES

'n Oostenrieker Klein 17,00
Wiener Schnitzel Normaal 19,00

Boeren Schnitzel Klein 19,50
Met geb. spek, uien, champignons & paprika Normaal 22,00
Let op !! Boerengarnituur kan niet worden aangepast

't Akkersbuske Normaal 25,50
Malse spareribs met chilisaus Groot 34,50

De Meid  22,50
Varkenshaas medaillons

'n Stevige Boerenmeid  23,50
Varkenshaas medaillons met brie

Vlees an 'n Droadnägel 22,50
Saté van de haas met satésaus

Boeren Gehaktbal 14,50
Met gebakken uien

Tip van de chef "Doo mear is wat" 29,50
Mix grill: lende biefstuk, spareribs, varkenshaas & kipdij

KIP

Half Bels haantje 20,50

Half Bels haantje met boerengarnituur 23,50
Gebakken spekjes, uien, champignons & paprika
Let op !! Boerengarnituur kan niet worden aangepast



Mmmm



RUNDVLEES

n' Beld  25,50
Biefstuk van de lende ca.250 gram met kruidenboter

De Knecht  37,00
Tournedos ca.220 gram met kruidenboter

De Knecht op n'n Heuibergh  39,50
Tournedos ca.220 gram met gebakken champignons & uien

'n Niendeur  29,50
Ossenhaaspuntjes in stroganoffsaus

'n Broamberg  36,00
Ribeye van ca.350 gram met kruidenboter

Bels Burger 19,00
Boerenbol met 100% beefburger, gebakken uien, komkommer, tomaten, burgersaus & cheddar kaas

VIS & VEGETARISCH

De Dinkel  30,00
Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus

De Bronnen  28,00
Gebakken roodbaarsfilet met garnalen & witte wijnsaus

Greunt'n Hof   22,50
Schnitzel van bospaddestoelen

Vega Burger  19,50
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.

TIP: u kunt hier in het seizoen ook zelf aardbeien en ander fruit plukken

Verse asperges van familie Oude Luttkhuis

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. Dit mooie familie bedrijf bestaat dit jaar 30 jaar!

Pompoenen uit Mander

In september en oktober kunt u weer genieten van onze huisgemaakte pompoensoep.

VERGHETEN
GRAENEN

DE MANDERVEENSE AARDBEI



Binnen
Framen
Bramen
Rode B.





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 bevatten veel vezels en kalium. Rogge geeft het brood extra malsheid en spekkigheid mee.

TROUWEN ?

Watermolen Bels biedt de ideale locatie voor jullie droombruiloft, van een intieme ceremonie in de boomgaard tot een feestelijke afsluiting. Onze weddingplanner begeleidt jullie van begin tot eind, zodat alles tot in de puntjes geregeld is. Bij aankomst worden jullie en jullie gasten verwelkomd met een drankje. De ceremonie vindt plaats in de prachtige boomgaard, waar jullie elkaar het jawoord geven. Na de ceremonie wordt er geproost en snijden jullie de bruidstaart aan. Er is tijd voor borrelhapjes en foto's, waarna een feestelijk diner volgt. Het feest eindigt met een spetterend avondfeest. Het team van Watermolen Bels helpt bij het samenstellen van de perfecte dag, volledig afgestemd op op jullie wensen.

Neem contact op voor meer informatie. trouwen@watermolenbels.nl

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
Schoonmaak	Dagen & tijden in overleg

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