MENU

watermolen
Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

PANNENKOEKEN
KINDERKAART
LUNCH GERECHTEN
VOORGERECHTEN
HOOFDGERECHTEN
BORRELKAART



Winter 2026/27

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 heerlijks 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





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'.



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

TWENTSE SPREUKEN

Um te onthoasten

Hier bie'n Bels is't verplicht onthoast'n
A'j gen tied hebt, mö'j 'n huuske wieder goan
Nemt de tied! d'r is hier zovöl moois te zeen
A'j wilt driev'n, mö'j 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



ZEUTE PANNKOOK'N

19	**Naturel**	9,00
20	**Naturel met 2 vanille bollen ijs**	12,00
24	**Naturel & kaneelsuiker**	9,50
25	**Appel**	10,60
26	**Appel/rozijnen**	12,00
27	**Appel/spek**	12,20
28	**Appel/kaas**	12,20
29	**Appel/spek/kaas**	13,80
30	**Appel & kaneelsuiker**	11,10
31	**Rozijnen**	10,40
32	**Rozijnen/spek**	12,00
33	**Rozijnen/appel/spek**	13,60
34	**Rozijnen/appel/kaas**	13,60
35	**Rozijnen/appel/ananas**	14,00
36	**Ananas**	11,00
37	**Ananas/spek**	12,60
38	**Ananas/kaas**	12,60
39	**Ananas/ham/kaas**	14,20
40	**Ananas/spek/kaas**	14,20
41	**Ananas/appel**	12,60
43	**Banaan**	11,60
44	**Banaan/appel**	13,20
45	**Banaan/chocoladesaus**	12,20
46	**Banaan/appel/rozijnen**	14,60
49	**Gember**	10,80
50	**Gember/kaas**	12,40
51	**Gember/spek**	12,40
52	**Gember/spek/kaas**	14,00
53	**Gember/appel**	12,40
54	**Gember/appel/spek**	14,00



watermolen
Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

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
Boerenjongens	4,00

BIEZUNDERE ZEUTE PANNKOOK'N

55	**Boerenjongens** *Hoesgemaakt*	12,50
56	**Warme kersen met slagroom**	13,50



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

ALLERGENEN INFO

Onze pannenkoeken bevatten:
ei, gluten(tarwe), sojaolie & koemelk.
Maar kunnen wel met vervangers bereid worden.
Hiervoor zal een meerprijs worden berekend.

102	**Champignon**	**10,30**
103	**Champignon/ui**	**11,60**
104	**Champignon/kaas**	**11,90**
105	**Champignon/kaas/ui**	**12,60**
106	**Champignon/kaas/ui/paprika**	**13,30**
107	**Champignon/spek/worst/ui**	**13,60**
108	**Champignon/spek/kaas/ui**	**13,60**
125	**Asperge/kaas**	**12,60**
126	**Asperge/ham/kaas**	**14,20**

HARTIGE PANNKOOK'N

73	**Spek**	**10,60**
74	**Spek/worst**	**12,20**
75	**Spek/ham**	**12,20**
76	**Spek/ui**	**11,50**
77	**Spek/kaas**	**12,20**
78	**Spek/kaas/ui**	**13,10**
79	**Worst**	**10,60**
80	**Worst/kaas**	**12,20**
81	**Worst/ham**	**12,20**
82	**Worst/kaas/ui**	**13,10**
83	**Worst/ham/spek**	**13,80**
84	**Worst/ham/kaas/ui**	**14,50**
85	**Ham**	**10,60**
86	**Ham/ui**	**11,50**
87	**Ham/kaas**	**12,20**
88	**Ham/prei**	**11,80**
89	**Ham/kaas/ui**	**13,10**
90	**Ham/kaas/prei**	**13,40**
91	**Kaas**	**10,60**
92	**Kaas/ui**	**11,50**
93	**Kaas/prei**	**11,80**
94	**Kaas/paprika**	**11,90**
95	**Kaas/paprika/ui**	**12,60**
96	**Kaas/ham/champignon/ui**	**13,40**
97	**Tomaat/kaas**	**12,60**
98	**Tomaat/kaas/ham/ui**	**14,90**
99	**Tomaat/kaas/champ./ui**	**14,80**
100	**Tomaat/ham/kaas/champ./ui**	**15,60**
101	**Tomaat/spek/kaas/champ./ui**	**15,60**



BIEZUNDERE PANNKOOK'N

109 **Bels Möll**	Spek met een gebakken ei Ook heerlijk met roggebrood	**12,40** **+ 1,50**
110 **Boer'n**	Spek, ham, worst, ui, champignon & paprika	**15,20**
111 **Boer'n & kaas**	Spek, ham, worst, ui, champignon, paprika & kaas	**16,80**
112 **Boerder-ei**	Spek, ham, worst, ui, champignon, paprika & geb. ei	**17,00**
117 **Twentse**	Gebakken tuffels, siepel & ontbijtspek	**13,40**
120 **Vis**	Tonijn & ui	**14,10**
121 **Vis speciaal**	Tonijn, ui, champignon, tomaat & kaas	**18,20**
122 **Zalm met prei**	Gerookte zalm, prei & kruidenroomkaas	**16,50**
123 **Franse**	Brie & tuinkruiden	**13,00**
127 **Vegetarisch**	Asperge, ui, champignon, tomaat & kaas	**16,80**

GEVOUW'N PANNKOOK'N

114 **Pulled Pork**	Naturel gevuld met pulled pork gegarneerd met rauwkost salade & BBQ saus	**17,50**
115 **Shoarma**	Naturel gevuld met shoarmavlees gegarneerd met rauwkost salade & knoflooksaus	**16,50**
116 **Maxima**	Naturel gevuld met Argentijns gekruid kippenvlees gegarneerd met rauwkost salade & chilisaus	**16,50**
124 **Rauwkost**	Naturel geserveerd met rauwkost salade	**11,50**

SEIZOENS PANNKOOK'N

Check het krijtbord of vraag naar de seizoensgebonden pannenkoeken.
Zoals met Hazenpeper, Wildgoulash of Hachee!!!

watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



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!





watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



KINDERPANKEUKKES

Naturel	7,00
Aardbeien jam	8,00
Chocopasta	7,90
Kaas	7,90
Ham	7,90
Spek	7,90
Worst	7,90
Appel	7,80
Rozijnen	7,80
Appel/rozijnen	8,60
Ham/kaas	8,80
Appel/spek	8,70
Snoepjes	7,60

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 Met boerengarnituur & kaas	**13,00**
Etten's tied 't 12 uurtje Brood met ham, gebakken ei & Brood met kroket & een kopje tomatensoep	**12,50**



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



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 **14,50**
Boerenbol met 100% beefburger, gebakken uien, komkommer, tomaten, burgersaus & cheddar kaas.
Ook lekker met friet **+ 4,50**

Vega Burger **15,00**
Boerenbol met vegaburger, gebakken uien, komkommer, tomaten, burgersaus & cheddar kaas.
Ook lekker met friet **+ 4,50**

Hoonderhok **12,50**
Boerenbol met kip-teriyaki, champignons, prei & paprika

Pulled Pork **12,50**
Boerenbol met pulled pork & BBQ saus

BROODJES KOALD

Tot 17:00 uur

Keuze uit: waldkornbol, boerenbol of Italiaanse bol

Gezond met ham, kaas, komkommer, tomaat & ei **10,00**

Gerookte zalm met kruidenroomkaas **13,00**

Tonijnsalade met ui & paprika **11,50**

Brie met honing & walnoten **10,00**

Carpaccio met honing-mosterd, pijnboompitten, pesto & kaas **13,00**

BOEREN GEHAKTBALLEN

Tot 17:00 uur

Gehaktbal met brood & gebakken uien **13,50**

Gehaktbal met friet, mayo & gebakken uien **14,50**



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



MOALTIEDSALADES

Rauwkost 10,00
Gegarneerd met o.a. komkommer, tomaat, croutons & ei

Tonijnsalade 15,50
Met ui & paprika

Geitenkaas 15,50
Met honing-mosterddressing & walnoten

Gerookte zalm 16,50
Met balsamicostroop

Kip 15,50
In een krokant jasje met chilisaus

Alle salades worden geserveerd met een broodje





watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

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	**8,50**
Borrelmaatjes gemengd bittergarnituur met mayo & chilisaus	12 stuks 18 stuks	**11,00** **16,00**
Nacho's met gesmolten kaas, tomaatjes & salsasaus		**10,50**
Nacho's Pulledpork met gesmolten kaas, tomaatjes & BBQsaus		**15,50**
Broodplankje Brood met kruidenboter & knoflooksaus		**7,00**
Boeren snaaierij Brood met kruidenboter, oude & jong belegen kaas met honing-dille mosterd, nootjes, droge worst & rauwe boerenham *oet eagen schouw*		**14,50**
Bourgondische snaaierij Brood met kruidenboter, 4 krokante kipstukjes, 4 bitterballen, oude & jong belegen kaas met honing-dille mosterd, droge worst, nootjes & rauwe boerenham *oet eagen schouw*		**22,50**



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

SOEP'N

	Normaal	Groot
Tomatensoep met runderballetjes	7,50	9,00
Uiensoep met spekjes & kaasbroodje	7,50	9,00
Kippensoep	7,50	
Goulashsoep *Tip van de chef*	8,00	10,00
Soep van 't moment	8,00	10,00

Alle soepen worden geserveerd met een broodje



VEURGERECHT'N

Het Molenkolkje **13,00**
Gerookte zalm met kruidenroomkaas & toast

Het Boerenerf **13,00**
Rundercarpaccio met honing-mosterddressing,
pijnboompitten, pesto & 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
geserveerd met brood

'n Fiemhoop 1 persoon **9,50**
Nacho's met gesmolten kaas, tomaatjes & salsasaus

Van alles 'n luk vanaf 2 personen **15,50 pp**
Proeverijtje van diverse voorgerechten, laat u verrassen
Vanaf 17:00 uur te bestellen



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



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

Scan de QR-code voor de uitgebreide allegenen informatie per gerecht.
Of vraag er naar bij één van onze medewerkers.
Veel gerechten kunnen met enkele aanpassingen wel bereid worden.

Bij glutenvrije hoofdgerechten serveren wij gebakken aardappelen in plaats van friet, vanwege mogelijke kruisbesmetting in de frituur.

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
Uiensoep
Tomaten bruschetta

*****

Boerenschnitzel
Saté van de haas
Lende biefstuk met kruidenboter
Vega bospaddestoelen schnitzel

*****

Cheesecake in een potje met rode vruchtensaus, koekkruim & 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
Spies van kipdijvlees met zoetzure saus
Vega bospaddestoelen schnitzel

*****

Crème brûlée met slagroom
Boerenjongens-ijs, vanilleijs, advocaat, boerenjongens & slagroom
Chocolade brownie met chocochip roomijs & slagroom

€ 48,50 p.p

VARKENSVLEES

'n Oostenrieker — Klein 18,00 / Normaal 20,00
Wiener Schnitzel

Boeren Schnitzel — Klein 20,50 / Normaal 23,50
Met geb. spek, uien, champignons & paprika
Let op !! Boerengarnituur kan niet worden aangepast

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

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

Boeren Gehaktbal — 15,50
Met gebakken uien

Tip van de chef "Doo mear is wat" — 29,50
Mix grill: lende biefstuk, spareribs, saté v.d. haas & kipdij



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

Mmmm

KIP

Hoonder op stok — 23,50
Spies van kipdijvlees met zoetzure saus

Half Bels haantje — 21,50

Half Bels haantje met boerengarnituur — 24,50
Gebakken spekjes, uien, champignons & paprika
Let op !! Boerengarnituur kan niet worden aangepast



RUNDVLEES

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

'n Niendeur **29,50**
Ossenhaaspuntjes in stroganoffsaus

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

Twents sudderpotke **26,00**
Rijkelijk gevulde stoofpot van mals rundvlees
gegaard in twents bokbier

Bels Burger **20,00**
Boerenbol met 100% beefburger, gebakken uien,
komkommer, tomaten, burgersaus & cheddar kaas



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

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 **20,50**
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 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.







Koopmans

VONDEL KOEKEN

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!

ENGLISH MENU

DEUTSCHE SPEISEKARTE

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