

MENU



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
tweën 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'.

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, möj 'n huuske wieder goan

Nemt de tied! d'r is hier zovöl moois te zien

A'j wilt drier'n, möj in't water spring'n

Wie doat oons best, meer ku'w nig

Alles koopt 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

Aj d'r last van hebt, möj zien da'j d'r gemak van kriejt

Wiese leu hebt leewer geluk as geliek

't Hoof aait nich op, ok al is 't lekker



Tweede Generatie

Harry en Annie Bels Mollink

Vierde Generatie

Jorn Romy Twan

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>Hoeseemaakt</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

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

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





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 & kruidenroomkaas	15,30
123	Franse	Brie & tuinkruiden	12,50
127	Vegetarisch	Asperge, ui, champignon, tomaat & kaas In het seizoen(mei/juni) ook lekker met verse asperges + 4,00	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.
Zoals met verse asperges of verse aardbeien!!!



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

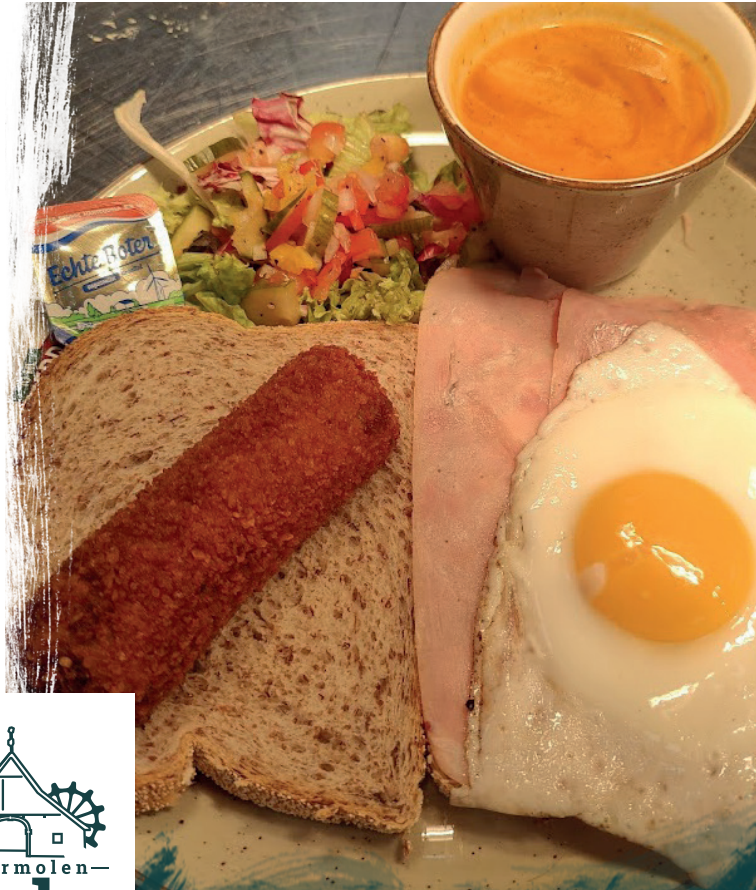
Rauwe boerenham *oet eagen schouw* 11,00

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: waldkornbol, 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   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



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 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 <i>oet eagen schouw</i>		17,50



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
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** 11,50
Twentse rauwe boerenham met meloen *oet eagen schouw*
- 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 & salsasaus
- 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.

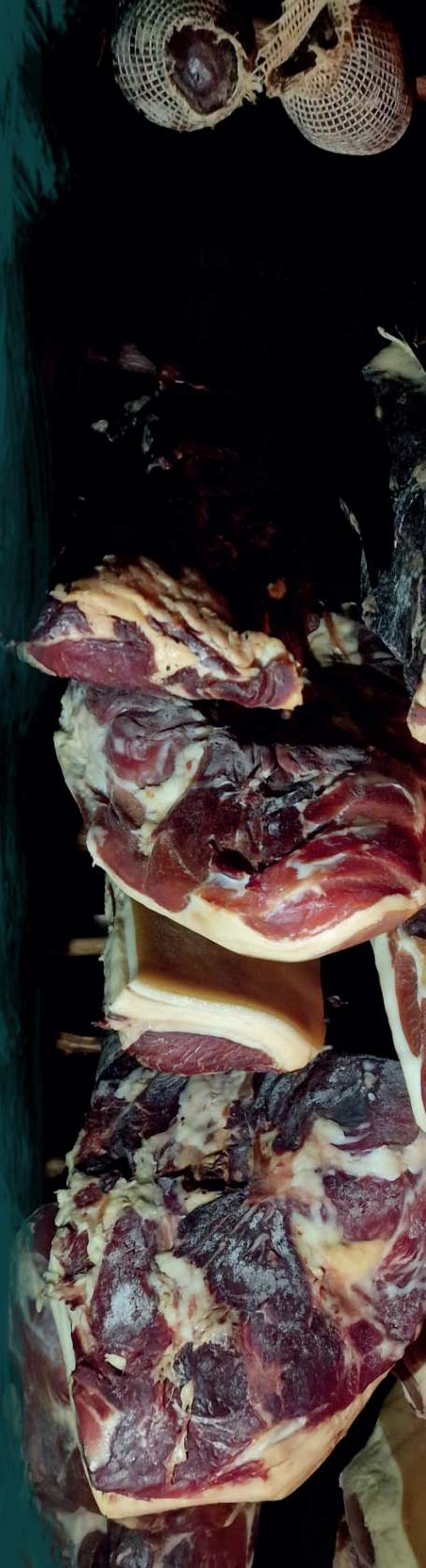
Vegetarisch  Gerechten met deze pictogrammen kunnen met eventuele aanpassingen bereid worden.

Vegan  Geef dit aan bij uw bestelling!

Gluten 

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
Boerenham met meloen 🌿
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
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 chillisaus

Normaal	25,50
Groot	34,50

De Meid 🌿
Varkenshaas medaillons

	22,50
--	-------

'n Stevige Boerenmeid 🌿
Varkenshaas medaillons met brie

	23,50
--	-------

Vlees an 'n Droadnägel
Saté van de haas met satésaus

	22,50
--	-------

Boeren Gehaktbal
Met gebakken uien

	14,50
--	-------

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



Mmmmm

KIP

Half Bels haantje

	20,50
--	-------

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

	23,50
--	-------

Let op !! Boerengarnituur kan niet worden aangepast



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!

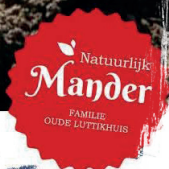
Pompoenen uit Mander

In september en oktober

kunt u weer genieten van onze huisgemaakte pompoensoep.

VERGHETEN
GRAENEN

DE MANDERVEENSE AARDBEI





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