MENU

watermolen
Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



PANNENKOEKEN
KINDERKAART
LUNCH GERECHTEN
VOORGERECHTEN
HOOFDGERECHTEN
BORRELKAART

Winter 2026/27
Deutsch

SAMEN OUDERWETS GENIETEN

Bei Bels glauben wir an Genuss wie früher.
Ob Essen, Trinken oder Feiern.
Wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen.

Seit Generationen nehmen wir uns Zeit dafür.
Wo früher Getreide gemahlen wurde,
ernten wir heute Freude. Mit Köstlichkeiten aus
unserer Küche, einer guten Tasse Kaffee
und einem netten Gespräch zwischendurch.

Kommen Sie in großer Runde, zu zweit oder ganz allein.
Im schönsten Teil von Twente geben wir Ihnen
bei Bels alle Zeit und Raum.

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 und werd ook de papiermolen een korenmolen. In 1958 kocht stichting Overijssels Landschap het complex mit de omliggende gebouwen und landerijen. Na een grondige restauratie opende in 1962 'Theeschenkerij Watermolen Bels'.



WAT HE'W ALLEMOAL

- Pfannkuchen
- Kinderkarte
- Eierspeisen & Toast's
- Belegte Brötchen
- Salate & Snacks
- Snackkarte & Suppe
- Vorspeisen
- Hauptgerichte
- Beilagen & Allergeninformationen
- Wahlmenü's
- Weitere Informationen

Getränke- und Dessertkarte liegt auf dem Tisch

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 mit 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	**Natur**	9,00
20	**Natur mit 2 vanille bollen ijs**	12,00
24	**Natur & Zimtzucker**	9,50
25	**Apfel**	10,60
26	**Apfel/Rosinen**	12,00
27	**Apfel/Speck**	12,20
28	**Apfel/Käse**	12,20
29	**Apfel/Speck/Käse**	13,80
30	**Apfel & Zimtzucker**	11,10
31	**Rosinen**	10,40
32	**Rosinen/Speck**	12,00
33	**Rosinen/Apfel/Speck**	13,60
34	**Rosinen/Apfel/Käse**	13,60
35	**Rosinen/Apfel/Ananas**	14,00
36	**Ananas**	11,00
37	**Ananas/Speck**	12,60
38	**Ananas/Käse**	12,60
39	**Ananas/Schinken/Käse**	14,20
40	**Ananas/Speck/Käse**	14,20
41	**Ananas/Apfel**	12,60
43	**Banane**	11,60
44	**Banane/Apfel**	13,20
45	**Banane/Schokoladensoße**	12,20
46	**Banane/Apfel/Rosinen**	14,60
49	**Ingwer**	10,80
50	**Ingwer/Käse**	12,40
51	**Ingwer/Speck**	12,40
52	**Ingwer/Speck/Käse**	14,00
53	**Ingwer/Apfel**	12,40
54	**Ingwer/Apfel/Speck**	14,00



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

EXTRA'S

Kleiner Salat	2,50
Ingwer	1,60
Zimtzucker	0,60
Erdbeermarmelade	1,00
Schokoaufstrich	1,00
Schokoladensoße	0,60
Apfelmus	1,50
Kugel Vanilleeis	1,50
Schlagsahne	1,00
Rumrosinen	4,00

BIEZUNDERE ZEUTE PANNKOOK'N

55	**Rumrosinen** *Hausgemacht*	12,50
56	**Heisse Kirschen mit sahne**	13,50



watermolen
Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

ALLERGENEN INFO

Unsere Pfannkuchen enthalten:
Ei, Gluten, Soja & Kuhmilch, Sie können jedoch mit Ersatzprodukten zubereitet werden.
Dafür wird ein Aufpreis berechnet.

102	**Champignon**	**10,30**
103	**Champignon/Zwiebel**	**11,60**
104	**Champignon/Käse**	**11,90**
105	**Champignon/Käse/Zwiebel**	**12,60**
106	**Champ./Käse/Zwiebel/Paprika**	**13,30**
107	**Champ./Speck/Wurst/Zwiebel**	**13,60**
108	**Champ./Speck/Käse/Zwiebel**	**13,60**
125	**Spargel/Käse**	**12,60**
126	**Spargel/Schinken/Käse**	**14,20**

HARTIGE PANNKOOK'N

73	**Speck**	**10,60**
74	**Speck/Wurst**	**12,20**
75	**Speck/Schinken**	**12,20**
76	**Speck/Zwiebel**	**11,50**
77	**Speck/Käse**	**12,20**
78	**Speck/Käse/Zwiebel**	**13,10**
79	**Wurst**	**10,60**
80	**Wurst/Käse**	**12,20**
81	**Wurst/Schinken**	**12,20**
82	**Wurst/Käse/Zwiebel**	**13,10**
83	**Wurst/Schinken/Speck**	**13,80**
84	**Wurst/Schinken/Käse/Zwiebel**	**14,50**
85	**Schinken**	**10,60**
86	**Schinken/Zwiebel**	**11,50**
87	**Schinken/Käse**	**12,20**
88	**Schinken/Lauch**	**11,80**
89	**Schinken/Käse/Zwiebel**	**13,10**
90	**Schinken/Käse/Lauch**	**13,40**
91	**Käse**	**10,60**
92	**Käse/Zwiebel**	**11,50**
93	**Käse/Lauch**	**11,80**
94	**Käse/Paprika**	**11,90**
95	**Käse/Paprika/Zwiebel**	**12,60**
96	**Käse/Schinken/Champ./Zwiebel**	**13,40**
97	**Tomate/Käse**	**12,60**
98	**Tomate/Käse/Schinken/Zwiebel**	**14,90**
99	**Tomate/Käse/champ./Zwiebel**	**14,80**
100	**Tom./Schi./Käse/champ./Zwiebel**	**15,60**
101	**Tom./Speck/Käse/champ./Zwiebel**	**15,60**



BIEZUNDERE PANNKOOK'N

109 **Bels Möll**	Speck mit Gebraten Ei auch lecker mit roggenbrot	**12,40** **+ 1,50**
110 **Boer'n**	Speck, Schinken, Wurst, Zwiebel, Champignon & Paprika	**15,20**
111 **Boer'n & Käse**	Speck, Schinken, Wurst, Zwiebel, Champ., Paprika & Käse	**16,80**
112 **Boerder-Ei**	Speck, Schinken, Wurst, Zwiebel, Champ., Paprika & geb. Ei	**17,00**
117 **Twentse**	Gebraten Kartoffeln, zwiebel & gerauchertespeck	**13,40**
120 **Fisch**	Thunfisch & Zwiebel	**14,10**
121 **Fisch speciaal**	Thunfisch, Zwiebel, Champignon, Tomate & Käse	**18,20**
122 **Lachs**	Geräucherter Lachs, Lauch & Kräuterfrischkäse	**16,50**
123 **Französisch**	Brie & Gartenkräuter	**13,00**
127 **Vegetarisch**	Spargel, Zwiebel, Champignon, Tomate & Käse In het seizoen(mei/juni) ook lekker mit verse asperges + 4,00	**16,80**

GEVOUW'N PANNKOOK'N

114 **Pulled Pork**	Natur gevuld mit pulled pork garniert mit Rohkost und BBQ-Soße	**17,50**
115 **Shoarma**	Natur gevuld mit shoarmavlees garniert mit Rohkost und Knoblauchsoße	**16,50**
116 **Maxima**	Natur gevuld mit Argentinisches gewürztes Hähnchen garniert mit Rohkost und Chilisoße	**16,50**
124 **Rohkost**	Natur gegarneerd mit Rohkost salat	**11,50**

SEIZOENS PANNKOOK'N

Schauen Sie auf die Kreidetafel oder fragen Sie nach unseren saisonalen Pfannkuchen.

watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



VEUR DE KINDER

Kinderschnitzel mit Pommes frites	11,50
Kipnuggets mit Pommes frites	8,50
Mini frikandel & bitterballen mit Pommes	8,50
Spareribs mit Pommes frites	13,50

MET.....VERRASSING!





watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



KINDERPANKEUKKES

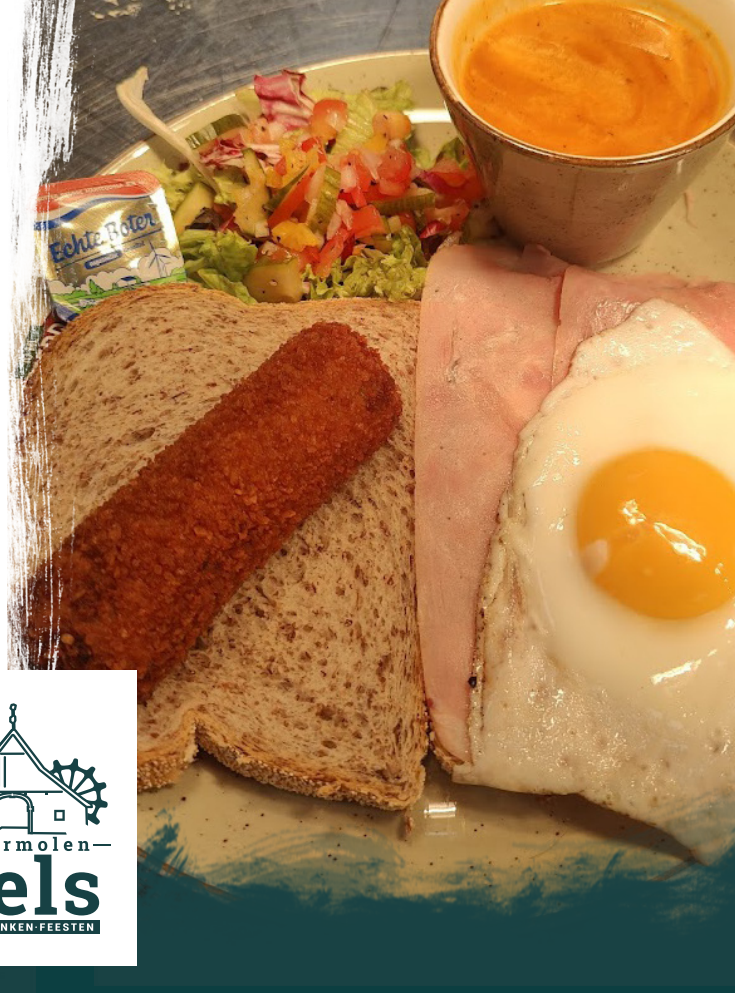
Natur	7,00
Erdbeermarmelade	8,00
Schokoaufstrich	7,90
Käse	7,90
Schinken	7,90
Speck	7,90
Wurst	7,90
Apfel	7,80
Rosinen	7,80
Apfel/Rosinen	8,60
Schinken/Käse	8,80
Apfel/Speck	8,70
Süßigkeiten	7,60

MET.....VERRASSING!

EIERGERECHT'N

Tot 17:00 uur

Stammarmax 2 snee Brot mit 3 Eiern	
Schinken	**10,00**
Käse	**10,00**
Schinken/Käse	**11,00**
Rauwe boerenham *oet eagen schouw*	**11,00**
Bels oetsmieter Mit Bauerngarnitur und Käse	**13,00**
Etten's tied 't 12 uurtje Brot mit Schinken, Gebraten Ei & Brot mit Krokette & een tasse Tomatensuppe	**12,50**



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



TOSTI'S

Tot 17:00 uur

Käse	**5,50**
Schinken/Käse	**6,00**
Schinken/Käse/Tomate	**6,50**
Hawaii	**6,50**
Brie/Tomate/Pesto	**7,00**

BROODJES WOARM

Tot 17:00 uur

Bels Burger **14,50**
Bauernbrötchen mit 100% beefburger, gebratenen Zwiebeln, Gurke, Tomaten, burgersoße & cheddar Käse.
Auch lecker mit Pommes **+ 4,50**

Vega Burger **15,00**
Bauernbrötchen mit vegaburger, gebratenen Zwiebeln, Gurke, Tomaten, burgersoße & cheddar Käse.
Auch lecker mit Pommes **+ 4,50**

Hoonderhok **12,50**
Bauernbrötchen mit Hähnchen-teriyaki, champignons, Lauch & Paprika

Pulled Pork **12,50**
Bauernbrötchen mit pulled pork & BBQ Soße

BROODJES KOALD

Tot 17:00 uur

Wahlweise Waldkorn-, Bauern- oder italienisches Brötchen

Gezund mit Schinken, Käse, Gurke, Tomate & Ei **10,00**

Geräucherter Lachs mit Kräuterfrischkäse **13,00**

Tunfishsalat mit Zwiebel & Paprika **11,50**

Brie mit honing & Walnüsse **10,00**

Carpaccio mit honing-Senf, Pinienkerne & Käse **13,00**

BOEREN GEHAKTBALLEN

Tot 17:00 uur

Frikadelle mit Brot & gebratenen Zwiebeln **13,50**

Frikadelle mit Pommes, Mayo & geb. Zwiebeln **14,50**



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



MOALTIEDSALADES

Rohkost mit o.a. Gurke, tomate, croutons & Ei	**10,00**
Tonijnsalade mit Zwiebel & Paprika	**15,50**
Ziegenkäse mit Honig-Senf-Dressing & Walnüsse	**15,50**
Geräucherter Lachs mit Balsamicocreme	**16,50**
Hähnchen mit fritierte hähnchen und chilisoße	**15,50**

Alle Salate werden serviert mit een broodje





watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

SNACKS

Pommes	5,00
Pommes mit Rindfleisch Krokette	8,50
Pommes mit hollandische frikandel	8,00
hollandische Frikandel	3,00
Rindfleisch Krokette mit Senf	3,50
1 Rindfleisch Krokette mit Brot	6,50
2 Rindfleisch kroketten mit Brot	9,50

BIE 'N BORREL

Bitterballen mit Senf	8 Stück	**8,50**
	pro Stück	**1,20**
Borrelmaatjes gemengd bittergarnituur mit Mayo & chilisaus	12 Stück	**11,00**
	18 Stück	**16,00**
Nacho's mit gesmolten Käse, tomaatjes & salsasaus		**10,50**
Nacho's Pulledpork mit gesmolten Käse, tomaatjes & BBQsaus		**15,50**
Broodplankje Brot mit hausgemachte soße		**7,50**
Boeren snaaierij Brot mit smeersel, alte & junge Käse Käse mit honing-dille Senf, Nüsse, Wurst & Bauernschinken *oet eagen schouw*		**14,50**
Bourgondische snaaierij Brot mit smeersel, 4 crispy chicken bites, 4 bitterballen, alte & junge Käse mit honing-dille Senf, Wurst, Nüsse & Bauernschinken *oet eagen schouw*		**22,50**



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

SOEP'N

	Normal	Groß
Tomatensuppe mit runderballetjes	7,50	9,00
Zwiebelsuppe mit spech & käsebrotchen	7,50	9,00
Hühnersuppe	7,50	
Gulaschsuppe *Tipp des Küchenchefs*	8,00	10,00
Tagessuppe	8,00	10,00

Die Suppen werden serviert mit einem brotchen



VEURGERECHT'N

Het Molenkolkje **13,00**
Geräucherter Lachs mit Kräuterfrischkäse & toast

Het Boerenerf **13,00**
Rindercarpaccio mit Honig-Senf-Dressing,
Pinienkerne & Käse

Tomate'n Brot **9,50**
Toast mit Tomaten bruschetta

Klootschietersbaan **11,50**
Champignons in bierteig mit
warme knoblauchsoße

't Sluisje **13,50**
Gebraten scampi's in pittige knoblauchöl
mit Brot

'n Fiemhoop 1 Person **9,50**
Nacho's mit geschmolzener Käse, tomate & salsasoße

Van alles 'n luk ab 2 Personen **15,50 pp**
Verkostung verschiedener Vorspeisen,
Lass dich überraschen. ab 17:00 uhr zur bestellen



watermolen
Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN



HEUFDGERECHT'N BIJLAGES

Bis 16:00 Uhr servieren wir Hauptgerichte als Tellergericht mit Pommes und Mayo.

Na 16:00 uur worden Hauptgerichte geserveerd mit rauwkostsalade, friet & Mayo.

Zusätzlich bestellbar

Gebraten aardappelen	3,00
Jägersaus	2,50
Champignonsaus	2,50
Pepersaus	2,50
Zigeunersaus	2,50
Satésaus	2,50
Apfelmus	1,50
Kleiner Salat	2,50
Geb. champignons & uien	3,00
Geb. champignons	3,00
Geb. uien	2,50
Boeren garnituur	4,00

ALLERGENEN INFORMATIE

Scannen Sie den QR-Code für ausführliche allegenen informatie per gerecht.
Oder fragen Sie unser Personal. Viele Gerichte können mit kleinen Anpassungen zubereitet werden.

Bij Hauptgerichte Gluten vrij kunnen Gebraten aardappels geserveerd worden, onze kroketten worden in de zelfde frituur Gebraten.

Aufgrund schwankender Rohstoffpreise müssen wir
unsere Menüpreise flexibel gestalten.
Es gelten die Preise an der Kasse. Vielen Dank für Ihr Verständnis.





KEUZE MENU'S

Menu 1

Tomatensuppe
Zwiebelsuppe
Tomaten bruschetta

*****

Boerenschnitzel
Saté van de haas
Rumpsteak mit Kräuterbutter
Vega Waldpilzen Schnitzel

*****

Grießpudding mit roter Fruchtsauce & Schlagsahne
Vanilleeis mit Schokoladensoße & Schlagsahne
Hazelnuseis mit nußcrunch, karamelsoße & Schlagsahne

€ 37,50 p.p.

Menu 2

Carpaccio
Lachs mit toast
Champignons in bierteig

*****

Rinderfiletspitzen in stroganoffsoße
Gebraten Lachs mit Weißweinsoße
Spies van Hähnchen mit süßsaurer Soße
Vega Waldpilzen Schnitzel

*****

Crème brûlée mit Schlagsahne
Rumrosinen-ijs, vanilleeis, eierlikor, Rumrosinen & Schlagsahne
Chocolade brownie mit chocochipeis & Schlagsahne

€ 48,50 p.p

VARKENSVLEES

'n Oostenrieker — Klein 18,00 / Normal 20,00
Schweinschnitzel Wiener art

Bauern Schnitzel — Klein 20,50 / Normal 23,50
mit geb. Speck, uien, champignons & paprika
Let op !! Boerengarnituur kan niet worden aangepast

't Akkersbuske — Normal 25,50 / Groß 34,50
Malse Spareribs mit chilisoße

Vlees an 'n Droadnägel — 22,50
Saté van de haas mit erdnussoße

Bauern Frikadelle — 15,50
mit gebratenen Zwiebeln

Tipp des Küchenchefs "Doo mear is wat" — 29,50
Mix grill: rumpsteak, Spareribs, saté v.d. haas & Hähnchen



watermolen Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

Mmmm

KIP

Hoonderhok op stok — 23,50
Spies von Hähnchenschenkelfleisch mit süßsaurer Soße

Halbes Bels Hähnchen — 21,50

Halbes Bels Hähnchen mit bauerngarnituur — 24,50
Gebraten spech, uien, champignons & Paprika
Let op !! Boerengarnituur kan niet worden aangepast



RUNDVLEES

n' Beld **25,50**
Rumpsteak von ca.250 gram mit Kräuterbutter

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

'n Broamberg **36,00**
Ribeye von ca.350 gram mit Kräuterbutter

Twentse Pröttelpot **26,00**
Reichhaltiger Eintopf mit zartem Rindfleisch
zubereitet in Twente Bock Bier

Bels Burger **20,00**
Bauernbrötchen mit 100% beefburger, gebratenen Zwiebeln,
Gurke, Tomate, burgersoße & cheddar Käse



VIS & VEGETARISCH

De Dinkel **30,00**
Gebraten lachs mit Weißweinsoße

De Bronnen **28,00**
Gebraten Rotbarschfilet mit garnalen & Weißweinsoße

Greunt'n Hof **22,50**
Schnitzel von Waldpilzen

Vega Burger **20,50**
Bauernbrötchen mit vegaburger, gebratenen Zwiebeln,
Gurke, Tomaten, burgersoße & cheddar Käse



watermolen
Bels
ETEN·DRINKEN·FEESTEN

ZOMER TIED *Lekker Lokaal*

Die leckersten Produkte direkt aus der Nachbarschaft
Wir bei Bels lieben gutes und ehrliches Essen und verwenden deshalb die leckersten saisonalen Produkte aus unserer Region.

Frische Erdbeeren vom Aardbei aus Manderveen
von Mai bis Ende September
In dieser Zeit servieren wir köstliche Gerichte mit frischen Erdbeeren, darunter Pfannkuchen und Eisbecher.
TIPP: Sie können während der Saison auch selbst Erdbeeren und anderes Obst pflücken.

Frischer Spargel von der Familie Oude Luttikhuis
von Ende April bis 24. Juni
In dieser Zeit servieren wir köstliche Gerichte mit frischem Spargel. Denken Sie an Spargelsuppe oder klassischen Spargel mit Schinken; er ist sogar ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Pfannkuchen.

Kürbisse aus Mander
Im September und Oktober
können Sie wieder unsere hausgemachte Kürbissuppe genießen.















VERGHETEN GRAENEN

Unsere Gerichte werden standardmäßig mit Brot aus fast vergessenen Getreidesorten serviert: ein schönes, festes Brot, das dennoch weich ist. Dies gelingt durch die Verwendung von Getreidesorten, die heute kaum noch angebaut werden, wie zum Beispiel:

Emmer:
Stammt von wildem Einkorn und Ziegenauge ab und ist der Vorfahre des modernen Weichweizens. Emmer verleiht dem Brot einen leicht würzigen Geschmack.

Khorasan:
Verleiht dem Brot ein reichhaltiges, leicht nussiges Aroma.

Rotkorn:
Verleiht dem Brot einen kräftigen, nussigen Geschmack. Das Korn ist rotbraun, was sich deutlich im Brot widerspiegelt!

Roggen:
Stammt von wildem Roggen ab. Die Roggenkörner sind lang und graublau bis gelb und enthalten viele Ballaststoffe und Kalium. Roggen verleiht dem Brot besondere Zartheit und einen vollen Geschmack.

TROUWEN ?

Watermolen Bels ist der ideale Ort für Ihre Traumhochzeit, von einer intimen Trauung im Obstgarten bis zur festlichen Feier. Unsere Hochzeitsplanerin begleitet Sie von Anfang bis Ende und kümmert sich um alle Details. Bei Ihrer Ankunft begrüßen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Getränk. Die Trauung findet im wunderschönen Obstgarten statt. Anschließend stoßen Sie an und schneiden die Hochzeitstorte an. Nach Häppchen und Fotos folgt ein festliches Abendessen. Den Abschluss bildet eine stimmungsvolle Abendfeier. Das Team von Watermolen Bels gestaltet Ihren besonderen Tag ganz nach Ihren Wünschen.
Weitere Informationen: trouwen@watermolenbels.nl

MOGELIJKHEDEN

Feiern & Hochzeiten
Aufwendige Dinner
Kalte & Warme Buffets, inklusive des Twente Countryside Buffets
Twente Coffee Tables & Brunchs
Aufwendige Stamppot-Gerichte
Grillpakete vom Holzkohlegrill
Klootschieten & Bogenschießen

Von bezaubernden Hochzeiten und Zeremonien im Obstgarten
bis hin zu Tagungen und privaten Firmenausflügen ... Im Bels sind Sie für jede Feier genau richtig. Im Garten inmitten blühender Blumen oder gemütlich und behaglich in unserer Oale Dell. Wir möchten, dass Sie sich wie zu Hause fühlen – ganz nach Ihren Wünschen. Nichts ist uns zu ausgefallen!

Arbeiten bei Watermolen Bels?

Wir suchen immer motivierte Mitarbeiter für:

Afwas	ab 14 jaar
Bediening	ab 16 jaar
	ook vaste medewerker 24 á 32 uur
Bar	ab 15 jaar
Keuken	leerling kok bbl niveau 2/3
	ook vaste keukenmedewerker 24 á 32 uur
Schoonmaak	Dagen & tijden in overleg

Keine Erfahrung? Kein Problem, wir zeigen es dir gerne!

Good Goan
& bis bald bei Bels

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