

PAN & COOK MENUBOEK

Welkom bij Pan & Cook

Brabantse gezelligheid, ambachtelijke gerechten en samen genieten.

Bij Pan & Cook draait alles om goed eten, een warme sfeer en oprechte gastvrijheid. Of je nu langskomt voor een gezellige lunch, een heerlijke pannenkoek, een bourgondische borrel of een heerlijk diner.. Wij zorgen ervoor dat jullie je direct thuis voelen. Is het etenstijd en moeten de kinderen naar tafel komen? Pak de telefoon op en bel je kinderen terug uit onze leuke speelruimte!

Onze keuken werkt zoveel mogelijk met verse ingrediënten en huisgemaakte recepten. Van onze langzaam gegaarde runderstoof en zelf gemarineerde verse kabeljauw filet, tot het huisgemaakte bananenbrood en de romige tomatensoep, alles wordt met aandacht en liefde bereid.

Natuurlijk mogen onze ambachtelijke pannenkoeken niet ontbreken. Van klassiek tot rijk belegd met verrassende ingrediënten, iedere pannenkoek wordt vers voor je gebakken op onze carrousel, kom jij een kijkje nemen?

Neem de tijd, geniet samen en maak mooie herinneringen.

Welkom bij Pan & Cook. Welkom aan tafel.

Met smakelijke groet,

Team Pan & Cook

VOORGERECHTEN

Bieten Carpaccio | €14,00

Dungesneden rode biet · romige zachte geitenkaas · gekarameliseerde walnoten · frisse rucola · balsamico parels

Boerenbrood om te Delen | €8,00

Ambachtelijk boerenbrood met huisgemaakte pesto en aioli

Ouderwetse Kaasfondue | €13,00

Tip van flip: leuk gerecht om samen vooraf te delen

Een romige klassieke kaasmix, geserveerd met warm boerenbrood en knapperige groenten sticks.

Romige Tomatensoep | €9,00

Huisgemaakte geroosterde tomatensoep met kruidenroom en een krokante kaasstengel.

Soep van het Moment | €9,00

Vraag onze bediening naar de soep van het moment

PAN & COOK LUNCH SPECIALS *tot 16:00 uur.*

Het 12 Uurtje van D'n Beek | €16,50

Huisgemaakte soep · ambachtelijke rundvleeskroket · schiacciata kaas met eigen pesto · frisse salade

UITSMIJTERS

Geserveerd met schiacciata of friet.

Uitsmijter Pan & Cook | €15,00

Drie scharreleieren · krokant spek · oude kaas · gekarameliseerde ui · d'n beek saus

Boeren Pan Ei en Spek | €15,00

Romige tomatensaus · gebakken scharreleieren · krokant spek · gesmolten kaas · verse bieslook

Schiacciata toppers

Vers belegd, royaal gevuld en met liefde bereid.

Schiacciata Fish & Chips | €17,00

Krokant gebakken kabeljauwfilet · frisse citroen · huisgemaakte remouladesaus

Schiacciata Stoof van D'n Beek | €16,00

Langzaam gegaarde runderstoof · rijke stoofsaus · zure room

Schiacciata Gegratineerde Kaas | €14,00

Gegratineerde kaas · romige mosterd crème · verse bosui

MAALTIJDSALADES

Perfect als lunch of lichte avondmaaltijd.

Boerensalade Kip | €17,00

Gemarineerde kippendij · gegrilde perzik · romige feta · frisse yoghurt dressing

Warme Stoof Salade | €17,00

Langzaam gegaarde runderstoof · knapperige seizoensgroenten · D'n Beek zoetzuur

Brabantse Geitenkaassalade | €17,00

Warme zachte geitenkaas · frisse appel · gekarameliseerde walnoten · huisgemaakte vinaigrette

ONZE AMBACHTELIJKE PANNENKOEKEN

Bij Pan & Cook bakken we iedere pannenkoek vers op bestelling.

Goudbruin gebakken, royaal belegd en met liefde geserveerd. Van klassieke favorieten tot verrassende chefs specials. Er is voor iedereen een pannenkoek om van te genieten.

STEL JE EIGEN PANNENKOEK SAMEN

Ambachtelijke Pannenkoek | €10,00

Vers gebakken volgens ons eigen recept, geserveerd met romige roomboter.

Cook zegt... *"De lekkerste pannenkoek? Dat is degene die jij zelf samenstelt!"*

Hartige toppings

€3,00 per topping: Oud-Hollandse kaas · Kaasmix · Zachte geitenkaas · Ham · Krokant spek · Pulled chicken · Huisgemaakte runderstoof

€2,00 per topping: Champignons · Paprika · Ui · Gekarameliseerde ui · Zongedroogde tomaat · Verse bieslook

Zoete toppings

€2,00 per topping: Nutella · Verse banaan · Warme appel · Rozijnen · Seizoensfruit · Gezouten karamelsaus · Verse slagroom · Kaneelsuiker

Pannenkoeken stapel | €15,50 p.p.

Vanaf 8 personen

Een feestelijke stapel vers gebakken pannenkoeken met een uitgebreide selectie zoete en hartige toppings. Iedereen stelt zijn of haar eigen favoriete pannenkoeken samen. Perfect voor verjaardagen, kinderfeestjes, familie-uitjes of een gezellige middag samen.

ZOETE FAVORIETEN

De Klassieker | €10,00

Onze ambachtelijke pannenkoek met romige roomboter.

Oma op Zondag | €15,00

Een echte klassieker met warme appel, rozijnen, kaneelsuiker en romige roomboter.

Nutella & Banaan | €15,00

Rijk belegd met nutella en verse banaan.

Zoet van het Seizoen | €15,00

Wisselend seizoensfruit met luchtige slagroom.

Karamel droom | €16,00

Gezouten karamelsaus, verse banaan, gekarameliseerde walnoten en een royale toef slagroom.

HARTIGE FAVORIETEN

Oude Vertrouwde Spek | €16,00

Een ambachtelijke pannenkoek rijk belegd met krokant gebakken spek.

De Zoute Krokant | €16,00

Krokante spek en oud-Hollandse kaas. Simpel, maar onweerstaanbaar.

Zachte Geitenkaas | €16,00

Warme geitenkaas, frisse appel en gekarameliseerde walnoten.

Gamba Royale | €18,00

Dubbelgevouwen pannenkoeken met knoflookgamba's, romige citroen crème, gepofte tomaat en verse bieslook.

Meat Lovers | €18,00

Huisgemaakte runderstoof, malse kip, krokante bacon.

Kip van d'n Beek | €18,00

Pulled chicken met romige kokos-pindasaus en verse bosui.

Stoof van het Huis | €19,00

Onze trots! langzaam gegaarde huisgemaakte runderstoof en gekarameliseerde ui

De Grote Hollander | €19,00

Rijk belegd met spek, ham, oud-Hollandse kaas, champignons, ui en paprika.

POFFERTJES

“Ons geheime recept”

Klassiek | €8,50

Roomboter en poedersuiker.

Luxe | €9,50

Nutella en luchtige slagroom.

Poffertjes van het Seizoen | €10,00

Vers seizoensfruit, poedersuiker en slagroom.

Rum Poffertjes | €11,00

Poffertjesmet huisgemaakte rum crème, roomboter en poedersuiker.

HOOFDGERECHTEN

De Boerenburger | €21,00

100% rundvleesburger, oud-Hollandse kaas, bacon, krokante ui, verse sla, tomaat, augurk, huisgemaakte d'n Beek-saus en echte friet.

Smokey Pulled Chicken Burger | €21,00

Pulled chicken, BBQ-saus, krokante ui, augurk, verse sla, tomaat, mangochutney en echte friet.

Fish & Chips op Eigen marinade | €23,00

Vers krokant gebakken kabeljauwfilet met huisgemaakte remouladesaus, citroen en echte friet.

Kipsaté Anders | €20,00

Malse kippendij in romige kokos-pindasaus, geserveerd met curry kroepoek, D'n Beek zoetzuur en echte friet.

DE Pan & Cook Stoof | €22,00

Langzaam gegaarde huisgemaakte runderstoof volgens eigen recept, geserveerd met echte friet of boerenbrood.

Veggie Burger | €20,00

Vegetarische burger met oud-Hollandse kaas, gekarameliseerde ui, verse sla, tomaat, augurk, truffelmayonaise en echte friet.

Tip van de Chef

Maak je diner compleet met één van onze desserts of geniet na met een heerlijke specialty coffee uit onze koffiebar, gemaakt door onze opgeleide barista's .

"Het mooiste ingrediënt aan iedere maaltijd?" "Samen genieten."

DESSERTS

Huisgemaakt Bananenbrood | €7,00

Warm huisgemaakt bananenbrood, geserveerd met onze rode bessensaus en gekarameliseerde walnoten

Lemon Cheesecake | €9,00

Romige cheesecake met frisse citroen en een krokante koekbodem.

Appelkruimel | €8,00

Huisgemaakte appel kruimel met romig vanille-ijs.

Affogato Shake | €8,00

Een romige vanille shake met vers vanille-ijs, een krachtige espresso en slagroom.

Affogato | €5,50

Vanille-ijs overgoten met een verse espresso. Simpel, klassiek en onweerstaanbaar.

Chocolademousse Pistache | €9,00

Luchtige huisgemaakte chocolademousse met slagroom en pistache.

Dame Blanche | €9,00

Romig vanille-ijs, warme chocoladesaus en verse slagroom

Fruitfeest van D'n Beek | €8,50

Vanille-ijs, vers seizoensfruit, aardbeiensaus en slagroom.

Dessert Proeverij Pan & Cook | €16,50

Om samen te delen (2 personen)

Een verrassende selectie van zoet en hartig.

Kaasplankje | €12,50

Een selectie van kaas, vijgenbrood en mango chutney en balsamico

"Heerlijk met een glas koud geserveerde rode port €5.50"

AMBACHTELIJK SCHEPIJS

In een heerlijke koek wafel

1 bol | €2,60

2 bollen | €5,20

3 bollen | €7,50

Diverse toppings mogelijk vanaf €0.50

UIT ONZE KOFFIEBAR

Echte Barista koffie!

Zwart Genot | €3,20

Espresso | €3,40

Dubbele Espresso | €4,60

Cappuccino | €3,80

Flat White | €4,10

Latte Macchiato | €4,20

Koffie Verkeerd | €4,20

Cafeïnevrij | €3,40

SPECIALS

Bio Chai Latte | €4,40

Bio Matcha Latte | €4,40

Fairtrade Warme Chocolate | €5,20

Extra lekker met slagroom + €0,75

IJSKOFFIE

Onze IJskoffie | €6,50

Extra shot espresso | €0,75

Extra shot siroop | €0,75

THEEMOMENT

Zwarte Thee | €3,20

Groene Thee | €3,20

Rooibos | €3,20

English Breakfast | €3,20

Verse Muntthee | €4,00

Verse Gemberthee | €4,00

Happy Mix | €5,00

KOFFIE & GEBAK DEAL

Iedere zondag extra voordelig genieten. Actie de hele dag geldig!

Koffie & Gebak | €8,95

PAN & COOK HIGH TEA

Neem de tijd om samen te genieten van een uitgebreide High Tea, gevuld met de favoriete huisgemaakte lekkernijen van Pan & Cook.

Onze High Tea wordt geserveerd tot 16.00 uur, is vanaf 2 personen en dient minimaal 1 dag van tevoren gereserveerd te worden.

Pan & Cook High Tea | €29,50 p.p.

Hartige lekkernijen

- Mini broodje huisgemaakte runderstoof
- Huisgemaakte tomatensoep
- Boerenbrood met groene pesto
- Mini kaasfondue met groentesticks

Zoete lekkernijen

- Huisgemaakt bananenbrood
- Lemon cheesecake
- Huisgemaakte appel kruimel
- Mini pannenkoek met nutella en banaan

Inclusief onbeperkt thee & koffie

Nog nét iets meer genieten?

Maak je High Tea extra feestelijk met een **mini flesje cava** voor **€6,99 p.p.** of kies voor onze **Sparkling Chardonnay 0.0%** een heerlijk alcoholvrij, mousserend alternatief.

Cook's Tip!

Onze High Tea is perfect voor een verjaardag, babyshower, vriendinnendag of een gezellige middag met familie. Laat je verrassen door een tafel vol lekkers en geniet samen van een echte Pan & Cook-beleving.

BOURGONDISCH BORRELEN

Goed gezelschap verdient iets lekkers op tafel. Van een knapperig hapje tot een rijkgevlude borrelplank om samen van te genieten.

Warme Bites

Portie Friet | €4,00

Echte friet met romige mayonaise.

Side Salad | €4.00

Een frisse gemengde salade met huisgemaakte honing-mosterdvinaigrette.

Loaded Truffle Fries | €8,50

Krokante friet, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en verse bosui.

Extra Boerenbrood | €3,00

Vers boerenbrood met gezouten roomboter.

Kaasstengels | €9,00

Acht krokante kaasstengels met huisgemaakte chilimayonaise.

Crunchy Bloemkool Bites | €8,00

Krokant gefrituurde bloemkoolroosjes met huisgemaakte chilimayonaise.

Krokante Zeehapjes | €9,50

Een selectie krokante zeehapjes met frisse citroen en huisgemaakte d'n Beek-dip.

Krokante Kipstukjes | €9,00

Gemarineerde kipstukjes met licht pittige dip en d'n Beek zoetzuur.

Het Frituur Plankje | €11,50

Vier bitterballen, vier krokante kipstukjes en vier mini-frikandellen met diverse sauzen.

BOURGONDISCHE PLANKEN

Charcuterie Plank | €18,00

Een rijk gevulde plank met wisselende boerenkazen, gedroogde vleeswaren, mangochutney, mosterdcrème, boerenbrood, huisgemaakte dip en d'n beek zoetzuur.

Warme Proeverij van d'n Beek | €22,00

Krokante kipstukjes, kaasstengels, krokante zee hapjes, mini huisgemaakte stoof, boerenbrood, diverse dips en d'n beek zoetzuur.

Bourgondisch Genieten XL | €28,00

Onze complete borrelplank om samen van te genieten.

Boeren kazen · gedroogde vleeswaren · krokante kipstukjes · mini huisgemaakte stoof · crunchy bloemkool bites · mangochutney · huisgemaakte chilimayonaise · boerenbrood · groene pesto · d'n beek zoetzuur.

FRIS & VERFRISSEND

Coca-Cola | €3,30

Coca-Cola Zero | €3,30

Fanta Orange | €3,30

Sprite | €3,30

Cassis | €3,30

Royal Bliss Ginger Beer | €3,40

Royal Bliss Tonic | €3,40

Royal Bliss Bitter Lemon | €3,40

Rivella | €3,40

Lipton Ice Tea Sparkling | €3,40

Lipton Ice Tea Peach | €3,40

Lipton Ice Tea Green | €3,40

Fristi | €3,30

Chocomel | €3,30

WATER & LIMONADE

Purezza Plat

Klein | €3,30

Groot | €6,20

Purezza Bruis

Klein | €3,30

Groot | €6,20

D'n Beek Limonade

Klein | €3,30

Groot | €6,20

VERSE SAPPEN

Vers Sinaasappelsap | €4.00

Troebel Bio Appelsap | €4.00

SMOOTHIES

Banana Vibes | €7,00

Banaan · cacao · pindakaas

Tropisch Uitstapje | €7,00

Wisselend tropische fruit

Groene God | €7,00

Gezonde vitamine boost!

Rooie Toet | €7,00

Aardbei · blauwe bessen · framboos

BIER VAN DE TAP

Brand Pilsener

Middel | €3,60

Groot | €5,40

Affligem Blond | €6,20

Texels Skuumkoppe | €6,20

SPECIAALBIEREN

Lagunitas IPA | €5,80

Affligem Dubbel | €6,10

Affligem Tripel | €6,10

Brand IPA | €6,10

Desperados | €5,50

Sol | €5,50

Texels Skiller Wit | €5,60

Amstel Radler 2.0 | €4,10

ALCOHOLVRIJ

Heineken 0.0 | 3,80

Affligem Blond 0.0 | €5,10

Amstel Radler 0.0 | €4,10

HARD SELTZER

Vraag onze bediening naar de smaken van dit moment.

Stëlz Lime | €4,60

Stëlz Mango & Passion | €4,60

WIJNEN

Witte Wijnen

Glas €6,00 | Fles €29,00

Chardonnay – Lumières de Garrigue

Zachte, ronde wijn met tonen van wit fruit en een vleugje vanille.

Encantado White – Ravasqueira

Frisse, heldere wijn met een mineraal karakter en aroma's van citrus, abrikoos en perzik.

Rode Wijnen

Glas €6,00 | Fles €29,00

Garnacha – Castillo de Monjardín

Complexe, zachte wijn van 70+ jaar oude wijnranken, vol rijpe rode bessen en cacao.

Rioja Crianza – Heredad de Baroja

Een elegante, fris paarsrode wijn met tonen van zwart fruit en subtiele hout invloeden.

Bubbels

Cava Brut BIO – Masia

Mini flesje | €8,50

Fris en puur van smaak met een elegante, verfrissende afdronk.

Cava Reserva Brut BIO – Masia

Fles | €32,00

Frisse tonen van groene appel met een mooie, volle structuur.

Rosé

Glas €6,00 | Fles €29,00

Gris Rosé – Ayet

Fris en lichtvoetig met subtiele tonen van rood fruit en een hint van kruiden.

Alcoholvrije Keuze

Sparkling Chardonnay 0.0% – Chavin Zero | €7,50

Elegante alcoholvrije mousserende Chardonnay met frisse tonen van appel en citrus.

“Vraag onze bediening gerust naar een passend advies bij jouw gerecht”

Bedankt voor je bezoek!

Bij Pan & Cook geloven we dat de mooiste momenten ontstaan aan tafel. Bedankt dat je die met ons deelt.

Met smakelijke groet,

Team Pan & Cook 