

Spijsjes

happesjes

huisgemaaride kalamata olijven **7**

kaasplank **18**

apéroplank **23**

kazen - charcuterie - olijven - dip

droge saucissen uit 't vuistje **8**

hummus **12**

krokante kikkererwt - platbrood

edamameboontjes **12**

sesamolie - gember - chilli

kaasballetjes **13**

tomatendip - gemarineerde venkel

pompoenfondue **14**

salie - opgelegde groentjes

sardienen Espinaler **14**

desembrood - boter

dessertjes

affogato **7**

+ amaretto **+3**

pannenkoek (tussen 14u - 17u)

citroen & suiker of bruine suiker **7**

karamel & room **8**

bolletje ijs **9**

vanille gelato **7**

vanille ijs - honing - olijfolie 'Al Fianco' - zeezout - pistachecrumble

kinderijsje (1 of 2 bolletjes) **2 / 4**

zoetigheden

v.a. 5,50

Dagelijks vers aanbod huisgemaakte taartjes en cake. Als vieruurke of gewoon als ontbijt, neem een kijkje op onze keukenblok of vraag naar ons dagverse selectie.

open van woensdag t/m zondag van 09.00 - 17.00u
gesloten op maandag & dinsdag - www.pañ.be

shop	bar - resto	bnb	wifi
shop@pañ.be	post@pañ.be	stay@pañ.be	Netwerk: Pañ Guest
052 57 40 61	052 57 40 61	0479 60 60 25	ww: PanWelkom

Spijs

ochtend

Van 9u tot 11u30

zoete koek **3,50 / 5 / 3,50**

croissant / kaneelrol / chocoladekoek

gekookt eitje **4,50**

ei - soldaatjes - kruidenzout met gepofte quinoa

boterhammen met toespijs

zoet choco - confituur - banaan - boter **8**

hartig kazen - confituur - opgelegde groentjes - hoeveboter **14**

yoghurt bommeken **10**

kokosyoghurt - braambes - lavendel - kokos - gecarameliseerde pecannoot

griekse yoghurt bowl **12**

griekse yoghurt - appel/peercompote - pompoengranola - chocolade - fruit

bananen pannenkoekjes **12**

chocolade - kaneel - banaan

wentelteefjes **13**

zure room - zoete dukkah - seizoensfruit

toast ricotta **13**

citroenricotta - vijg - geroosterde druif - walnoot - honing - rozemarijn

Turks ei x Pañ **12**

yoghurt - ansjovisboter - gekookt ei - krokante haver - desemtoast - bieslook

omelet **12**

spinazie - boschampignons - kruiden olie - sneetje desembrood

+ rauwe zalm / burrata / gerookte forel / ansjovis **+ 4**

roerei (vegan) **12**

Tofu, spinazie, boschampignons, kruidenolie, sneetje desembrood

paardenoog **12**

nduja - boschampignons - kruidenolie - sneetje desembrood

+ rauwe zalm / burrata / gerookte forel / ansjovis **+ 4**

middeg

Van 11u30 tot 14u

soep met sneetje desembrood **7**

portie brood **5**

desembrood - hoeveboter met verse kruiden

gnocchi **7**

sinaasappelboter - Parmigiano - salie

aardappelgratin **8**

gruyère - honing - tijm

fris witloofslaatje **7**

witloof - rode biet - ramenar - verse kruiden - krokante bulgur

toast boschampignon **16**

kruidencrème - kastagnechampignon - shiitake - oesterzwam - citroen - zwarte look

+ pastrami **+ 4**

croque kaas **15**

cheddar - gruyère - kimchi - spinazie - honing - curry

bordje herfst **15**

pompoencrème - warme geitenkaas - opgelegde biet - gremolata - boerenkoolcrunch

spinazie bowl **21**

quinoa - hazelnoot - spinazie/andijvie - kappertjes - rozijn - gepekeld ei - burrata - ansjovis

pompoen bowl **21**

volkorenrijst - gepekeld komkommer - gegrilde pompoen - sojascheut - nori - koriander

vis van de dag **26**

schorseneren - sojadressing - sesamzaad

frikandon (vlees of veggie) **12**

blauwe kaas - peer - appel - pompoenpit - warme vijgensaus - rozemarijn

ballekes in tomatensaus **11**

dé klassieker voor onze kleinste klantjes

Vraag gerust naar andere mogelijkheden, we passen ons graag aan naar de smaakpapillen van jullie kleine rakkers!

extra's

rauwe zalm / burrata / gerookte forel **+ 4**

Heb je allergenen of andere vragen?

Vraag gerust naar meer info en/of alternatieven. Bijna al onze gerechten kunnen ook glutenvrij of lactosevrij geserveerd worden. Voor kleine rakkers met specifieke smaakpapillen passen we ons graag aan. Wij hebben altijd wat achter de hand ;)



Spijs

en

drink

Zet u en geniet, 't is met bediening!

info

Ons motto? Simpel maar uitzonderlijk.

Een beperkte kaart in frequente verandering, met schone kleine bordjes. Om te delen of gewoon lekker voor jezelf. Eentje is geentje, we adviseren er 2 pp te nemen. Onze producten halen we zo lokaal mogelijk: ons desembrood komt van 'Het Desembroodje' en onze kazen van 't Leenhof en Het Hinkelspel. Pure smaken, ingrediënten en topproducten aangepast aan het ritme van de natuur, afgewerkt met een eigen touch en een bergske verse kruiden en bloemen.

to eat

breakfast

From 9h until 11h30

sweet pastries 3,50 / 5 / 3,50

croissant / cinamon roll / chocolate pastry ("pain au chocolat")

soft boiled egg 4,50

egg - toasted bread - herbal salt with puffed quinoa

bread with toppings

sweet chocolate - jam - banana - butter 8

savory cheeses - jam - pickled vegetables - butter 14

yoghurt "bomb" 10

coconut yoghurt - blackberry - lavender - coconut - caramelized pecan nuts

greek yoghurt bowl 12

greek yoghurt - apple/pear compote - pumpkin granola - chocolate - fruit

banana pancakes 12

chocolate - cinamon - banana

french toast 13

sour cream - sweet dukkah - seasonal fruit

ricotta toast 13

lemon ricotta - fig - roasted grapes - walnut - honey - rosemary

Turkish egg x Pañ 12

yoghurt - anchovies butter - boiled ei - crispy oats - sourdough toast - chives

omelet 12

spinach - mushrooms - herb oil - slice of sourdough bread

+ raw salmon / burrata / smoked trout / anchovies + 4

scrambled egg (vegan) 12

Tofu, spinach, mushrooms, herb oil, slice of sourdough bread

fried egg 12

nduja - mushrooms - herb oil - slice of sourdough bread

+ raw salmon / burrata / smoked trout / anchovies + 4



Food and drinks

Sit down and relax, we are coming to serve you!

lunch

From 11h30 until 14uh

soup with a slice of sourdough bread 7

bread basket 5

sourdough bread - butter with fresh herbs

gnocchi 7

orange butter - Parmesan - sage

potato gratin 8

gruyère - honey - thyme

salad with chicory 7

chicory - red beet - winter radish - fresh herbs - crispy bulgur

mushroom toast 16

herb cream - chestnut mushrooms - shiitake - oyster mushroom - lemon - black garlic

+ pastrami + 4

hot sandwich with cheese 15

cheddar - gruyère - kimchi - spinach - honey - curry

autumn platter 15

pumpkin cream - warme goat cheese - pickled beet - gremolata - kale crunch

spinach bowl 21

quinoa - hazelnut - spinach/andives - capers - raisins - pickled egg - burrata - anchovies

pumpkin bowl 21

brown rice - pickled cucumber - grilled pumpkin - soy sprouts - nori - cilantro

fish of the day 26

salsifies - soy dressing - sesame seeds

meatloaf (meat or veggie) 12

blue cheese - pear - apple - pumpkin seed - warm fig sauce - rosemary

meatballs in tomato sauce 11

thé classic dish for our youngest guests

If you'd like something different, we're happy to adjust to your little rascal's taste buds!

extra's

raw salmon / burrata / smoked trout + 4

small dishes

«Petizer»

home marinated kalamata olives 7

cheese platter 18

“apéro” platter 23

cheeses - charcuterie - olives - dip

dried sausages 8

hummus 12

crispy chickpea - flat bread

edamame beans 12

sesame oil - ginger - chilli

fried cheese balls 13

tomato dip - marinated fennel

pumpkin fondue 14

sage - pickled veggies

sardines Espinaler 14

sourdough bread - butter

«dessert»

affogato 7

+ amaretto +3

pancakes (crêpes) (from 14h)

lemon & sugar or brown sugar 7

caramel & cream 8

scoop of vanilla ice cream 9

vanilla gelato 7

vanilla ice cream - honey - olive oil 'Al Fianco' - sea salt - pistachio crumble

kids ice cream (1 or 2 scoops) 2 / 4

«sweets»

v.a. 5,50

We have a freshly made assortment of sweets, cakes, pies etc. To enjoy with a coffee in the afternoon, or just as a sweet breakfast! Take a look at our kitchen counter.

info

Our motto? Simple but extraordinary.

We have a menu in frequent change, with lovely plates. To share or just for yourself. We advise to take 2 dishes per person. We get our fresh products as locally as possible: the sourdough bread is from 'Het Desembroodje' and our cheeses we get at 't'Leenhof' and 'Het Hinkelspel'. Pure flavours, ingredients and top produce, all adapted at the rythm of nature. Topped with a touch of our own and a lovely heap of fresh herbs and flowers.

Do you have allergies or other questions?

Please ask our staff for info or alternatives. Almost all our dishes can be served glutenfree or lactose free.

For our littlest customers we are very willing to adapt to their taste buds! We always have something at hand for them!

opened from **Wednesday** until **Sunday** from 09.00 - 17.00h

closed on **Monday & Tuesday** - www.pañ.be

shop

shop@pañ.be

052 57 40 61

bar - resto

post@pañ.be

052 57 40 61

bnb

stay@pañ.be

0479 60 60 25

wifi

Network: **Pañ Guest**

password: **PanWelkom**