

Welkom bij Pannenkoekenboerderij Onder de Platanen!

Mogen wij ons even voorstellen: wij, Ruud en Josje van der Putten kregen in april 2002 de kans om de horeca in boerderij Zorgvrij, als zelfstandige ondernemers, te exploiteren. Wij besloten om er een rookvrij, kind- en ouder-vriendelijk pannenkoekenrestaurant van te maken.

Onze filosofie is een restaurant waar zowel jonge als oude gasten zich thuis moeten voelen. De producten die wij gebruiken zijn zoveel mogelijk dagvers en onze gerechten worden bereid waar u bijstaat. Wij willen proberen om de prijzen scherp te houden. Om dit mede mogelijk te maken zult u bij ons bijna geen liflafjes als garnering bij de gerechten vinden. In onze beleving worden deze liflafjes meestal weggegooid.

Al onze gerechten zijn zover mogelijk in onze keuken zelf gemaakt en bereid en worden op een landelijke manier opgemaakt. Elke morgen bakken onze koks het brood van bakker Vreman uit Santpoort-Noord vers voor u af, en dat proeft u! Ook proberen wij ieder seizoen met ons keukenpersoneel leuke gerechten, passend bij de boerderij, te bedenken. Deze kunt u op onze krijtborden terug vinden. Heeft u zelf een leuk en lekker idee, dan horen wij dat graag! Bent u bang dat b.v. een pannenkoek of omelet voor u of een kind te groot is, dan kunnen wij, mits u met meerdere personen of kinderen bent, het gerecht in tweeën delen of een kleinere uitsmijter maken. Ook als u het niet op krijgt, dan verpakken wij het graag voor u om mee naar huis te nemen. Ook speciale wensen, zoals glutenvrije pannenkoeken of pannenkoeken zonder eieren of melk, zijn bij ons geen bezwaar!

Behalve dat u in ons restaurant kunt genieten van de gerechten op de kaart kunt u ook bij ons uw verjaardag, familie reünie, bruiloft of bedrijfsfeest vieren. Deze partijen worden uiteraard geheel voor u op maat gemaakt. Vraag aan de bediening naar de mogelijkheden.

Eigen meegebrachte etens- en/of drinkwaren mogen, zonder overleg met ons personeel, niet in het restaurant of op het terras genuttigd worden. Potjes en flesjes die voor de hele kleintjes opgewarmd moeten worden kunt u achter in ons restaurant zelf opwarmen in de daarvoor bestemde magnetron. Verder zijn er voor de kleintjes kleurplaten, speelgoed en puzzels aanwezig.

Ons personeel is erop getraind om het u naar de zin te maken. Uw bezoek aan ons restaurant moet een uitje zijn. U mag dan ook terecht kwaliteit en een vriendelijke bediening verwachten, maar wij vragen aan u dat u, als begeleiders van de kinderen, er voor zorgdraagt dat zij zich gedragen. Mocht er onverhoopt toch iets niet naar uw wens zijn, aarzel dan niet en maak het kenbaar bij één van onze personeelsleden.

Als laatste vragen wij om uw begrip als het erg druk is en u niet snel geholpen wordt. Wij doen enorm ons best om een ieder zo snel als mogelijk te helpen maar het kan zó druk zijn dat dat niet altijd lukt. Ook wij vinden dat héél vervelend. Wij wensen u een prettig verblijf in ons restaurant en op de boerderij, en zien u graag terug!

Wij wensen u een gezellig (h)eerlijk verblijf!

Ruud en Josje van der Putten



Pannenkoeken

Bij ons krijgt u de keuze om uw pannenkoek zelf samen te stellen. Eerst kiest u of u een pannenkoek met of zonder poedersuiker wilt, en vervolgens kijkt u welke ingrediënten u er bij wilt hebben. Vind u het toch moeilijk om een keuze te maken dan kunt u ook kiezen uit de pannenkoeken die wij al voor u samengesteld hebben.

Pannenkoek naturel of met poedersuiker	€ 4,75
Pannenkoek glutenvrij of lactosevrij	€ 5,75

Prijzen zijn per ingrediënt:

Spek, ham, salami, appel, banaan, ananas, tomaat, ui, champignons, rozijnen, honing, jam	+ € 1,25
Kaas, gember	+ € 1,50
Brie, Gorgonzola	+ € 2,75
Vers fruit cocktail	+ € 4,25
Aardbeien (alleen seizoen)	+ € 2,50
Ijs (vanille, chocolade, of aardbei)	+ € 1,75
Slagroom	+ € 1,25

Koks trots	€ 9,00
------------	--------

Pittige kip, gebakken champignons, gebakken uitjes en chilisaus

Herfstpannenkoek	€ 8,50
------------------	--------

Sappige appel en romige Gorgonzola

Liefhebberspannenkoek	€ 8,50
-----------------------	--------

Geitenkaas, pijnboompitjes en honing

Hollandse buitenlandse kazen pannenkoek	€ 9,75
---	--------

Brie, Gorgonzola, geitenkaas

Pannenkoek Onder de Platanen	€ 9,50
------------------------------	--------

Spek, ui, champignons en kaas

Pannenkoek Hawaii	€ 8,50
-------------------	--------

Ham, kaas en ananas

Pannenkoek Josje	€ 9,50
------------------	--------

Spek, ui en Gorgonzola

Pannenkoek Jeroen de Stier	€ 8,75
----------------------------	--------

Salami, ui en kaas

Pannenkoek Monique	€ 8,75
--------------------	--------

Kaas, ui en gember

Pannenkoek Rebecca di Vega	€ 9,50
----------------------------	--------

Champignons, ui, tomaat en kaas

Pannenkoek Fabienne	€ 6,50
---------------------	--------

Pannenkoek rondom een spiegelei



De lekkerste broodjes

Voor de broodjes kunt u kiezen uit handgesneden boeren wit- of bruinbrood. Hier-voor in de plaats kunt u ook kiezen voor een vers afgebakken boeren bruin- of een boeren witte bol.

Meerprijs bruine- of witte boeren bol	€ 0,75
Boeren achterham	€ 4,25
Boeren belegen kaas	€ 4,25
Boeren oude kaas	€ 4,50
Ossenworst	€ 4,25
Speciaal voor onze kleine gasten	€ 1,75
<i>2x casinobroodje met hagelslag, jam of chocopasta</i>	
Broodje Onder de Platanen	€ 5,75
<i>Uitgebakken spek, gebakken uitjes, gebakken champignons en gratineerd met kaas</i>	
Broodje koks trots	€ 5,75
<i>Met pittige kip, gebakken champignons, uitjes en chilisaus</i>	
Overheerlijk gesmolten brie	€ 4,75
Overheerlijk gesmolten brie met uitgebakken spek	€ 5,50
Geitenkaas, honing en pijnboompitten (gegratineerd)	€ 5,75
"Spaarnwoude gezond"	€ 5,75
Onze huisgemaakte eiersalade	€ 5,00
Onze eigen boeren BLT	€ 5,50
<i>Uitgebakken spek, sla en tomaat</i>	
Onze eigen boeren BLT met een scharreleitje	€ 6,00
<i>Uitgebakken spek, sla, tomaat en een heerlijk gekookt eitje</i>	
Warme beenham met huisgemaakte honingmosterd saus	€ 5,75
Huisgemaakte Tonijnsalade naar buurvrouw Suus's recept	€ 5,95
Broodje bal "ouderwetse" huisgemaakte gehaktballetjes	€ 6,00
<i>Geserveerd met pindasaus</i>	

Onze Toasterie

Onze tosti's worden gemaakt op wit casinobrood. Ook kunt u hiervoor in de plaats kiezen voor onze heerlijke handgesneden boeren wit- of bruinbrood deze zijn dan extra belegd.

Meerprijs boerenbrood	€ 1,50
Tosti ham of kaas	€ 2,50
Tosti ham en kaas	€ 2,50
Tosti kaas en tomaat	€ 2,75
Tosti Hawaii	€ 2,75
Tosti salami en kaas	€ 2,75
Tosti ham, kaas en tomaat	€ 3,00
Tosti salami, kaas en ui	€ 3,00
Meerprijs ketchup / mayonaisse	€ 0,10



Oma Miep's soepen

Soep van de dag met boerenbrood	€ 3,75
Erwtensoep met roggenbrood en katenspek	€ 4,75
Erwtensoep met boerenbrood en kaas	€ 6,75

Boeren (maaltijd) salade met vlees

<i>Frisse groene salade met uitgebakken spek, champignons, uitjes en een huisgemaakte dressing. Gegratineerd met (naar keuze):</i> - Geitenkaas met pijnboompitjes en honing - Brie - Gorgonzola	€ 9,50
---	--------

Boeren (maaltijd) salade met vis

<i>Een frisse groene salade met tonijn, kappertjes, feta en pijnboompitjes. Geserveerd met boerenbrood en een huisgemaakte dressing.</i>	€ 9,50
--	--------

Kipsaté, zonder stokjes

<i>Overheerlijke, huisgemaakte kipsaté met handgesneden boerenbrood, huisgemaakte knoflookboter, een pluk frisse salade en chips.</i>	€ 10,75
---	---------

"Ome Jan" Burger genoemd naar "onze" ome Jan

Overheerlijke, huisgemaakte runder hamburger geserveerd op hand gesneden boeren wit of bruinbrood. Met gebakken champignons, gebakken uitjes, een pluk frisse salade en chips. Eventueel met mayonaise en / of ketchup.

"Ome Jan" burger naturel	€ 6,50
"Ome Jan" burger kaas of spek	€ 7,00
"Ome Jan" burger kaas en spek	€ 7,50
Op een vers afgebakken witte- of bruine bol	+ € 0,75

Ei... ei... ei...

Onze uitsmijters en omeletten bestaan uit 3 eieren en worden geserveerd op handgesneden dikke plakken boeren wit- of boerenbruin brood.

Uitsmijter naturel	€ 4,50
Uitsmijter ham	€ 5,75
Uitsmijter spek	€ 5,50
Uitsmijter kaas	€ 5,50
Uitsmijter ham en kaas	€ 6,50
Uitsmijter spek en kaas	€ 6,25

Omelet naturel	€ 4,75
Omelet Zorgvrij; spek en ui	€ 6,50
Omelet Blaarkop; spek, ui en champignons	€ 7,25
Omelet Sjoerd de stier; salami, ui, tomaat en kaas	€ 8,25
Omelet Onder de Platanen; spek, ui, champignons en kaas	€ 8,25
Omelet Vega; ui, champignons, tomaat en kaas	€ 8,25



Warme dranken

Koffie of espresso	€ 1,75
Cappuccino of koffie verkeerd	€ 1,90
Decafé	+ € 0,35
Thee	€ 1,50
Verse Munt thee	€ 2,00
Rum thee	€ 3,50
Warme Chocomel	€ 2,00
Warme Chocomel met rum	€ 4,25
Slagroom	+ € 0,75

Iets lekkers erbij?

Boerencake	€ 1,25
<i>Met aardbeien (seizoen)</i>	+ € 1,25
Huisgemaakte appelstroedel	€ 2,75
<i>Met aardbeien (seizoen)</i>	+ € 2,00
Toef echte slagroom	+ € 0,75
Huisgemaakte roomboter gevulde koek	€ 1,50

Frisdranken

Diverse frisdranken	€ 1,90
Fristi of Chocomel	€ 1,90
Ice-Tea	€ 2,00
Vers geperste sinasappelsap klein	€ 2,25
Vers geperste sinasappelsap groot	€ 4,00
Limonade	€ 0,75
Melk of karnemelk	€ 1,75
Boerenjus	€ 3,50

Alcoholische dranken

Heineken tap	€ 2,00
Seizoensbier	€ 2,30
Amstel Malt	€ 2,30
"Giolly" flesje Italiaanse biologische huiswijn rood, wit of rosé (0,2 dl)	€ 4,75
Glas Italiaanse biologische huiswijn rood, wit of rosé	€ 2,95
Fles Italiaanse biologische huiswijn rood, wit of rosé	€ 16,95
Huisgemaakte Gluhwijn	€ 3,50

Iets te grazen

Schaaltje nootjes	€ 1,50
Boerenbrood met huisgemaakte knoflookboter	€ 4,25
Kaas (8 blokjes)	€ 4,25
Ossenworst (8 plakjes)	€ 5,50
Huisgemaakte gehaktballetjes (8 balletjes) <i>met pindasaus en boerenbrood</i>	€ 5,75
"Onder de Platanen klein" 16 stukjes	€ 8,75
"Onder de Platanen groot" 32 stukjes	€ 17,50

Toetjes

Portie aardbeien (<i>seizoen</i>)	€ 2,75
Boeren yoghurt met honing	€ 2,50
Boeren yoghurt met honing en aardbeien (<i>seizoen</i>)	€ 4,50
Ijs coupe ODP: <i>vers fruit van het seizoen, ijs naar keuze (vanille, chocolade, aardbei) en slagroom</i>	€ 4,50

