

LEKKER
om te
delen

• BRINKS BROODBOL
maisbrood | kruidenboter | pesto 4.50

• NACHO CHIPS
nacho chips | kaas | tomaat | guacamole |
tomatensalsa 6.00

VOORGERECHTEN

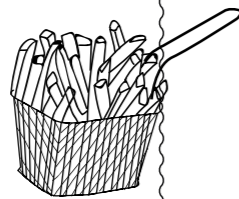
- TOMATENSOEP 4.00
- DAGSOEP | wisselende soep 4.25
- GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS
gebakken in kruidenboter | gegratineerd met kaas 6.75
- CARPACCIO
parmezaan | pesto | truffelmayonaise 9.00

K I D S

- KINDERPANNENKOEK NATUREL 5.00
- KINDERPANNENKOEK ZELF VERSIEREN 6.25
- KINDERPANNENKOEK NUTELLA 6.00
- KINDERPANNENKOEK BANAAN EN NUTELLA 6.50
- KINDERPANNENKOEK SPEK 6.00
- KINDERPANNENKOEK JAM 6.00
- KINDERPANNENKOEK APPEL 6.00
- KINDERPANNENKOEK KAAS 6.00
- KINDERPANNENKOEK HAM EN KAAS 6.50
- KINDERPANNENKOEK ROZIJNTJES 6.00
- FRIETJE PANNENKOEK
puntzak friet met een kinderpannenkoek 6.75
- KINDERPANNENKOEK FRIKANDEL SPECIAAL
belegd met een frikandel speciaal | frietjes 7.50

FRIETJES

- FRIETJE MET FRIKANDEL | MAYONAISE 5.25
- FRIETJE MET BITTERBALLEN | MAYONAISE 5.25
- FRIETJE MET KIPNUGGETS | MAYONAISE 5.25



ZOETE PANNENKOEKEN

- PANNENKOEK NATUREL 6.10
- PANNENKOEK APPEL 7.10
- PANNENKOEK NUTELLA 7.35
- PANNENKOEK BANAAN 7.35
- PANNENKOEK JAM 7.35
- PANNENKOEK GEMBER 7.35
- PANNENKOEK ANANAS 7.10
- PANNENKOEK BOERENJONGENS * bevat alcohol 7.50
- PANNENKOEK APPEL ROZIJN 8.10
- PANNENKOEK VANILLE IJS 7.60
- PANNENKOEK VANILLE IJS MET APPEL 8.60
- PANNENKOEK APPEL MET GEMENGDE NOTEN 8.60
- PANNENKOEK APPELS & PEREN 8.10

STAAT UW PANNENKOEK ER NIET TUSSEN?
COMBINEER DAN MET DE TOPPINGS HIERONDER!

TOPPINGS 1,- : appel, rozijnen, ananas, peer, ui, kaas, paprika,
champignons, tomaat, kruidenboter, prei, kinderversiersel

TOPPINGS 1.25 : gember, Nutella, jam, ham, salami, spek,
banaan

TOPPINGS 1.50 : gemengde noten, walnoot, brie, vanille ijs,
bloedworst

HARTIGE PANNENKOEKEN

- PANNENKOEK SPEK 7.35
- PANNENKOEK SPEK APPEL 8.35
- PANNENKOEK SPEK APPEL ROZIJN 9.35
- PANNENKOEK SPEK GEMBER KAAS 9.55
- PANNENKOEK SPEK UI KAAS 9.35
- PANNENKOEK SPEK SALAMI 8.60
- PANNENKOEK HAM KAAS 8.35
- PANNENKOEK KAAS UI 8.10
- PANNENKOEK KAAS PAPRIKA HAM 9.35
- PANNENKOEK KAAS CHAMPIGNONS HAM 9.35
- PANNENKOEK KAAS SALAMI 8.35
- PANNENKOEK KAAS PREI CHAMPIGNONS 9.10
- PANNENKOEK CHAMPIGNONS SALAMI KAAS 9.35
- PANNENKOEK CHAMPIGNON PREI BRIE 9.60

- BRINKS PANNENKOEK
- CARPACCIO PANNENKOEK
- SUPERBOEREN PANNENKOEK
- SHOARMA PANNENKOEK
- PIRI PIRI PANNENKOEK
- SATE PANNENKOEK
- FRIKANDEL SPECIAAL PANNENKOEK
- OUDE IJSSEL
- GEITENKAAS PANNENKOEK
- PIZZA PANNENKOEK SALAMI
- PULLED CHICKEN PANNENKOEK
- FIESTA PANNENKOEK
- LUC'S SUKADE PANNENKOEK

- tomaat | champignons | kaas | kruidenboter | ham | salade 11.75
- parmezaan | pesto | truffelmayonaise | salade 14.00
- bakbloedworst | champignons | ui | spek | appel | kaas 12.25
- varkensshoarma | salade | knoflooksaus 13.75
- hete kip | roerbakgroenten | salade 14.00
- kipsate | kroepoek | salade 14.00
- belegd met 2 frikandellen speciaal | friet 10.75
- gerookte zalm | honing mosterd | salade 13.25
- spek | salade | honing | walnoten 13.00
- ham | kaas | salami | champignons | ui | paprika 12.25
- barbecuesaus | salade 13.50
- gekruid gehakt | bonen | tortilla chips | kaas 12.75
- rundersukade | frietjes 13.50

VEGETARISCHE SPECIALITEITEN

- VEGETARISCHE PANNENKOEK
- MOZZARELLA PANNENKOEK
- ROOMBRIE PANNENKOEK
- ZOETIGGEITJE

- paprika | tomaat | ui | champignons | kaas 11.00
- olijven | rode ui | cherry tomaatjes | pesto | mozzarella 10.50
- walnoot | honing | salade 12.75
- geitenkaas | peer | jam | salade 11.75

ZOETE SPECIALITEITEN

- ZEDDAMSE PANNENKOEK
- OSWALDUS
- BANANASPLIT

- warme kersen | vanille ijs | slagroom 12.50
- appel | gemengde noten | caramel | rozijnen 11.25
- banaan | chocoladesaus | Tony's Chocolonely ijs 10.00



MAALTIJDSALADES

- GEITENKAAS SALADE
appel | komkommer | walnoot | honing 12.50
- HETE KIP SALADE
pittig gebakken kip | gewokte groenten
| parmezaan 13.50
- VIS SALADE
gerookte zalm | tonijn | rode ui | tomaat | komkommer
| olijven | truffelmayonaise 13.75

VOOR DE ANDERE TREK

- BURGERMEESTER
cheddar | rode ui | sla | tomaat | augurk | burgersaus
| rustieke bol 13.75
- BURGER BACON
bacon | augurk | cheddar | rode ui | sla | tomaat | smokey bacon saus
| rustieke bol 14.50
- BIEFSTUK | 180 gr.
Hollandse kogelbiefstuk | gebakken champignons | kruidenboter |
salade 16.95
- SPARE RIBS
knoflooksaus | salade | normale portie 16.95 grote portie 19.95

BOVENSTAANDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES



PANCAKE TEA

Gezellig met je vrienden, familie of collega's high tea-en, wie houdt daar nou niet van?

Onze pancake tea is een uitgebreide high tea, alleen dan op onze eigen wijze!

American pancakes gezond, poffertjes met carpaccio, of pannenkoeken rolletjes met Nutella en Oreo crumble! Geen combinatie is te gek om echte pannenkoeken liefhebbers te laten smullen!

Meer willen weten? Vraag een van onze medewerkers naar meer informatie!

BRINKS PANNENKOEKEN

SABOTAGE OP DE TORENMOLEN

De Torenmolen was een dwangmolen en dat betekende dat de Heeren van Bergh het alleen recht hadden van de wind.

De molenaar die het hoogste bod deed mocht de molen voor een aantal jaren pachten. Hij ontving de boeren die verplicht hun graan moesten laten malen in de molen. Een deel van het meel moesten ze afstaan als zijnde "windbelasting". De molenaar was niet geliefd omdat hij vaak sjoemelde met de afdracht.

In 1663 liep de pacht af van de molenaar. Hij zat al vele jaren op de molen en de boeren hadden een enorme hekel aan hem. Zij verzonnen een list om er achter te komen wat hij bij de volgende pacht ronde zou inzetten.

De aanbesteding gebeurde in die tijd altijd in het pand van Brinks. In die tijd gingen de boeren en werklui elke dag naar Brinks na afloop van het werk om daar nieuwtjes te delen en te drinken. Hier hebben ze hem om de tuin geleid en vernomen wat zijn inzet zou worden.

Ze hebben hem overboden met als gevolg dat hij de molen per 1 januari 1664 moest afstaan. Kwaad heeft hij het café verlaten, de achterblijvers hebben daarna nog vele drankjes genuttigd om het te vieren. De molenaar gaf zijn knecht de opdracht om de rem onklaar te maken. Dat deed hij met reuzel, een soort vet dat destijds gebruikt werd voor het bakken van o.a. pannenkoeken. Verder heeft hij de goede zeilen verwijderd en vervangen door oude versleten zeilen.

Het doel was om de molen dol te laten draaien zodat de vlam er in zou komen. Echter men ontdekte op tijd wat er voor sabotage was gepleegd. Dit kwam o.a. doordat de reuzel flink stonk en de controleur zo erachter kwam dat er iets niet klopte. Er kwam een rechtszaak en de uitspraak was dat de knecht verbannen werd naar de Diemse hei. In die tijd was dat een enge omgeving, de bewoners geloofden dat als je op de Diemse hei kwam je het niet zou overleven. Er zouden daar o.a. witte wieve wonen die geen goede bedoelingen met je hadden.

De molenaar zelf werd met zijn gezin na betaling van boete verbannen uit Zeddum. De rust keerde terug en de nieuwe molenaar kon weer aan het werk.

'DE TORENMOLEN ZEDDAM PRODUCEERT VOOR ONS EEN EXCLUSIEF BESLAG!'

De Torenmolen van Zeddum is een nog werkende, middeleeuwse torenmolen en behoort tot de oudste gemetselde molens van West-Europa.

Op deze molen produceert Molenmeel Montferland volledig ambachtelijk ons 'geheime recept' waardoor onze pannenkoeken zo bijzonder lekker zijn!

Ons beslag wordt geproduceerd op basis van tarwe en spelt. Hierbij wordt de gehele kiem gebruikt en vermalen waardoor de vitaminen en mineralen worden behouden.

Ons gehele beslag bevat geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen.



FRIKANDEL SPECIAAL PANNENKOEK

Op 19 augustus 2017 plaatsten wij op onze Facebookpagina de wereldberoemde foto van onze Frikandel speciaal pannenkoek. 2 dagen later belden wij live met o.a. de Coen en Sander show op radio538, Paul Rabbering van Radio 2 en stonden wij met 1/3e pagina in de Telegraaf.

De Frikandel speciaal pannenkoek kreeg een bereik van meer dan 1500.000 mensen, werd gedeeld door grote pagina's zoals: Linda magazine, Vkmag, AD.nl en nog vele andere.

Vanuit het hele land bezochten gasten Brinks Pannenkoeken om de bijzondere creatie te proeven en natuurlijk even te delen op social media.

BRINKS PANNENKOEKEN: HOE EN WAT?

Februari 2011 opent Brinks Pannenkoeken haar deuren aan de Bovendorpsstraat 7 in een pand met veel historie!

De naam 'Brinks' herleidt naar de historie van de familie Brinks in 'Café en kruidenierszaak Brinks'. In de wijde omgeving bekend als de plek waar menigeen zijn 1e biertje dronk, snoepjes kwam halen of na de kerkmis op zondag een borrel kwam drinken.

Door onze bijzondere indeling, langwerpig en diep, besloot eigenaar en chef-kok Luc Peters in februari 2013 om de indeling om te gooien en de keuken naar voren te halen. Zo ontstond onze 'open' keuken!

Vanuit het gehele restaurant kunt u ons keukenteam de pannenkoeken ambachtelijk zien bakken en zelfs zien omgooien in de pan. Is die van u al klaar?

" PROBEER ONZE HEERLIJKE KOFFIE "

