

T H E B E E

Welkom in Opperdoes en bij "THE BEE".

Je vraagt je misschien af: 'Waarom "THE BEE" en niet "DE BIJ"....al dat Engelstalige?

Begin 2021 hebben wij, Vickey en Björn, beide expats uit respectievelijk Groot-Brittannië en Duitsland, besloten om een nieuw avontuur aan te gaan en kochten het toen nog als "Pannenkoekenstation" en "de Bijenstal" bekend staande restaurant aan. Het pand van ongeveer 4000 m² heeft in de afgelopen 20 jaar een geleidelijke transformatie ondergaan. Wat begon als een bijenhouderij, veranderde al snel in een museum, waar ook modeltreinen stonden. Trekkershutten werden toegevoegd en uiteindelijk werd het pannenkoekenrestaurant rond 2017 geopend.

Nu, in juli 2024, zijn we heropend en heten we je van harte welkom.

De naam "THE BEE" is een eerbetoon aan het feit dat we 'niet van hier komen'. Het is ook een speelse referentie en uitnodiging om de dingen gewoon te laten wat ze zijn - en wat tijd met ons door te brengen. - to just be(e) and enjoy some time with us -

In de loop van de tijd hebben we plannen om het transformatieproces voort te zetten. De bijen en het houden van bijen zullen natuurlijk een integraal onderdeel zijn. Even belangrijk voor ons is het maken van sterke lokale verbindingen. Waar mogelijk zullen we lokale producten en diensten toevoegen.

Nu al gebruiken we onze eigen honing in veel van de gerechten die we serveren, het meel voor onze pannenkoeken komt van de Medemblicker Meelmolen en je raadt het al, de aardappelen zijn de originele Opperdoezer ronde.

Laat me eindigen met te herhalen: we zijn net aan de reis begonnen. Aarzel niet om hallo te zeggen en eventuele gedachten te delen. Feedback wordt altijd zeer op prijs gesteld!

Now Enjoy and Thank you for BEE'ing here today



Vickey & Björn

Lunch Menu

11am – 3pm

Kleine Hapjes

Eigengemaakte grote Loempia's 2st met bio sla (v)	8.50
Eigengemaakte krokante kipreepjes	8.20
Rundvlees Croquetten met brood en mosterd	7.50
Bitterballen rundvlees óst	7.50
Bitterballen vegetarisch óst (v)	7.50
Opperdoezer ronde met boter & zeezout (v)	5.90
Zuurdesem Brood met aioli (v)	4.90
Friet mayo	3.80
appelmoes	+1.00

Soepen

8.00

*Huisgemaakte soepen geserveerd met zuurdesem brood & boter **

Geroosterde Tomatensoep (v+)

Courgette Soep (v+)

Tosti's

6.90

*Kaasboerderij Berkhout Kaas op zuurdesem brood met bio sla **

Kaas (v)

Ham en kaas

** Glutenvrij brood kan op verzoek worden verstrekt* +1.50

Broodjes

8.90

*geserveerd op zuurdesem brood **

Crispy Chicken met sla, avocado, honing mosterd mayo

Uitsmijter met ham, kaas & spiegelei

Mashed Avocado met cherry-tomaten en balsamico creme (v+)

** Glutenvrij brood kan op verzoek worden verstrekt* +1.50

T H E B E E

Quiches

8.90

Gemaakt met scharreleieren en geserveerd met bio sla
Opperdoezer ronde & Spek & Ui
Courgette & Feta (v)
Tomaat & Kaas (v)

Pannenkoeken

*Gemaakt met scharreleieren en
speciaal pannenkoekenmix van de Meelmolen de Herder, Medemblik**

Naturel	8.50
Appel	10.00
Spek	10.00
Spek & Kaas	11.50
Extra per topping	+1,50
* Glutenvrije pannenkoekenmix op pre-order	+1.50

T H E  B E E

Voor de kleintjes

Croquet & friet & brood	7.50
Krokante Kipreepjes met friet	7.50
Kids Pannenkoek met snoepjes & appelmoes	7.50

Taartjes & Toetjes

*allemaal huisgemaakt met verse ingrediënten en lokale producten,
wij gebruiken het meel van de Meelmolen de Herder, Medemblik*

Appeltaart met slagroom	4.70
Very Berry Cheesecake	4.70
Bananenbrood	2.90

Ijsjes

ijs met slagroom (vanille/aardbei/chocolade/ honing)

2 bollen bio Boerderijs ijs met slagroom	5.30
1 bol bio Boerderijs ijs met slagroom	2.80

fruit regenboog waterijs	2.00
--------------------------	------

Diner Menu

5pm – 8pm

Kleine Hapjes

Eigengemaakte grote Loempia's 2st met bio sla (v)	8.50
Eigengemaakte krokante Kipreepjes	8.20
Rundvlees Croquetten met brood en mosterd	7.50
Bitterballen rundvlees óst	7.50
Bitterballen vegetarisch óst (v)	7.50
Opperdoezer ronde met boter & zeezout (v)	5.90
Zuurdesem Brood met aioli (v)	4.90
Friet mayo	3.80
appelmoes	+1.00

Burgers 21.00

Alle burgers worden geserveerd met friet & biologische sla

Beef Burger - 100% Black Angus Beef
geserveerd met sla, augurken, tomatensaus, mosterd op een briochebroodje

Crispy Chicken Burger – 100% Kipfilet
geserveerd met sla, avocado, honing-mosterd-mayo op een volkoren broodje

Pulled Pork Burger – 8hrs slow cooked
geserveerd met rode ui, tomaten, BBQ-saus op een briochebroodje

Avocado Burger - vegan burger (v+)
gemaakt van avocadoblokjes en knapperige maiskorrels in een krokante paneerlaag van meergranen en quinoa
geserveerd met sla, tomaten relish; mayo op een volkoren broodje

* Op verzoek kunnen er glutenvrije broodjes worden verstrekt +1.50



T H E B E E

Pannenkoeken

*Gemaakt met scharreleieren en speciaal pannenkoekenmix van de Meelmolen de Herder, Medemblik**

Naturel	8.50
Appel	10.00
Spek	10.00
Spek & Kaas	11.50
Extra per topping	+1,50
<i>spek, champignon, kaas, paprika, appel, tomaat, ui, peer, geiten kaas, stem gember</i>	

Speciaal Pannenkoeken

Opperdoezer	14.50
<i>met opperdoezer ronde - spek- kaas - ui - champignon- tomaat - paprika</i>	
Pulled pork	14.50
<i>met rode ui - paprika - tomaat - sla - bbq saus</i>	
Hummus (v)	12.50
<i>met avocado - edamame bonen - paprika - sla</i>	
The Bee (v)	12.50
<i>met peer - honing - geitenkaas - walnoten - stuifmeel</i>	
* Glutenrijke pannenkoekenmix op pre-order	+1.50

T H E B E E

Voor de kleintjes

Croquette & friet & brood	7.50
Krokante Kipreepjes met friet	7.50
Kids Pannenkoek met snoepjes, appelstroop & appelmoes	7.50

Taartjes & Toetjes

*allemaal huisgemaakt met verse ingrediënten en lokale producten,
wij gebruiken het meel van de Meelmolen de Herder, Medemblik*

Appeltaart met slagroom	4.70
Very Berry Cheesecake	4.70
Bananenbrood	2.90
Sweet Bee Pannenkoek met honing ijs en honingraat	7.50
Bananen Pannenkoek met chocoladesaus	7.50

Ijsjes

ijs met slagroom (vanille/aardbei/chocolade/ honing)	
2 bollen bio Boerderijs ijs met slagroom	5.30
1 bol bio Boerderijs ijs met slagroom	2.80
fruit regenboog waterijs	2.00



T H E B E E

Frisdranken

Coca Cola, Cola Zero, Sprite Fuze Ice Tea, Ice Tea Green	20cl	2.90
Tonic, Ginger Beer	20cl	2.90
Fristi, Chocomel	20cl	2.90
Bio appelsap	20cl	2.60
Zelfgemaakte limonade	20cl 70cl	1.50 3.00
SPA Mineraalwater	25cl	2.40

Warme Dranken

Koffie		2.90
Espresso		2.90
Cappuccino		3.30
Koffie verkeerd		3.30
Latte macchiato		3.50
Thee		2.90
<i>Extra Honing</i>		+0.30
Verse munt thee met honing		3.50
Verse citroen & gember thee met honing		3.50
Vers sinaasappel & gember thee met honing		3.50
Ijs Koffie		3.50



T H E  B E E

Bier

Stella Artois tap	25cl	3.10
	50cl	6.00
Leffe	30cl	4.50
Hoegaarden witbier	30cl	3.60
Amstel Radler 2.0	30cl	3.30
Heineken 0.0	30cl	3.30
Amstel Radler 0.0	30cl	3.30

Wijnen

Witte		
Sauvignon Blanc	20cl	6.10
	75cl	23.00
Rode		
Tempranillo	20cl	6.10
	75cl	23.00
Rose		
Grenache gris	20cl	6.10
	75cl	23.00

Cocktails

Gin & Tonic	8.50
Cuba Libre - <i>Rum, cola en limoen</i>	8.50
Moskou Mule - <i>Wodka, gemberbier en limoen</i>	8.50
Aperol Spritz - <i>Aperol, Prosecco, mineraal water</i>	8.50

