

Ambachtelijk genieten bij sfeervol PannenkoekenHuis ten Bosch

RESTAURANTRECENSIE | 15 juli 2015 |



Aan de Bredaseweg tussen Ulvenhout en Chaam ligt PannenkoekenHuis ten Bosch. Midden tussen de Chaamse bossen, een prachtig natuurgebied. Een geliefde omgeving voor toeristen, wandelaars en fietsers. Het terras van dit pannenkoekenhuis/familie restaurant haalde onlangs de top-5 van beste Brabantse terrassen (landelijk plaats 71 van de Terras Top 100). Horecavakmanschap is het belangrijkste criterium bij deze jaarlijkse verkiezing. Dat belooft wat. Een ouderwets lekkere pannenkoek gaat er natuurlijk altijd in. Daarom koersen wij op een mooie zomeravond richting Chaam.

Al op het parkeerterrein valt de aankleding van het pannenkoekenhuis op. Mooie muurschilderingen en decoraties. Kleine details toveren een lach op je gezicht. Een parkeerplaats gereserveerd voor de chef door een sprookjesachtig bordje. Een prachtig "vogelhotel". Een grote, kleurige speeltuin. Ook het terras is sfeervol aangekleed. Steigerhouten meubilair, tarp schaduwdoeken, comfortabele kussens, bordjes waarop te lezen valt welke heerlijkheden je allemaal kunt bestellen. Smoothies, speciaalbieren, ijsjes, snacks, high tea..

We lopen door een poortje het terras op en worden meteen begroet door vlotte gastvrouw Josine. Zij is één van de vaste medewerksters van het pannenkoekenhuis. Al snel blijkt dat ze bij PannenkoekenHuis ten Bosch een leuk team goed getrainde medewerkers hebben. Geen wonder dat dit restaurant hoog heeft gescoord als één van de beste terrassen. Je voelt je er echt welkom.

Ruime keuze pannenkoeken én gerechten

Als je de [menukaart](#) openslaat, valt het ruime aanbod lekkernijen meteen op. Pannenkoeken natuurlijk, te kust en te keur. Maar ook Bourgondische gerechten zoals vispannetjes en stoofvlees behoren tot de mogelijkheden. Regelmatig worden er seizoensgebonden ingrediënten uit de regio toegevoegd aan het menu. Zoals verse aardbeien recht van het land. Of je nu 's ochtends om 10:00 uur aanschuift of gaat dineren, voor elk moment van de dag kun je hier lekker eten. Slim gedaan: ga je pannenkoeken eten met je (klein)kinderen en de hele familie, dan kan iedereen wel wat van zijn gading vinden op het menu!

Biologische pannenkoeken

Tafelgenoot kiest voor de Schwarzwaldler pannenkoek: een chocolade pannenkoek met boerenroomijs, slagroom, warme kersen en bijpassende kersensaus. Bijzonder aan deze “snoep pannenkoek” is dat de chocolade mee is gebakken in de pannenkoek. Stiekem heb ik ook een hapje genomen van deze pannenkoek. Luchtig, lekker vleugje zoete chocola: goed gedaan! Samen met de zoetzure, lekker warme kersen en de roomijs met slagroom is dit echt smullen.

De pannenkoeken van Huis ten Bosch zijn gemaakt van een eigen beslag van boekweitmeel, tarwemeel en gist. Dat maakt de pannenkoeken dikker dan je gewend bent. Er zijn biologische melk en scharreleieren aan toegevoegd en bijzonder: geen suiker. Deze gezonde basis zorgt ervoor dat je vrij verantwoord aan het genieten bent! Ook fijn om te weten als je hier met je kindjes naartoe gaat.

Zelf kies ik voor een hartige pannenkoek: de Zweedse variant met roomkaas, sla en zalm. Vette zalm en zurige roomkaas zijn altijd een goede combinatie. De roomkaas is lekker gekruid met bieslook. De sla is vers, knisperig en fris van smaak en geeft daarmee een goed tegenwicht aan de vis. De lichte pannenkoek is een prima, neutrale basis voor het zware beleg van roomkaas met zalm.

Fruitage aardbeienrosé

Het is goed toeven op het terras en we besluiten bij ons eten een drankje te doen. Mijn tafelgenoot neemt een biertje. Zelf ben ik erg nieuwsgierig naar de Fresita wijn, die mij wordt aangeraden door onze gastvrouw. Fresita is een lichte wijn verrijkt met aardbeiensap. Dit sap is afkomstig van handgeplukte, verse Zuid-Amerikaanse bosaardbeien. Er zijn geen suiker of andere hulpstoffen toegevoegd, waardoor deze rosé mooi past bij de rest van de verantwoorde menukaart van Huis ten Bosch. De mousserende rosé smaakt heerlijk. Een koel roséetje met de nasmaak van pure aardbeien. Niet té zoet, maar heerlijk verfrissend. Een echte aanrader!

Ogen tekort voor fantasievol interieur

Normaal kiezen we nog een nagerecht, maar het is al laat. Daarom nemen we een kopje koffie na. Koffie van Royal Dutch Espresso, een (h)eerlijke premium biologische koffie. Omdat het buiten is afgekoeld, nemen we binnen plaats. Overal in het interieur is wat te zien. Zowel in de huiskamersfeer bij de bar, als in het kleurrijke kindergedeelte. Kunstenaar Skapare Plan (Rob Hopstaken) heeft overal feeërieke schilderijen aangebracht. Een lust voor het oog.

Kind is Koning

Als je met kinderen komt eten, hoeven zij zich ook binnen niet te vervelen. Ze kunnen kleuren, de kluis proberen te kraken of een gezelschapsspelletje spelen. Na het eten mogen ze iets uitzoeken in een prachtig “winkelkje”. Of je nu veel of weinig hebt gegeten, kinderen kunnen altijd kiezen uit de mooiste cadeautjes. Als zij hun gegevens achterlaten, krijgen zij met hun verjaardag een mooie kaart toegestuurd.

Gastvrij met een vergulde “G”

Sympathieke acties van een gastvrij restaurant. Doggybag meenemen? Zonovergoten terras en je bent je crème vergeten? Allergie? Meldt het en het goedlachse team van PannenkoekenHuis ten Bosch helpt je verder.

Wij verlaten deze zaak met een vol buikje en een grote glimlach. Michiel de Jager en Samantha van Nispen, die nu 3 jaar dit pannenkoekenhuis runnen en hun jonge team spontane medewerkers mogen trots op zichzelf zijn. Wij komen zeker terug, met en zonder kinderen!

PannenkoekenHuis ten Bosch

Bredaseweg 72

4861 TD CHAAM

Tel. 0161 - 491 275

info@pannenkoekenhuizenbosch.nl

www.PannenkoekenHuizenBosch.nl

Keuken: Pannenkoekenspecialiteiten en Bourgondisch.

Prijzen: € 12,50 voor een doordeweeks menu, € 18,50 voor een seizoensmenu. Kinderpannenkoek vanaf € 6,- tot € 13,50 voor een speciaalpannenkoek.

Openingstijden: Elke dag van 10:00 tot 20:00 uur, het hele jaar door.

Reserveren: Gewenst, maar niet verplicht. In het weekend natuurlijk wel aan te raden. Telefonisch reserveren is het snelst, via mail kan ook maar dan is je reservering pas definitief nadat deze is bevestigd.

Betalen: Bij voorkeur met pin.

Extra's:

- Gratis wifi.
- Gratis versturen ansichtkaart, leuk voor toeristen.
- Onbeperkt 1,5 uur pannenkoeken eten € 12,50 p.p.
- Div. high tea mogelijk met minipannenkoekjes.
- Deelnemer van de Happen & Trappen fietstocht, waarbij je de diverse gangen bij steeds een ander etablissement nuttigt. Ook is er een 59 km. eigen fietsroute langs de Chaamse bossen uitgezet, waarbij je start en eindigt bij het pannenkoekenhuis.
- Vaste deelnemer Legendetochten: spannende wandelroutes voor zowel kinderen als volwassenen met het pannenkoekenhuis als uitvalbasis.