

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, beiden 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 2026, zijn we open met extra nieuwe accommodaties, enkele kampeerplaatsen en nieuwe bijenstal een gerenoveerd café 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 Medemblikker 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



Onze Partners

Westfriesse Koffiee – www.westfriessekoffie.com

Westfriesse Koffiee is een kleinschalige ambachtelijke koffiebranderij in Wognum, West-Friesland, met een focus op toegankelijke koffies. Zij proberen op termijn de groene, ongebrande koffie zoveel mogelijk rechtstreeks bij de boer in te kopen en werken samen met o.a. barista's, koffiemachine leveranciers, en horeca om een uniek en eerlijk product te creëren

Meelmolen de Herder – www.meelmolendeherder.nl

In 1985 kocht *Stichting de Medemblikker Meelmolen* de oude molenromp van 1695, bekend als De Herder, en herbouwde deze tussen 1986–1990. In mei 1990 opende Prins Claus de molen. Dankzij historische balken uit 1695 kreeg De Herder in 2004 de status van rijksmonument en herleeft het eeuwenoude molenbeeld van Medemblik.

Het meel wordt gemaakt van biologische tarwe uit de Wieringermeerpolder. Dit geeft een extra lekkere smaak aan baksels, u proeft echt het verschil. Biologische granen bevatten meer mineralen en vitaminen dan granen van een bodem die bewerkt is met chemische middelen.

Kaasboerderij Berkhout Kaas – www.kaasboerderijberkhout.com

In 1974 startte moeder Afra in De Weere met het maken van kaas om het gezin van vijf kinderen te ondersteunen. Vader Theo en het hele gezin hielpen mee en verkochten de kaas op markten en aan handelaren. In 1994 verhuisde de boerderij naar de Gouwe tussen Hoogwoud en De Weere, met meer land, ruimte voor een grotere kaasmakerij en groeimogelijkheden. Begin 2000 namen zonen Nico en Ted het bedrijf over: Nico voor de koeien en het land, Ted voor de kaas. In 2018 opende een nieuwe kaasmakerij. Vandaag vind je Berkhout-kaas op markten, in speciaalzaken, op Schiphol en in de boerderijwinkel.

Bioversmarkt – www.bioversmarkt.nl

Mitchel, jong en gedreven ondernemer met een passie voor biologisch en natuur inclusief telen. Mitchel runt samen met zijn vriend Mike een eigen tuinderij, waar ze ons inzetten voor de smaak van vroeger – vol van smaak en zonder chemische stoffen. Zijn geloven in veilig en gezond voedsel, rechtstreeks van de boerderij naar jouw bord.

Bij hem staat kwaliteit en duurzaamheid voorop: al producten zijn zorgvuldig geselecteerd van deels lokale, biologische telers die met respect voor de natuur werken

Natuurlijk Wild - www.natuurlijkwild.com

is een initiatief van een vriendengroep jagers die hun hobby combineren met schadebestrijding en het verwerken van wild tot voedsel. Ze jagen voornamelijk in West-Friesland en op de Veluwe, waarbij het werk meer gericht is op het beheersen van populaties van wilde ganzen en zwijnen om landbouwschade en verkeersrisico's te beperken. Het gevangen wild wordt zorgvuldig verwerkt tot diverse wildproducten, waarmee de gezinnen van de jagers worden gevoed. Omdat ze meer produceren dan ze zelf kunnen consumeren, delen ze hun producten en verhalen graag met anderen, zodat meer mensen kunnen genieten van duurzaam en lokaal wildvlees.

T H E B E E



Opperdoezer aardappelen (Opperdoezer Ronde) zijn een bijzondere, traditionele aardappelsoort uit het dorp Opperdoes in Noord-Holland. Ze staan bekend om hun kleine, ronde vorm, hun zeer dunne schil en hun verfijnde smaak. Door die kwetsbare schil worden ze meestal niet geschild, maar slechts voorzichtig schoongemaakt voor bereiding.

De aardappelen hebben een romige, licht stevige structuur en een volle, subtiel nootachtige smaak. Hierdoor zijn ze geliefd in de Nederlandse keuken, vooral in eenvoudige gerechten waarin de pure kwaliteit centraal staat. Meestal worden ze gekookt of gestoomd en geserveerd met boter en verse kruiden, vaak in combinatie met vis zoals haring of paling.

Wat de Opperdoezer Ronde echt bijzonder maakt, is de beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Alleen aardappelen die binnen een straal van één kilometer rond de kerk van Opperdoes worden geteeld (op ca 160 hectaren) , mogen deze naam dragen. Bovendien moeten ze volgens strikte, gecontroleerde regels worden geproduceerd, verwerkt en bereid.

Sinds 1996 is de Opperdoezer Ronde officieel erkend als BOB-product. Daarmee behoort deze aardappel tot de zeldzame Nederlandse streekproducten met een Europees kwaliteitskeurmerk. Het is bovendien een seizoensproduct dat slechts kort, vooral in het vroege zomerseizoen, verkrijgbaar is en daardoor als een echte delicatessen wordt beschouwd.

Wij ontvangen onze Opperdoezer Ronde van onze buurman C. Kee aan de overkant van de straat. De aardappelen worden geoogst op de velden die u vanaf het terras kunt zien. Lokaler dan dit wordt het niet.



Lunch Menu

11am – 3pm

Broodjes

*Verse en heerlijke warme en koude broodjes, geserveerd op zuurdesembrood**

Krokante kip met biologische sla, avocado, honing mosterd mayonaise	10.50
Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola	10.50
Pulled pork met BBQ-saus, biologische sla, rode ui, paprika, tomaten	10.50
Uitsmijter met ham, kaas & 2 spiegeleiren	9.50
Rundvlees Croquetten 2st	9.00
Avocado met cherry-tomaatjes, rucola en balsamico-creme (v+)	9.00

Soepen

*Huisgemaakte soepen geserveerd met Zuurdesem Brood **

Geroosterde Tomatensoep (v+)	8.00
Wortel en Gembersoep: gemaakt met kokosmelk en selderij (v+)	8.00

Proeverij The Bee

Één broodje naar keuze, geserveerd met een kopje soep	15.00
---	-------

* Glutenvrij brood is op verzoek verkrijgbaar +1.00

T H E B E E

Verse Salade

Caesarsalade met Kip	15.00
Een klassieke; heerlijk verse: Krokante kipreepjes, biologische Romanie sla, ansjovis, knapperige croutons, Parmezaanse kaas in een heerlijke caesardressing	
Thaise Noedelsalade (v+)*+	12.00
Een feest voor de smaakpapillen: rijst noedels, rode kool, wortelen, radijs, rode paprika, basilicum, en sesamzaadjes, omhuld door een pindasdressing	
Regenboogsalade (v+)*+	12.00
Zo kleurrijk als de zomer: Een biologische salade van tomaten, komkommer, radijs, paprika, avocado, ingelegde biet, wortelen en pompoenpitten in een zoete/zuur vinaigrettedressing	
*+ Voeg knapperige kipreepjes toe aan je salade	+ 3.00

Quiches

<i>Gemaakt met scharreleieren en geserveerd met biologische salade</i>	
Opperdoezer Ronde & Spek	9.50
Courgette & Feta (v)	9.50

Pannenkoeken

<i>Gemaakt met scharreleieren en speciaal biologische pannenkoekenmix van de Meelmolen de Herder, Medemblik *</i>	
Naturel	9.00
Appel	10.50
Spek	10.50
Spek & Kaas	12.00
Extra per topping	+1,50
* Glutenvrije pannenkoekenmix op vooraf bestelling	+1.50

T H E B E E

Kleine Hapjes

Huisgemaakt grote Loempia's met biologische salade (v) 2st	8.90
Huisgemaakt krokante kipreepjes	8.50
Bitterballen rundvlees of vegetarisch 6st	7.20
Opperdoezer Ronde met olijfolie (v+)	6.20
Kleine biologische Salade	5.50
Zuurdesem Brood met aioli (v)	5.20
Friet mayo	4.20
Appelmoes	+1.00

Tosti's

*Kaasboerderij Berkhout Kaas op Zuurdesembrood met biologische salade **

Kaas (v)	7.00
Ham en kaas	7.00

Taartjes & Toetjes

Allemaal huisgemaakt met verse ingrediënten en lokale producten; wij gebruiken het biologische meel van de Meelmolen de Herder, Medemblik

Appeltaart met slagroom	4.80
Very Berry Cheesecake	4.80
Courgettecake met limoen en mascarponecrème	4.60
Chocolade Brownie met slagroom (glutenvrij)	3.60
Bananen en Honing brood (lactosevrij)	3.20

Ijsjes

Ijs met slagroom & wafle (vanille/chocolade/frambos sorbetijs)

2 bollen	5.40
1 bol	2.80
Biologische fruit regenboog waterijs	2.60



Diner Menu

5pm – 8pm

Kleine Hapjes

Rundvlees Croquetten met brood 2st	9.00
Huisgemaakt grote Loempia's met biologische salade (v) 2st	8.90
Huisgemaakt krokante kipreepjes	8.50
Bitterballen rundvlees of vegetarisch 6st	7.20
Opperdoezer Ronde met olijfolie (v+)	6.20
Kleine biologische Salade	5.50
Zuurdesem Brood met aioli (v)	5.20
Friet mayo	4.20
Appelmoes	+1.00

Soepen

*Huisgemaakte soepen geserveerd met Zuurdesem Brood **

Geroosterde Tomatensoep (v+)	8.00
Wortel en Gembersoep: gemaakt met kokosmelk en selderij (v+)	8.00
<i>* Glutenvrij brood kan op verzoek worden verstrekt</i>	+1.00

Verse Salade

Caesarsalade met Kip	15.00
Een klassieke; heerlijk verse: Krokante kipreepjes, biologische Romanie sla, ansjovis, knapperige croutons, Parmezaanse kaas in een heerlijke caesardressing	
Thaise Noedelsalade (v+)*+	12.00
Een feest voor de smaakpapillen: rijst noedels, rode kool, wortelen, radijs, rode paprika, basilicum, en sesamzaadjes, omhuld door een pindas dressing	
Regenboogsalade (v+)*+	12.00
Zo kleurrijk als de zomer: Een biologische salade van tomaten, komkommer, radijs, paprika, avocado, ingelegde biet, wortelen en pompoenpitten in een zoete/zuur vinaigrettedressing	
*+ Voeg knapperige kipreepjes toe aan je salade	+ 3.00

T H E B E E

Burgers

Alle burgers worden geserveerd met frites & koolsalade

100% Angus Beef Burger -180g	23.00
perfect gegrild en rijkelijk belegd met frisse knapperige sla, cheddar kaas, knapperige augurken, zoetzure tomatenrelish en een mosterdsaus in een luchtig, goudbruin briochebroodje	
Crispy Kip Burger	23.00
Knapperige 100% kipfilet, goudbruin gebakken en geserveerd met frisse sla, avocado mash en een zoete honing-mosterdmayonaise op een zacht sesam- en karwijzaadbroodje	
Pulled Pork Burger	23.00
Langzaam 8 uur gegaard, mals en vol van smaak pulled pork, gecombineerd met frisse rode ui, sappige tomaten en een rijke, rokerige BBQ-saus. Geserveerd op een zacht en luchtig briochebroodje	
Avocado Burger - vegan burger (v+)	23.00
Een heerlijke vegan burger gemaakt van blokjes avocado en knapperige maïskorrels, verpakt in een krokant paneerlaagje van meergranen en quinoa. Geserveerd met frisse sla, zoete tomatenrelish en extra avocado mash op een zacht sesam- en karwijzaadbroodje	
Natuurlijk Wild Burger	23.00
Een robuuste burger van biologisch wildvlees, met een mix van wilde zwijn, hert en gans. Afgewerkt met gebakken champignons, zachte ui en romige truffelmayonaise, geserveerd op een luchtig briochebroodje	
* Op verzoek kunnen er glutenvrije broodjes worden verstrekt	+1.00

Hoofdgerechten

BBQ Spare Ribs	
Sappige varkensribben, langzaam gegaard en extra smaakvol dankzij onze huisgemaakte Char Siu-honingmarinade.	
Geserveerd met frites en koolsalade	
400g	23.00
800g	40.00
Kip Sate 160g	23.00
Twee malse kipspiesjes, gegrild en geserveerd met romige pindasaus en krokante gefrituurde uitjes geserveerd met frites en salade	



Pannenkoeken

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

Naturel	9.00
Appel	10.50
Spek	10.50
Spek & Kaas	12.00
Extra per topping	+1.50
<i>spek, kaas, ham, appel, peer, rozijn, kaneel, champignon, paprika, tomaat, ui, geiten kaas, stem gember</i>	

Speciaal Pannenkoeken

Opperdoezer	15.50
met opperdoezer ronde - spek- kaas - ui - champignon- tomaat - paprika	
Pulled pork	15.50
met rode ui - paprika - tomaat - sla - bbq saus	
Hummus (v)	13.50
met avocado - edamame bonen - paprika - tomaat - sla	
The Bee (v)	13.50
met peer - honing - geitenkaas - walnoten - stuifmeel	
* Glutenvrije pannenkoeken op verzoek	+1.50

Voor de Kleintjes

Croquette 1pc met frites & brood	8.00
Krokante kipreepjes met friet mayo	8.00
Kip saté met pindasaus en friet mayo	8.00
Kinder Pannenkoek met snoepjes & appelmoes	8.00



Taartjes & Toetjes

*Allemaal zelfgemaakt met verse ingrediënten en lokale producten,
wij gebruiken het biologische meel van de Meelmolen de Herder, Medemblik*

The Sweet Bee Pannenkoek: met vanille ijs en honing	6.50
Bananen Pannenkoek met chocoladesaus	6.50
The Bee Ijs - De Melious: Griekse yoghurt & honing ijs met pistache crumble	6.20
Warme Chocolate Brownie met vanille ijs (glutenvrij)	5.60
Appeltaart met slagroom	4.80
Very Berry Cheesecake	4.80
Ijs met slagroom & waffle (vanille/chocolade/frambos sorbetijs)	
2 bollen	5.40
1 bol	2.80
Biologische fruit regenboog waterijs	2.60

T H E B E E

Frisdranken

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	20cl	3.20
Rivella, Cassis, Fuze Ice Tea, Ice Tea Green		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer	20cl	3.20
Fristi, Chocomel	20cl	3.20
Biologische Appelsap	20cl	3.00
Verse Sinasappelsap	20cl	4.00
Zelfgemaakte biologische limonade	20cl	2.60
	75cl	6.20
SPA Mineraalwater – blauw/rood	25cl	2.70

Warme Dranken

Onze koffie wordt vers gebrand door Westfriesekoffie,
een kleinschalige ambachtelijke koffiebranderij in Wognum

Koffie	3.20
Espresso	3.20
Cappuccino	3.50
Koffie verkeerd	3.50
Latte macchiato	3.70
havermelk beschikbaar	
Clipper Theesoorten	3.20
Extra Honing	+0.30
Verse munt thee met honing	3.70
Verse citroen & gember thee met honing	3.70
Vers sinaasappel & gember thee met honing	3.70
Ijs Koffie met of zonder melk	3.70

T H E B E E

Bier

Stella Artois tap	25cl	3.30
	50cl	6.10
Leffe Blonde	25cl	4.70
Hoegaarden witbier	30cl	3.80
Amstel Radler 2.0	30cl	3.50
Heineken 0.0	30cl	3.50

Wijnen

Witte: Sauvignon Blanc	20cl	6.40
	75cl	23.00
Rode: Chianti	20cl	6.40
	75cl	23.00
Rose	20cl	6.40
	75cl	23.00
Prosecco DOC Pronol Brut	15cl	7.20
	75cl	35.00

Cocktails

Cuba Libre – Rum 50ml , cola en limoen	10.00
Moskou Mule – Wodka 50ml, gemberbier en limoen	10.00
Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, mineraal water	11.50
Limonchello Spritz – Limonchello, Prosecco, mineraal water	11.50