

*Beste gast,*

*Wij hopen van harte dat u zal genieten van uw maaltijd.*

*Al onze gerechten zijn, net zoals hun ingrediënten, met de grootste zorg gekozen. Onze keuken is doorlopend open en wij staan steeds klaar om u te helpen bij het maken van uw keuze.*

*Iedere maaltijd begint net iets leuker met één van onze starters, vergezeld van onze aperitief van het huis.*

*Om zowel u als ons ander cliënteel zo correct mogelijk te bedienen, vragen wij u om uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per tafel.*

*Goede burens maken goede vrienden, daarom vragen wij u met aandrang GEEN gebruik te willen maken van de parking van De Pluim, aub.*

*'t Zoetemeer is een plaats waar u als gast centraal staat, dus indien wij uw bezoek op eender welke manier aangenamer kunnen maken, laat het ons gerust weten.*

*~ 't Zoetemeer Team ~*

## FRISDRANKEN

<i>Coca Cola / Light / Zero</i>	2.50
<i>Fanta / Sprite</i>	2.50
<i>Ice Tea</i>	2.60
<i>Appeltiser</i>	3.30
<i>Gini</i>	2.80
<i>Schweppes Tonic / Agrumes</i>	2.80
<i>Tönisteiner Citroen</i>	2.70
<i>Kinderchampagne</i>	2.90
<i>Kinderchampagne Fles</i>	9.00
<i>Minute Maid Sinaas</i>	2.60
<i>Minute Maid Appel</i>	2.70
<i>Minute Maid Ace</i>	2.70
<i>Vers sinaasappelsap</i>	5.20
<i>Chaudfontaine plat / bruis</i>	2.40
<i>Chaudfontaine plat / bruis ½ l</i>	4.70
<i>Chaudfontaine plat / bruis 1l</i>	8.30
<i>Cécémel</i>	2.80
<i>Fristi</i>	2.80

## BIEREN

<i>Maes van't vat</i>	2.40
<i>Maes van't vat ½ l</i>	4.20
<i>Carlsberg</i>	3.00
<i>Vedett</i>	3.50
<i>Kriek Lindemans</i>	3.10
<i>Duvel</i>	4.00
<i>Kwaremont</i>	3.10
<i>Filou van't vat</i>	3.90
<i>Omer</i>	3.90
<i>Karmeliet</i>	3.90
<i>Grimbergen Blond van't vat / Grimbergen Donker</i>	3.90
<i>Westmalle Dubbel / Tripel</i>	4.20
<i>Kasteelbier Donker</i>	4.20
<i>La Chouffe</i>	4.00
<i>Chimay Blauw</i>	4.50
<i>Sint – Bernardus</i>	4.00

## APERITIEVEN

<i>Aperitief Maison (huisbereide cocktail)</i>	7.50
<i>Sangria Rood / Wit</i>	7.50
<i>Cava</i>	6.50
<i>Kinderchampagne Glas / Fles</i>	2.90 / 9.00
<i>Kirr / Kirr Royal</i>	6.50 / 9.00
<i>Porto Rood / Wit</i>	5.20
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	6.00
<i>Sherry Dry</i>	5.20
<i>Pineau des Charentes</i>	5.50
<i>Ricard</i>	6.80
<i>Picon met witte wijn op de wijze van het huis</i>	7.50
<i>Passoa / Safari / Pisang Orange</i>	8.50
<i>Wodka Orange</i>	9.00
<i>Campari Orange / Tonic / Soda</i>	9.00
<i>Gordon's Gin Tonic</i>	8.50
<i>Alcoholvrije aperitief</i>	6.50
<b>!!!! Aanrader : Aperitiefbordje 't Zoetemeer !!!!</b>	12.50
<i>Gefrituurde hapjes, olijven kaas, salami, verscheidene sausjes</i>	

## COCKTAILS

<i>Caipirinha / Strawberry Caipirinha (Cachaça, rietsuiker, limoen)</i>	8.50 / 9.00
<i>Mojito / Strawberry mojito (Rhum, munt, limoen, soda)</i>	8.50 / 9.00
<i>Virgin Mojito ( alcoholvrij) / Virgin Strawberry Mojito</i>	8.00 / 8.50

## ONZE FIJNSTE GIN SELECTIE

*Ter aanvulling van onze klassieke aperitieven maakten wij een fijne selectie van enkele premium gins. Onze gin wordt steeds geserveerd met Fever Tree premium Indian Tonic Water en aangepaste botanicals.*

<i>Bombay Dry (White) Gin met schijffe limoen</i>	9.50
<i>Hendricks Gin met frisse komkommer</i>	11.00
<i>Copperhead Gin met sinaasappel</i>	15.00
<i>Monkey 47 Schwarzwald DRY Gin met schijffe limoen</i>	14.00
<i>Monkey 47 Schwarzwald SLOE Gin (Pink) met framboos</i>	16.00

# HUISWIJNEN

## **Onze Witte huiswijn: Terra Mendoza Argentina**

*Druif: 100% Chardonnay*

*Mooie lichtgeel, groene kleur. Heerlijke neus met veel jasmijn, een vleugje rozenwater en noties van citrus. De smaak is levendig en aromatisch. De afdronk is lang en verleidelijk. Opmerkelijk evenwicht tussen fruit, suikers en zuren.*

*Deze wijn valt vlot te combineren met al onze gerechten*

## **Onze Rode huiswijn: Terra Mendoza Argentina**

*Druif: 100% Merlot*

*Een stijlvolle wijn met intense kleur. In de neus typische Merlot-toetsen zoals rijp rood fruit en peper. Volle en soepele smaak met noties van zwarte en rode bessen, cassis en een zweempje kruiden. De afdronk is netjes uitgebalanceerd met een mooie acciditeit en verfijnde tanninge.*

*Deze wijn valt vlot te combineren met al onze gerechten*

## **Onze Rosé huiswijn: Choix de Rimay**

*Druif: 100% Chardonnay*

*Wijn uit de Pays d'Oc met mooie lichtroze tint. Deze wijn is fris, levendig en vlot, met florale en fruitige aroma's van framboos en grenadine en perfect uitgebalanceerd. Zachte afdronk met een frisse karakter. Deze wijn valt vlot te combineren met al onze gerechten*

## **Onze Zoete huiswijn: Côte De Bergerac**

*Druif: Sémillon uit Zuid-West Frankrijk*

*Wijn uit de Bergerac met heldere gouden kleur. Een fruitige witte wijn met een expressieve neus van ananas en exotisch fruit. Fijn en elegant met een geweldig evenwicht. Krachtig en rond.*

*Al onze wijnen zijn verkrijgbaar per*

<i>Glas</i>	<i>4.50</i>
<i>¼ Fles</i>	<i>7.50</i>
<i>½ Fles</i>	<i>12.50</i>
<i>Fles</i>	<i>19.00</i>

## WITTE WIJNEN

<b>Silverlining Chenin Blanc</b>	22.50
<i>Fris en fruitige Zuid-Afrikaanse soepele wijn, toetsen van tropische vruchten en limoen.</i>	
<i>Aangeraden bij lichte gerechten zoals scampi's</i>	
<b>Chablis</b>	31.50
<i>Droog, fris en fruitig. Mineraalachtige wijn uit de Bourgogne.</i>	
<i>Aangeraden bij paling in't groen</i>	
<i>Verkrijgbaar per fles van 75 cl</i>	
<b>Sancerre</b>	31.50
<i>Sappig, strak en elegant van smaak met rijpe citrus, groene appel en krokant wit fruit met een hint van krijt. Loepzuiver en extractrijk.</i>	
<i>Aangeraden bij slibtongetjes, gebakken paling</i>	
<i>Verkrijgbaar per fles van 75cl</i>	
<b>Muscadet Domain La Foliette</b>	22.50
<i>Strak droge, complexe wijn met rijke en pittige aroma's aan de ziltige kant</i>	
<i>Aangeraden bij mosselen, gerookte zalm</i>	
<b>Pinot Blanc C. Muller</b>	26.00
<i>Zacht frisse, vriendelijke, niet al te uitgesproken wijn</i>	
<i>Aangeraden bij asperges</i>	
<b>Pinot Gris C. Muller</b>	26.00
<i>Sprankelend zuiver en fris van smaak met een krokant, frisdroge afdronk</i>	
<i>Aangeraden bij wild (fazant, eend) en alle gevogelte</i>	

## RODE WIJNEN

<b>Bordeaux Supérieur Chateau de Pardaillan</b>	24.00
<i>Volle, ronde en fruitige smaaksensatie van rode vruchten die wordt aangevuld met indrukken van vanille</i>	
<i>Aangeraden bij gegrild rood vlees, sterke sauzen</i>	
<b>Saint Emillion Chateau Grandchamp</b>	31.00
<i>Wijn met fluweelzachte textuur met perfecte balans tussen bosfruit, kruiden en zalvende tannines</i>	
<i>Aangeraden bij wild, gevogelte, vis en gerechten met Parmezaan</i>	

***La Pinta Malbec 2013*** 22.50

*Een topwijn uit Argentinië. De druiven voor deze wijn zijn de oudste van het domein.  
De selectie is zeer streng, enkel de beste kwaliteit druiven is goed genoeg*

*Aangeraden bij alle vleesgerechten*

***Hacienda Zorita Tempranillo 2011 (Spanje)*** 22.50

*Eerlijke Spaanse wijn met aroma's van rijp rood fruit, vanille en pruimen in de neus  
Volumineuze afdronk met intense zuren..*

*Aangeraden bij vleesgerechten algemeen en pasta*

---

## BUBBELS

---

*Fles cava Pupitre* 30.00

*Een heerlijk fijne en droge cava die iedereen weet te bekoren*

*Fles champagne* 55.00

*"Come quickly, I am tasting the stars!" ~ Dom Pérignon*

*"I only drink champagne in two occasions ... When I'm in love and when I'm not ~ Coco Chanel*

*"In victory you deserve champagne, in defeat ... you need it" ~ Napoleon Bonaparte*

*"Too much of anything is bad, but too much champagne is just right" ~ Mark Twain*

*"Remember gentlemen, it's not just France we're fighting for; It's champagne!" ~ Winston Churchill*

*"Champagne is the only wine that leaves women beautiful after drinking it" ~ Madame de Pompadour*

## KOFFIE

<i>Koffie / Deca / Mokka</i>	2.40
<i>Kannetje Koffie / Deca (voor 1 persoon)</i>	4.50
<i>Koffie verkeerd</i>	2.80
<i>Cappuccino met slagroom</i>	2.90
<i>Warme chocomelk</i>	2.80
<i>Warme chocomelk met slagroom</i>	3.20
<i>Chai Thee Latté (zwarte thee getrokken in melk met kruidnagel en steranijs)</i>	4.00
<i>Chai Thee Choco (zwarte thee getrokken in chocomelk met kruidnagel en steranijs)</i>	4.50

## VERWENKOFFIE

<i>Diverse heerlijke zoetigheden van de chef</i>	12.00
<i>geserveerd met een kannetje koffie / deca of thee (naar keuze)</i>	

## KOFFIE / CHOCOMELK MET EEN EXTRA

<i>Irish Coffee / Chocolate</i>	8.50 / 9.00
<i>Koffie / Chocomelk met Jameson Whiskey</i>	
<i>French Coffee / Chocolate</i>	8.50 / 9.00
<i>Koffie / Chocomelk met Cognac Biscuit</i>	
<i>Parisien Coffee / Chocolate</i>	8.50 / 9.00
<i>Koffie / Chocomelk met Grand Marnier</i>	
<i>Italian Coffee / Chocolate</i>	8.50 / 9.00
<i>Koffie / Chocomelk met Amaretto Disaronno</i>	
<i>Baileys Coffee / Chocomelk</i>	8.50 / 9.00
<i>Koffie / Chocomelk met Irish Baileys</i>	

## VERSE GEDROOGDE THEE

*Geniet in alle rust van een heerlijk kannetje VERSE THEE en ontdek zelf de deugdzame werking op lichaam en geest*

<i>Groene thee</i>	4.00
<i>Rozenbottelthee</i>	4.00
<i>Rooibosthee</i>	4.00
<i>Witte thee met granaatappel</i>	4.00
<i>Muntthee</i>	4.00
<i>Earl Grey zwarte thee</i>	4.00

<i>Lipton thee</i>	
<i>natuur</i>	2.40
<i>citroen</i>	2.60
<i>kamille</i>	2.60

## DIGESTIEVEN

<i>Cognac Martell</i>	8.00
<i>Grand Marnier</i>	8.00
<i>Whiskey</i>	7.00
<i>Cointreau</i>	8.00
<i>Amaretto Disaronno</i>	7.00
<i>Baileys</i>	7.00
<i>Chivas Regal</i>	9.00
<i>Calvados</i>	9.00
<i>Glenfiddich</i>	9.00



~ Om iedereen een uitstekende service te kunnen bieden, vragen wij u vriendelijk uw keuze te beperken tot 5 verschillende voor- en hoofdgerechten ~

## HAPJES

<i>Aperitiefbordje 't Zoetemeer</i>	12.50
<i>Zakje Chips (zout/paprika)</i>	1.50
<i>Portie kaas en salami</i>	7.50
<i>Portie bitterballen</i>	7.00
<i>Portie mini loempia's</i>	8.00
<i>Portie calamares</i>	8.00

## VOORGERECHTEN

<i>Ambachtelijke kaaskroketten</i>	12.00
<i>Ambachtelijke garnaalkroketten</i>	16.00
<i>Duo van ambachtelijke kaas- en garnaalkroketten</i>	14.00
<i>Carpaccio van ossenhaas met pesto en Parmezaan</i>	16.00

### Suggestie maandmenu:

<i>* Pompoensoep met Boursin</i>	6.50
<i>* Toast champignon op de wijze van het huis</i>	10.50

## MAALTIJDSALADES (met frietjes)

<i>Salade met gerookte zalm en gebakken scampi's met verse ui</i>	23.50
<i>Salade kip en scampi met madras curry en ananas</i>	22.50
<i>Salade lauwe geitenkaas, appeltes, spek en honing</i>	22.50

~ Om iedereen een uitstekende service te kunnen bieden, vragen wij u vriendelijk uw keuze te beperken tot 5 verschillende voor- en hoofdgerechten ~

## KLEINE KAART

<i>Croque Monsieur</i>	8.50
<i>Dubbele Croque Monsieur (voor 1 persoon)</i>	11.00
<i>Croque Hawaï</i>	9.00
<i>Dubbele Croque Hawaï (voor 1 persoon)</i>	11.50
<i>Croque Bolognaise</i>	9.50
<i>Dubbele Croque Bolognaise (voor 1 persoon)</i>	12.00
<i>Ambachtelijke kaaskroketten</i>	13.00
<i>Ambachtelijke garnaalkroketten</i>	17.50
<i>Duo van ambachtelijke kaas- en garnaalkroketten</i>	15.50
<i>Rundstoverij met donkere Grimbergen, Tierenteyn mosterd en cassonade</i>	17.00
<i>Spaghetti Bolognaise</i>	12.00

### **!!! Aanrader !!!**

**Holy Mama** ~ Uniek in 't Zoetemeer 19.50

*Een heerlijk sappige steak tussen smaakvol zelfgemaakt brood, overgoten met een licht pikant sausje, afgetopt met pittige Parmezaanshilfers*

**Mac Zoetemeer** ~ Fast food in een hogere versnelling 17.00

*Hamburger met sla, tomaat, augurk en heerlijk gesmolten kaas*

## VEGETARISCHE KAART

**Veggi Holy Mama** 19.50

*Een vegetarische burger tussen smaakvol zelfgemaakt brood, overgoten met een licht pikant sausje, afgetopt met pittige Parmezaanshilfers*

**Veggi Burger** 17.00

*Groentenburger met sla, tomaat, augurk en overheerlijk sausje*

~ Om iedereen een goede service te kunnen bieden, vragen wij u vriendelijk uw keuze te beperken tot 5 verschillende voor- en hoofdgerechten ~

## VLEESGERECHTEN

<i>Steak Belgisch Witblauw ras</i>	22.00
<i>5 weken gerijpte Steak Belgisch Witblauw ras</i>	28.00
<i>Ongekend mals en sappig</i>	
<i>Côte a l'os voor 1 persoon</i>	24.00
<i>Brochette van lamfilet met een fris en verfijnd yoghurtsausje en gepaste garnituren</i>	21.00

*Sauzen: Pepersaus, Champignonroomsaus, Provençalse saus, Béarnaise of lookboter (+ €3.00)*

### Suggestie maandmenu:

*\* Luikse balletjes met echte Luikse stroop en puree* 15.00

### !!! Aanrader !!!

***Wagyu Beef met zijn gepaste garnituren*** 34.50

*Een uiterst exclusieve en smaakvolle steak afkomstig van een Japans runderras. De onovertroffen malsheid van het Wagyu vlees wordt mede verkregen door de runderen te masseren, klassieke muziek te laten beluisteren en bier te laten drinken. Een ware smaaksensatie in uw mond die uw smaakpapillen tot de zevende hemel verheft. Dé kaviaar onder het rundsvlees ... Proef nu!*

**Wijnsuggestie: Bordeaux Supérieur Chateau de Pardaillan** 24.00

*Volle, ronde en fruitige smaaksensatie van rode vruchten die wordt aangevuld met indrukken van vanille. Gelaagd met een kruidige toets van peper, zoethout en laurier, en een lange zwoelkruidige afdronk.*

*“Wagyu is something that every meat lover should experience at least once”*

*Topchef Jamie Oliver*

*“Beef is beef, unless you’ve tasted Wagyu”*

*Sterrenchef Gordon Ramsey*

*’t Zoetemeer – Een plek waar U als gast centraal staat*

~ Om iedereen een goede service te kunnen bieden, vragen wij u vriendelijk uw keuze te beperken tot 5 verschillende voor- en hoofdgerechten ~

## VISGERECHTEN

<i>Zalmfilet (al dan niet op Himalaya zoutsteen voor een intensere smaak)</i>	22.50
<i>met knapperige crumble van groene tuinkruiden</i>	
<i>Tagliatelle met zalm en scampi</i>	22.50
<i>in een heerlijk lichte getomateerde roomsaus</i>	
<i>Kabeljauwfilet</i>	22.50
<i>met crumble van authentieke Italiaanse pancetta, puree van prei en een zacht witte wijnsausje</i>	
<i>Scampi</i>	
<i>Lookboter</i>	22.50
<i>Diabolique</i>	22.50
<i>Paling</i>	
<i>in 't groen op grootmoeders wijze</i>	28.00
<i>in de room met gebakken champignons</i>	28.00
<i>met tomatensaus</i>	28.00
<i>gebakken met huisbereide tartaarsaus of bovenstaande saus naar keuze</i>	29.00
<u><i>Suggestie maandmenu:</i></u>	
<i>* Vispotje van zalm &amp; kabeljauw met prei en dille</i>	23.00

~ Om iedereen een goede service te kunnen bieden, vragen wij u vriendelijk uw keuze te beperken tot 5 verschillende voor- en hoofdgerechten ~

## MOSSELEN

<i>Natuur</i>	26,50
<i>Witte wijn</i>	28.00
<i>Look</i>	28.00
<i>Look – room</i>	28.00
<i>Provençale</i>	28.00

## VOOR ONZE JONGSTEN

<i>Frietjes met mayonaise of ketchup</i>	3.50
<i>Frikandel(len) met frietjes</i>	7.00 / 8.50
<i>Kaaskroket met frietjes</i>	7.50
<i>Garnaakroket met frietjes</i>	9.00
<i>Kippennuggets (6 stuks) met frietjes</i>	8.00
<i>Fishsticks (3 stuks) met frietjes</i>	9.00
<i>Kinderspaghetti</i>	8.00
<i>Balletjes in tomatensaus met frietjes</i>	10.00
<i>Kippenfilet met appelmoes en frietjes</i>	11.00
<i>Kindersteak</i>	13.50

~ 1 couvert per kind ~

## SUPPLEMENTEN

<i>Mayonaise / Ketchup</i>	0.70
<i>Frietjes (enkel indien er bij uw gekozen gerecht geen frieten geserveerd worden)</i>	2.50
<i>Extra groenten</i>	4.00

*'t Zoetemeer – Een plek waar U als gast centraal staat*

~ Van de menu's kan niet worden afgeweken ~

---

**Maandmenu Augustus**

**€ 50.00**

**All - in**

*Aperitief*

*(cava, porto, pineau des Charentes)*

~

*Tartaar van Hollandse nieuwe met Granny Smith en lente-ui*

*OF*

*Ambachtelijk kroketje van Gandaham en mozzarella*

~

*Handgesneden steak tartaar van Belgisch Wit-Blauw  
op de wijze van het huis*

*OF*

*Gegrilde tonijnsteak  
met pasta en tomaat op Italiaanse wijze*

~

*Carpaccio van ananas, kokosijs en munt*

*OF*

*Irish Coffee*

~

*Koffie of thee*

*De maandmenu omvatten alle dranken vanaf het aperitief tot aan de koffie  
Drankenforfait stopt van zodra het hoofdgerecht wordt afgeruimd  
Alle dranken opgediend na het afruimen, zijn supplementair*

---

*'t Zoetemeer – Een plek waar U als gast centraal staat*

~ Van de menu's kan niet worden afgeweken ~

---

---

**Palingmenu à volonté**

€ 45.00

Glaasje cava

~

Traag gerookte zalm met verse ui en fris partje citroen

OF

Ambachtelijke kaaskroketten met garnituur

~

Paling naar keuze à volonté

(1 keuze per menu)

(gebakken paling + €1.50)

Uw portie op? Maar, uw maag vraagt om meer?

Geef gerust een seintje ... Onze medewerker loopt voor U graag eens op en neer !

---

---

**Côte a l'os menu**

€ 45.00

Glaasje cava

~

Traag gerookte zalm met verse ui en fris partje citroen

OF

Ambachtelijke kaaskroketten met garnituur

~

Côte a l'os met saus naar keuze

~

Dame Blanche

---

---

*'t Zoetemeer – Een plek waar U als gast centraal staat*

## ROOMIJS

<i>Kinderijsje</i>	4.50
<i>Kinder Dame Blanche</i>	5.00
<i>Coupe Vanille</i>	7.00
<i>Coupe Panaché</i>	7.50
<i>Coupe Brésilienne</i>	8.50
<i>Dame Blanche</i>	8.00
<i>Dame Noire</i>	8.00
<i>Coupe Advocaat</i>	9.00
<i>Banana Split</i>	9.00
<i>Banana Royal (banana split met advocaat)</i>	10.00
<i>Coupe Vers Fruit</i>	9.50
<i>Coupe verse Aardbei (seizoensgebonden)</i>	9.50
<i>Coupe 't Zoetemeer (vers fruit, slagroom, warme chocoladesaus, advocaat)</i>	10.50

## NAGERECHTEN

<i>Moelleux au chocolat met artisanaal bereid vanille-ijs</i>	8.00
<i>Crème Brûlée met vanille uit Madagascar</i>	8.00
<i>Sabayon (minimum 2 personen) (afhankelijk van de drukte in de keuken)</i>	10.00
<i>Warme appeltaart</i>	5.00
<i>Warme appeltaart met slagroom OF artisanaal bereid roomijs</i>	6.00
<i>Warme appeltaart met slagroom EN artisanaal bereid roomijs</i>	7.00
<i>Verse fruitsla</i>	8.50
<i>Dame Blanche</i>	8.00
<i>Coupe verse Aardbei (seizoensgebonden)</i>	9.50

### **!!! Aanrader !!!**

<i>Soepje van rood fruit met artisanaal bereid vanille-ijs en krokante meringue</i>	10.50
---	-------

### **Suggestie maandmenu:**

<i>* Crème Brûlée met framboos</i>	12.00
------------------------------------	-------

## MILKSHAKES

<i>Vanille / Chocolade</i>	6.00
<i>Banaan / Aardbei</i>	7.00



## JUMBOWAFELS (14h00 ~ 18h00)

<i>Jumbowafel met artisanaal bereid roomijs OF slagroom</i>	6.50
<i>Jumbowafel met artisanaal bereid roomijs EN slagroom</i>	7.50
<i>Jumbowafel advocaat met artisanaal bereid roomijs OF slagroom</i>	9.00
<i>Jumbowafel advocaat met artisanaal bereid roomijs EN slagroom</i>	10.00
<i>Jumbowafel Mikado</i>	11.00
<i>( artisanaal bereid roomijs, slagroom, warme chocoladesaus)</i>	
<i>Jumbowafel aardbei (seizoensgebonden) of vers fruit</i>	
<i>met artisanaal bereid roomijs OF slagroom</i>	9.50
<i>met artisanaal bereid roomijs EN slagroom</i>	10.50
<i>Jumbowafel met suiker en melkerijboter</i>	5.00
<i>Jumbowafel met huisbereide aardbeienconfituur</i>	6.50
<i>Jumbowafel met warme chocoladesaus</i>	6.50
<i>Jumbowafel met Nutella</i>	6.50

## PANNENKOEKEN (14h00 ~ 18h00)

<i>Pannenkoeken met artisanaal bereid roomijs OF slagroom</i>	6.50
<i>Pannenkoeken met artisanaal bereid roomijs EN slagroom</i>	7.50
<i>Pannenkoeken advocaat met artisanaal bereid roomijs OF slagroom</i>	9.00
<i>Pannenkoeken advocaat met artisanaal bereid roomijs EN slagroom</i>	10.00
<i>Pannenkoeken Mikado</i>	11.00
<i>( artisanaal bereid roomijs, slagroom, warme chocoladesaus)</i>	
<i>Pannenkoeken aardbei (seizoensgebonden) of vers fruit</i>	
<i>met artisanaal bereid roomijs OF slagroom</i>	9.50
<i>met artisanaal bereid roomijs EN slagroom</i>	10.50
<i>Pannenkoeken met suiker en melkerijboter</i>	5.00
<i>Pannenkoeken met huisbereide aardbeienconfituur</i>	6.50
<i>Pannenkoeken met warme chocoladesaus</i>	6.50
<i>Pannenkoeken met Nutella</i>	6.50
<i>Kinderpannenkoek</i>	3.50

### **!!! Aanrader !!!**

<b><i>Jumbowafel / Pannenkoeken Zoetemeer</i></b>	11.00
<i>Vers fruit, artisanaal bereid roomijs, chocoladesaus, advocaat en slagroom</i>	