

## Zittingsdagen Up t'Gerecht

---

Maandag:	11u30 tot ...
Dinsdag:	11u30 tot 16u30
Woensdag:	GESLOTEN
Donderdag:	GESLOTEN
Vrijdag:	11u30 tot ...
Zaterdag:	11u30 tot ...
Zondag:	11u30 tot ...



## Openingsuren keuken

---

Maandag:	12u-14u 18u-21u
Dinsdag:	12u-14u ---
Woensdag:	GESLOTEN
Donderdag:	GESLOTEN
Vrijdag:	12u-14u 18u-21u
Zaterdag:	12u-14u 18u-21u
Zondag:	12u-14u 18u-21u

Tea-room op zaterdag, zondag,  
maandag en dinsdag !

Doordat we op woensdag en donderdag werken  
met gesloten deuren,  
zijn we moeilijk telefonisch bereikbaar.  
Reserveren kan steeds online !  
Bedankt voor het begrip !





## FRISDRANKEN

---

Platwater	€2.60
Spuitwater	€2.60
Platwater 75 cl	€6
Spuitwater 75 cl	€6
Coca Cola / Cola Zero	€2.70
Fanta Orange	€2.70
Sprite	€2.70
Lipton Ice Tea	€3
Fuze tea peche	€3.20
Schweppes Tonic / Agrum	€3.20
Tonisteiner Citroen/Orange	€3.20
Canada Dry	€3.20
Gini	€3.20
Orangina	€3.20
Fruitsap/appelsap	€2.70
Cécemel	€2.80
Ice Caffé Latte	€2.90
Ice caffè Latte + slagroom	€3.20



## BIER VAN'T VAT

Stella Artois 25cl 5.20%	€2.70
Stella Artois 33cl 5.20%	€3.20
Herkenrode Vesper 33cl 9%	€4.80
Petrus Tripel 33 cl 8%	€4.80

## BIER MET RISICO !

Duvel 8.5%	€4.50
Omer 8%	€4.50
Tripel Karmeliet 8.4%	€4.50
St. Bernardus tripel 8%	€4.50
St. Bernardus abt 12 10%	€4.50
La Chouffe blond 8%	€4.50
Kasteelbier rouge 8%	€4.80
Kasteelbier tripel/donker 11%	€4.80
Paix Dieu 10%	€4.80



## BIER 0% RISICO !

Stella N.A 0.0%	€2.90
Chouffe N.A 0.4%	€4.50
Liefmans N.A 0.0%	€3.50
Cornet N.A 0.3%	€4.50
Kwaremont 0.0%	€3.80

## BIER OP FLES

Hoegaarden 5%	€3.00
Rodenbach 5.2%	€3.00
Lefse blond/bruin 6.6%	€4.50
Fourchette 7.5%	€5.00
Klootzakske 7.5%	€4.70
Tietje blond 7.5%	€4.70

## TRAPPISTEN

Orval 6.2%	€5.30
Westmalle Tripel 9.2%	€5.00
Westmalle Dubbel 7%	€4.90

## UP ONDERZOEK?

Hommelbier 7.5%	€3.20
Paix Dieu Nova 6%	€4.50
King Mule IPA 5.7%	€5.00
King Mule Red Ale 9%	€5.00

## FRUITIG BIER

Liefmans Kriek 6%	€3.50
Herkenrode Limburgs wit:	
Aardbei 4.2%	€3.20
Appel-peer 4.2%	€3.20
Framboos 3.2%	€3.20
Lemon 3.2%	€3.20



# UP = UP

## Liefmans Peach

€3



3.8 % Brouwerij Liefmans



## Bux blond

€4

6.5 % Brouwerij Biermaekers

## Herkenrode Cister

€4

6.5 % Brouwerij Cornelissen



## Herkenrode Vesper

€4

9 % Brouwerij Cornelissen



## King Mule Season IPA

€4

4.8 % Brouwerij Cornelissen



## Gouden Carolus Whisky infused

€4

9 % Het Anker

## Omer 75 cl

€12

8 % Brouwerij Vander Ghinste



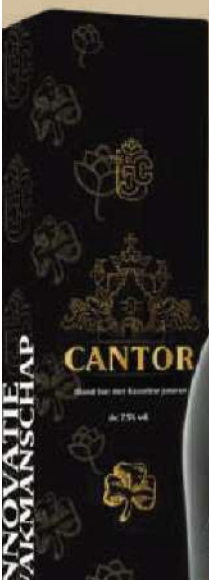
## Herkenrode Cantor 75 cl

€17

Ook mogelijk om mee te nemen!

De Abdij van Herkenrode is een gemeenschappelijke bekende van de twee familiebedrijven. In 2008 begon de samenwerking tussen Herkenrode vzw en Brouwerij Cornelissen, wat in 2009 resulteerde in de lancering van de Herkenrode Tripel en Herkenrode Bruin, die inmiddels hun 15-jarig jubileum vieren.

In 2021 werd de samenwerking aangegaan met Fryns Distillery, wat leidde tot de creatie van Herkenrode Sleedoornlikeur en Herkenrode Kruidenelixir. Dit jaar vieren we 165-jarig jubileum van Brouwerij Cornelissen, terwijl ze bij Distillery Fryns hun 135-jarig bestaan vieren. Dat maakt dus dat we gecombineerd 300 jaar aan Limburgs ambachtelijk vakmanschap vieren en dat vormde de perfecte gelegenheid voor een bijzondere lancering: een limited edition Herkenrodebier geïnfuseerd met Hasseltse jenever. 7% alcoholpercentage.



# Upcoming events !

**18/11:** Diner Traverstie **uitverkocht !**

**22/12:** gesloten.

**23/12:** gesloten.

**24/12:** enkel afhaal kerstmenu van 16 tot 17.30 uur.

**25/12:** open van 12 tot 16.30 uur mits reservatie, vast menu.

**29/12:** gesloten.

**30/12:** gesloten.

**31/12:** enkel afhaal oudejaarsmenu van 16 tot 17.30 uur.

**01/01:** open van 12 tot 16.30 uur mits reservatie, vast menu

**02/01:** gesloten.

**03/02: Bar Bonsoir:**

We bevinden ons in de jaren 20 in Bar Bonsoir waar er nog 1 keer gefeest wordt voor het de deuren moet sluiten door de drooglegging.

Laat u meeslepen in een avond vol nostalgie, humor, spektakel en hartelijkheid.

Inclusief welkomstdrankje en maaltijd !

**05/02: Bar Bonsoir.**

**05/03: Up Gelet:**

Geniet van een aperitiefplankje en een 3 gangen menu, Quizmaster Fahne heeft voor een ludieke quiz gezorgd.

Enkel mits reservatie !

**09/03: Crea Up maandag:**

Workshop door Sabine Lemahieu met de nodige hapjes en een welkomstdrankje. Meer info en inschrijven via Sabine.

**01/04: Up Onderzoek !**

Up onderzoek wedstrijd naar aanleiding van ons 3-jarig bestaan !

**01/06: Crea Up maandag:**

Workshop door Sabine Lemahieu met de nodige hapjes en een welkomstdrankje. Meer info en inschrijven via Sabine.

**Bar Bonsoir: 3 en 5 februari 2026** enkel mits inschrijving €58



# THIS IS SPRITZ !

<b>Aperol Spritz</b>	€9.50
<b>Limoncello Spritz</b>	€9.50
<b>Arancia Spritz</b>	€9.50

bloedsinaasappel

<b>Kiyoko Spritz</b>	€10
----------------------	-----

yuzu, Junmai

<b>Hugo</b>	€10
-------------	-----

vlierbessenlikeur, munt en dragon

<b>Pink Hugo</b>	€10
------------------	-----

vlierbessenlikeur, frisse roze twist

<b>Moustache Secret</b>	€11
-------------------------	-----

vleugje citrus, kruidensiroop

Een creatie van Dimi.

## RUM'S

<b>Bacardi Carta Blanca</b>	€8
<b>Bacardi Spiced</b>	€8
<b>Kraken</b>	€8.50
<b>Don Papa Baroko</b>	€10
<b>Don Papa Masskara</b>	€10
<b>Plantation Original Dark</b>	€8
<b>Plantation XO</b>	€12
<b>Takamaka Spiced</b>	€11
<b>Flor de Cana (14j)</b>	€12

+ supplement frisdank !

## WHISKEY'S

<b>William Lawson</b>	€7
<b>Arran Single Malt Scotch</b>	€10
<b>Yoichi Single Malt</b>	€12

+ supplement frisdrank !



## APEROC CLASSICO!

<b>Picon Maison bitter</b>	€8
<b>Licon Maison Picon zoet</b>	€8
Een creatie van Mai-Lien.	
<b>Ricard</b>	€7
<b>Kirr</b>	€7
<b>Kirr Royal</b>	€8
<b>Porto wit/rood</b>	€7
<b>Martini wit/rood</b>	€7
<b>Pineau de Charentes</b>	€7
<b>Campari Orange</b>	€9
<b>Pisang Orange</b>	€9
<b>Batida de coco</b>	€8
<b>Passoa Orange</b>	€9
<b>Wodka orange</b>	€9
<b>Lillet+tonic</b>	€9.50
<b>Negroni</b>	€10

## APEROC ZONDER RISICO !

<b>Picon 0.0%</b>	€7.50
<b>Negroni 0.0%</b>	€9.50
<b>Aperol Spritz 0.0%</b>	€9.50
<b>Gin Copperhead 0.0%</b>	€12.50
Met Mediterrean tonic	

# It's gin o'clock!

<b>Bombay Sapphire</b> + Indian Tonic	€12
<b>Bulldog</b> + Indian Tonic	€13
<b>Gin Mare Capri</b> + Mediterrean Tonic	€14
<b>Copperhead</b> + Mediterrean Tonic	€14
<b>Blind Tiger</b> +Mediterrean Tonic	€13

**Gin de l'eau noire** €13  
+ Indian tonic.

Deze zwarte gin is gebrouwen in de Ardennen bij de rivier: Eau Noire en heeft een aroma van jeneverbess, zwarte bes en gember





## COCKTAILS

---

<b>The Judge</b>	€10.50
Cocktail van het huis met Yusibi	
<b>Lazy Red Cheeks</b>	€10.50
Wodka, framboos, violet, limoen en rietsuiker	
<b>Dark'n Stormy</b>	€10.50
Kraken en gingerbeer	
<b>Mojito</b>	€10.50
Rum, limoen, suiker, bruiswater	
<b>Moskow Mule</b>	€10.50
Gingerbeer, wodka, vlierbloesem	
<b>Pornstar Martini</b>	€10.00
Wodka, vanille, passievrucht	
<b>Espresso Martini</b>	€10.00
Wodka, koffielikeur, espresso, suikersiroop	

## MOCKTAILS

---

<b>Pink Judge 0.0 %</b>	€9
Pompelmoes, limoen	
<b>Mojito 0.0 %</b>	€10
Limoen, munt	
<b>Lazy Red Cheeks 0.0 %</b>	€10
Framboos, violet, limoen	
<b>Ipanema 0.0 %</b>	€10
Limoen, passievrucht, gemberbier	
<b>Pornstar 0.0 %</b>	€10
Passievrucht, vanille, limoen	





## TIME FOR A GLASS OF WINE !

---

**Huiswijn wit/rosé/rood** €5.20

Glas Reservé Saint Auriol

**Zoete witte wijn** €5.20

Glas Le Moeulleux- Beau Vignes

## MORE TIME... MORE WINE !

---



**Karaf ¼ L**

€8.50

**Huiswijn wit/rosé/rood**

Reservé Saint Auriol

**Zoete witte wijn**

Le Moeulleux- Beau Vignes



**Karaf ½ L**

€16.50

**Huiswijn wit/rosé/rood**

Reservé Saint Auriol

**Zoete witte wijn**

Le Moeulleux- Beau Vignes

## A LOT OF TIME? HAVE A BOTTLE...

---



**Per fles**

€24.50

**Huiswijn wit/rosé/rood**

Reservé Saint Auriol

**Zoete witte wijn**

Le Moeulleux- Beau Vignes

---

**Vraag de kelner(in) naar de  
uitgebreide wijnkaart.**



Misschien zijn er wel  
kelderrestjes...



## BUBBELS



**Cava per glas** €7

Mosaïc Brut

**Champagne per glas** €9.50

Philippe Rouyer Brut



**Cava per fles** €24.50

Mosaïc Brut

**Champagne per fles** €39

Philippe Rouyer Brut

Met gepersonaliseerde capsule



Philippe Rouyer is een onafhankelijke  
Champagneproducent in  
Fleury-la Rivière.

De familie maakt al  
generaties lang  
champagne  
en biedt een reeks  
klassieke en speciale  
cuvées aan.

Wij hebben gekozen voor  
de klassieke brut,  
gemaakt van een blend  
van Pinot Noir,  
Pinot Meunier en  
Chardonnay.



## BORRELHAPJES

---

<b>Potje paté + brood en toastjes</b>	€8
<b>Potje rillette + brood en toastjes</b>	€8.50
<b>Portie hamworst maison</b>	€6
<b>Witte pens in de oven met mosterdmayo</b>	€9.50
<b>Lookbroodje van het huis</b>	€11
Bruschetta met look, ham en mozzarella	
<b>Steakbites van de chef</b>	€12
Gemarineerde stukjes steak met Shiitakes	
<b>Black Garlic scampi's</b>	€16
Met tomaat en kappertjes	
<b>Gyoza</b>	€8
Japanse dumplings met kip en groenten	
<b>Scampi Fritti</b>	€9.50
<b>Kaasstengels</b> 	€9
<b>Loempia's</b>	€9.50
<b>Kippenboutjes</b>	€9.50
<b>Portie mix Uppie</b>	€7.50
kipnuggets en mini frikandel met ketchup	
<b>Portie mix warm (22)</b>	€17
mix van aperobolletjes, kaasstengels enz...	

## PLANKJES

---

<b>Griffie Wervik</b>	€11
Flandrien, salami Milano	
<b>Rechtbank Brugge</b>	€12.50
Oud Brugge, Salami Spianata	
<b>Meat Up</b>	€15
Truffelsalami, hamworst enz...	
<b>Say Cheese</b>	€12
Flandrien, Oud Brugge	

### Upgrade je plankje met 1 van deze extra's:

Potje rillette	€7.50
Hamworst maison	€5
Kaasstengels	€8
Scampi fritti	€8.50
Loempia's	€8.50
Kippenboutjes	€8.50



Wij werken zoveel mogelijk met (dag)verse producten.  
Daardoor kan het voorvallen dat er bepaalde gerechten niet  
voorradig zijn. We doen ons uiterste best u hierover in te lichten  
vooraleer u uw keuze maakt!  
Onze excuses moest dit niet zo zijn.



## VOORGERECHTEN

---

Wildpaté met uienconfituur	€14.50
Slaatje geitenkaas met spek	€11.50
Coquilles in citroenboter	€16
Sneeuwkrab poten met kruidenboter	€18
Kikkerbiljetjes in lookboter	€15
Scampi look (5)	€15
Scampi maison (5)	€15
Scampi curry (5)	€15
Slaatje Caprese 	€10
Slaatje Caprese + Italiaanse ham	€12

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood.



**Om de zitting ordelijk te laten verlopen,  
heeft de rechter enkele regels opgelegd:**

Verschijnen jullie met meer dan 5 personen  
dan worden jullie verzocht zich  
tot 4 keuzes te beperken!

1 tafel = 1 rekening



DOSSIERKAST

# HOOFDGERECHTEN

## Wist je dat :

Stovers ook wel eens tatjespap, smeus of karnemelkstampers worden genoemd. Ze worden vers bereid volgens een oud familierecept.

Beschikbaar zolang de aardappelen er geschikt voor zijn.  
(Seizoensgerecht)



## STOVERS

<b>Garnaal en ei</b>	€25
<b>Veggie</b> ♻️	€20
Flandrienkaas, ei	
<b>Up t'Gerecht</b>	€21
Flandrienkaas, gehakt	
<b>Met steak</b>	€25
à point gebakken !	

## PASTA'S

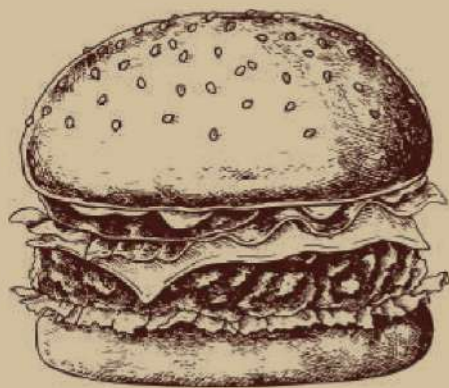
<b>Bolognaise</b>	€16
spaghetti, echte bolognaise saus	
<b>Pasta maison veggie</b> ♻️	€24
tagliatelle, zongedroogde tomaat getomateerde mascarponesaus	
<b>Pasta maison</b>	€26
tagliatelle, scampi's, kip, getomateerde mascarponesaus	
<b>Scampi appel-curry (7)</b>	€23.50
<b>Scampi appel-curry (11)</b>	€27
romige appel-currysaus	
<b>Spaanse pasta</b>	€22
tagliatelle, chorizoroomsaus, kip	
<b>Spaanse pasta + gamba's (3)</b>	€28
tagliatelle, chorizoroomsaus, kip, scampi's	



## SLAATJES

---

<b>Griffier</b>	€27
geitenkaas, wildpaté, Italiaanse ham, scampi's	
<b>Geitenkaas met spek</b>	€24
<b>Gebakken scampi's (7)</b>	€23.50
<b>Gebakken scampi's (11)</b>	€27
<b>Kaaskroket (2)</b>	€16
<b>Kaaskroket (3)</b>	€20.50
<b>Garnaalkroket (2)</b>	€21
<b>Garnaalkroket (3)</b>	€27
<b>Mixkroket</b>	€23
2 kaas, 1 garnaal	
<b>Mixkroket</b>	€25.50
2 garnaal, 1 kaas	



## BURGERS

---

<b>NY fusion Vegan burger</b> 	€23
groentenburger, ranchsaus, guacamole, mango en champignons	
<b>Roastbeef burger</b>	€24
Gemarineerde dunne plakjes steak, salade, tomaat, pepersaus	

## VIS & ZO

---

<b>Vispannetje maison</b>	€27
6 verschillende soorten vis- en schelpdieren met kreeftensaus.	
<b>Gegrilde zalm</b>	€26
met béarnaisesaus	
<b>Sliptongen (2)</b>	€28
met citroenbotersaus	
<b>Cordon bleu</b>	€28
van victoriabaars in spinazieroomsaus	
<b>Scampi's 7 stuks</b>	€23.50
<b>Scampi's 11 stuks</b>	€27
met appelcurry-saus met maison saus met lookboter	

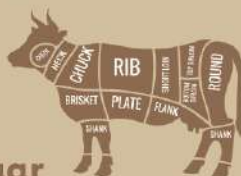
Geserveerd met brood, frietjes, kroketjes of puree



# MEAT



<b>Vlaams stoofvlees</b>	€22
rundsvlees, bruin bier	
<b>Varkenswangen</b>	€23
op de wijze van de chef	
<b>Vol au vent</b>	€22
klassieke vol au vent	
<b>Vol au vent "deluxe"</b>	€28
klassieke vol au vent + fazant en shiitakes	
<b>Kikkerbillen in lookboter</b>	€25
<b>Huis gemarineerde ribben</b>	€24
<b>Kruidig kroontje van hertekalf</b>	€37
met champignons	



<b>Steak tartaar</b>	€26
Piëmontees rundsvlees op zuiders wijze.	
<b>Steak</b>	€25
Piëmontees rundsvlees	
<b>Entrecote</b>	€27
Belgisch witblauw (600gr)	
<b>Côte à los ( 1 persoon)</b>	€37
<b>Extra sauzen:</b>	
<b>peper, champignon,</b>	€3
<b>béarnaise, Roquefort</b>	
<b>kruidenboter, chimichurri</b>	€2.50
<b>Mayonaise, ketchup</b>	€1

Geserveerd met brood, frietjes, kroketjes of puree.

# To share



wachttijd ongeveer 45 min

per 2 personen

**Côte à l'os** €72

Belgische witblauw 1.3 kg

**Tomahawk** €80

Piëmontees rundsvlees 1.8 kg

**Surf & turf** €75

Gamba's, krabbenpoten, steak  
Piëmontees, ribben, kruidenboter  
en chimichurri

**Extra sauzen:**

**peper, champignon,** €3

**béarnaise, Roquefort**

**kruidenboter, chimichurri** €2.50

**Mayonaise, ketchup** €1

## ?

■ **Wat is je favoriete bakwijze?**

Bleu- dichtgeschroeid, nog rauw (koud)

Saignant- nog bloedend.

A point- op punt gebakken, rosé .

Bien cuit- volledig doorbakken.

Geserveerd met brood, frietjes, kroketjes of puree.

## SNACKS

---

<b>Croque monsieur</b>	<b>€7</b>
<b>Croque madame</b>	<b>€9.50</b>
croque + ei	
<b>Croque boemboem</b>	<b>€10</b>
croque + bolognaise saus	
<b>Croque champignon</b>	<b>€9.50</b>
Croque + champignonsaus	
<b>Suplement groentjes</b>	<b>€5</b>



## UPPIE'S (KIDS)

---

<b>Spaghetti bolognaise</b>	<b>€11</b>
<b>Kaaskroketten (2)</b>	<b>€15</b>
<b>Vlaams stoofvlees</b>	<b>€12</b>
<b>Frikandel (1)</b>	<b>€9</b>
<b>Frikandel (2)</b>	<b>€11</b>
<b>Kipnuggets</b>	<b>€9</b>
<b>Ribbetjes (1/2)</b>	<b>€16</b>
<b>Extra potje appelmoes</b>	<b>€3</b>



Snacks zijn NIET  
beschikbaar op vrijdag - zaterdagavond .  
Eveneens NIET op zondagmiddag !

De aanbevolen leeftijd voor de  
Uppiegerechten is max 11 jaar .

# MENU'S



## MENU GRIFFIER

### Voorgerechten

Slaatje Caprese  
of  
Slaatje geitenkaas met spek

### Hoofdgerechten

Vispannetje Maison  
of  
Steak met saus naar keuze

### Dessert

Flute limoncello  
of  
Gebak met pistache en  
witte chocolade

€45 pp



## MENU DE GETUIGEN

### Voorgerechten

Wildpaté met uienconfituur  
of  
kikkerbiljetjes in lookboter  
of  
Scampi curry

### Hoofdgerechten

Vol au vent "deluxe"  
of  
Sliptongen met citroenboter  
of  
Steak met saus naar keuze

### Dessert

Irish koffie  
of  
Coupe brésilienne

€50 pp



## CASSATIE MENU

### Apero

Witte pens met mosterdmayonaise

### Hoofdgerecht

Côte à l'os

of

Tomahawk

of

Surf & Turf

### Dessert

Dame Blanche

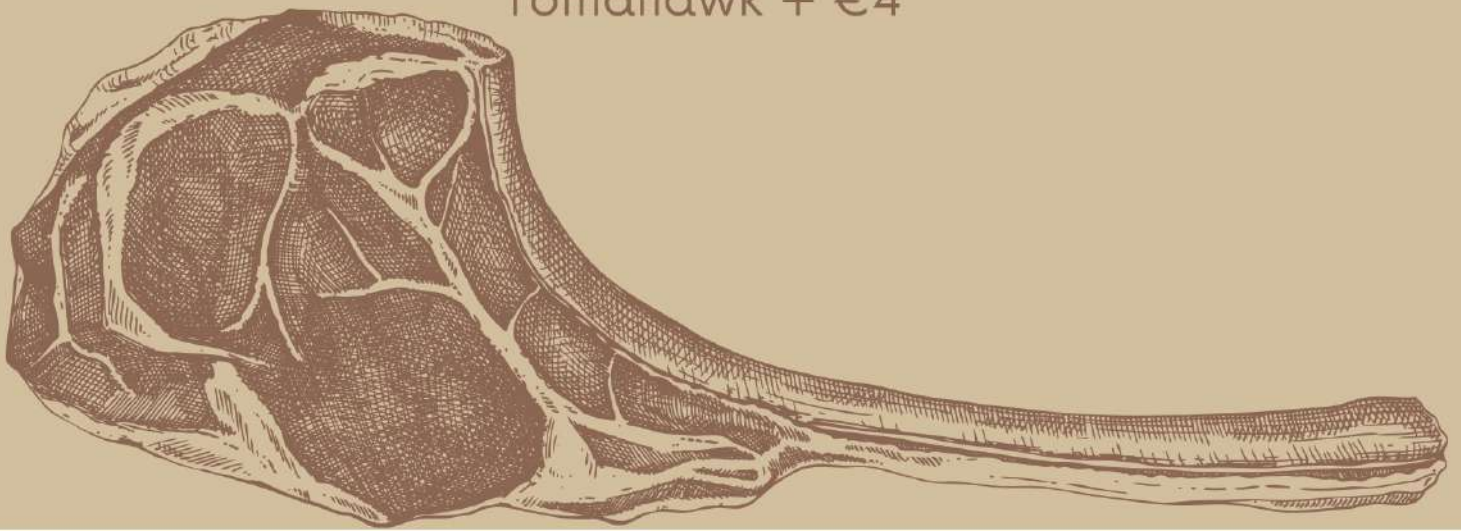
of

Irish koffie

**€44**

Surf & turf + €1

Tomahawk + €4



# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

## KOFFIE & ZO

Koffie Lungo	€3
Koffie kannetje	€5.50
Koffie déca	€3
Déca kannetje	€5.50
Espresso	€3
Espresso Doppio	€5.50
Cappuccino Italiano	€4
Cappuccino met slagroom	€3.50
Latte Macchiato	€4

## PROMILLE KOFFIES

Irish koffie	€9.50
Italian koffie	€9.50
French koffie	€9.50
Normandische koffie	€9.50
Baileys koffie	€9.50
Spanish koffie	€9.50
Cubaanse koffie	€9.50

## DIGESTIEVEN

Limoncello	€7
Amaretto	€7
Baileys	€7
Cognac	€7
Grand Marnier	€7
Cointreau	€7
Calvados	€7
Get 27	€7
Licor 43	€7
Rum Flor de Cana (14j)	€12
Whiskey William Lawson	€7.50
Whiskey Arran	€10
Single Malt Scotch	
Whiskey Yoichi	€12
Single Malt	
Espresso Martini	€10





# THEEKANNETJES

**T's Ginger Lemon** €4.50

Robuuste groene thee met gember en lichte frisheid van citrus. Niets verslaat een klassieke mix van gember en citroen.

**T's Jasmine Superieur** €4.50

Volle infusie met een zoete bloemige sensatie en een lichte ondertoon van kardemom. Een zwarte en jasmijn groene thee met kardemom en rozenknoppen.

**T's Minty Marrakech** €4.50

Robuuste groene thee met verfrissende munt. We hebben onze rokerige Gunpowder gemengd met pure muntblaadjes, geïnspireerd door de thee die wordt geserveerd in de souks van de Marokkaanse medina.

**T's Lovely Lady Grey** €4.50

Iets lichter dan een klassieke Earl Grey, met een beetje meer sinaasappel en citroen om de smaak in evenwicht te brengen.

**T's Al Coco mond** €4.50

Een zoete en weelderige mix van rooibos gecombineerd met kokos- en amandel smaak. Van nature cafeïnevrij.

**KANNETJE MET 2 KOPJES THEE** €8

**T' Matcha latte** €6

Latte met biologisch geproduceerde Matcha uit Japan. Matcha is van nature een van de meest geconcentreerde bronnen van antioxidanten op aarde!



# EEN ZONDE KAN BETER ZOET ZIJN...

Gebak met pistache en witte chocolade	€7
Gebak met framboos en chocolade	€7
Verwenbordje	€9
Quenelle van chocolademouse	€8
Dame blanche	€9
Dame noir	€9
Coupe brésilienne	€9
Coupe speculoos	€9
Coupe advocaat	€9.50
Coupe colonel	€7.50
Coupe Irish koffie	€8.50
Flute limoncello (ijs)	€7.50
Kinderijsje	€3.50



## Tea-room !

Zaterdag: 14u-17u

zondag: 14u-17u

maandag: 14u-17u

dinsdag: 14u-16u30

Uitgebreid aanbod van pannenkoeken, wafels...  
Vraag gerust naar het Tea-room dossier ter inzage !