



het paleis



hetgeluk

hetgeluk

ontmoetingsplek van **hetpaleis**

fris	€
spa bruis	2,5
spa plat	2,5
huisgemaakte ice tea	2,5
fristi	2,5
3 wilgen appelsap	2,5
3 wilgen appel-rabarbersap	2,5
3 wilgen appel-kersensap	2,5
ritchie cola	3
ritchie fanta	3
bionade gember-sinaas	3
bionade vlierbes	3
almdudler	3
happy ginger	4

Ritchie is een traditionele Belgische limonade, helemaal met natuurlijke ingrediënten gemaakt. De limonade was al op de markt tussen de jaren 1950 en 1970. Nu is Ritchie aan een revival bezig, nog even bruisend als in de tijd van toen.



Als kind maakte en verkocht oprichter Jan van 3 Wilgen al appelsap. In zijn buurt kreeg hij niet toevallig de bijnaam Jan Sap. Ook nu maakt zijn bedrijf nog steeds uitsluitend gebruik van lokaal geteelde appels voor de lekkerste sapjes.



hetgeluk is de ontmoetingsplek voor jong en oud in het hart van **hetpaleis**. Een gezellige babbel, een informele vergadering of een spontaan feestje: het kan er allemaal. Lezen en tekenen in een van de hoeken of ravotten en gewoon wat chillen op het binnenspeelplein? Tuurlijk. Consumeren mág, maar is niet verplicht. Breng dus gerust je eigen picknick mee.

Enkele jaren geleden wisselde de Italiaan Alfio zijn carrière als vliegtuingenieur in voor die van een echte barista. Bij Caféat8 brandt hij biologisch gekweekte koffiebonen uit Brazilië, Colombia, Ethiopië, Oeganda en Rwanda met de grootste zorg in een zelfgemaakte machine. Prego!



warm	€
café lungo	2,5
espresso	2,5
decaffeinato	2,5
cappuccino	3
latte macchiato	3,5
chocolademelk	3,5
chocolademelk met slagroom	4
thee (verschillende soorten)	2,5
verse muntthee	3,5
verse gemberthee	3,5
chai latte	3,5
happy ginger	4
supplement haveremelk	0,3

wijn en cava

	€
glas wit/rood/rosé	4,5
glas suggestiewijn	5
glas cava	5
fles wit/rood/rosé	20
fles suggestiewijn	25
fles cava	25
bier van het vat	
stella	2,5
triple d'anvers	4
bolleke	4
bier van de maand	4
bier op fles	
kriek	3,5
vedett blond	4
seefbier	4
gageleer	4
gageleer alcoholvrij	4
la chouffe blond	4
duvel	4
westmalle tripel	4



Wist je dat Seefbier al in de Middeleeuwen bestond? En dat de Seefhoek, de wijk aan de noordrand van Antwerpen, zijn naam dan weer dankt aan de vele kroegen waar het Seefbier vanaf de industriële revolutie rijkelijk vloeide? Sinds 2012 werkt de Antwerpse Brouwers Compagnie opnieuw met het authentieke recept. Schol.



R Heel wat producten die we gebruiken in onze keuken zijn afkomstig van Rico Lab. Deze coöperatieve buurtwinkel zet in op eerlijke, duurzame en lokale producten. Precies daarom werken we met een suggestiemenu. Zo zijn onze maaltijden steeds vers en seizoensgebonden.

ontbijt

(uitsluitend in het weekend – tot 14 uur)

kaneelbroodje 3,5

lunch

dagsoep 6

quiche van de dag 6

zoet

yoghurt met fruit 5

stukje taart 6

zout

chips zout 1,5

chips paprika 1,5

chips peper en zout 1,5

chips pickles 1,5

tapasbordje 5

zie ook ons suggestiemenu

Soms bakken we onze taarten helemaal zelf, dan weer werken we samen met Bambi's Mom & The Cooking Factory. Deze zaak dankt zijn naam aan Odette, het hondje van de eigenaars. Dat leek namelijk op een hertje...

