

Editie 48

# DE KAART

## SUGGESTIES VAN DE CHEF

TAARTJE VAN TOMAAT,  
ASPERGES EN GEGRILDE SARDINES (VG)

LAMSFILET MET ASPERGES,  
KERVELPUREE EN DRAGONSAUS

ASPERGES OP Z'N VLAAMS

ASPERGES MET PREI,  
ZALM EN WITTE WIJNSAUS

CRUMBLE VAN RABARBER  
EN ROOD FRUIT, IJS VAN KRIEKEN

COUPE AARDBEIEN

MAGAZINE VOOR GENIETERS





# IETS FRIS

Eaulala Zilver 20 cl	2,70	Gini	3,00
Eaulala Blauw 20 cl	2,70	Almdudler 35cl	3,80
Eaulala Zilver 50 cl	6,00	Vers Sinaasappelsap	5,00
Eaulala Blauw 50 cl	6,00	Looza Orange	3,00
Eaulala Zilver 75 cl	8,50	Looza Pompelmoes	3,00
Eaulala Blauw 75 cl	8,50	Looza Ace	3,00
Coca Cola	3,00	Looza Tomaat	3,00
Coca Cola Zero	3,00	Looza Appel	3,00
Sprite	3,00	Schweppes Tonic	3,00
Tönisteiner Orange	3,00	Schweppes Agrum	3,00
Tönisteiner Citroen	3,00	Schweppes Pink	3,00
Ice Tea	3,00	Schweppes Soda	3,00
Ice Tea Zero	3,00	Red Bull	4,30
Ice Tea Green	3,00	Appletiser	3,80

**HOMEMADE LEMONADE** 4,50  
met gember en citroen

**HOMEMADE ICE TEA** 4,50

**BIONINA GINGER BEER** 4,00

Schweppes Premium Mixer Original	4,00
Schweppes Premium Mixer Hibiscus	4,00
Schweppes Premium Mixer Pink Pepper	4,00
Schweppes Premium Mixer Lavender & Orange	4,00

prijzen in euro



# NIEUW IN 't ZONNEKEN



Triple Soleil werd  
beloond met een dubbel  
gouden medaille op de  
European Beer Challenge 2022!

[BROUWERIJSOLEIL.BE](http://BROUWERIJSOLEIL.BE)

4,40€



# BIEREN

---

## Van 't vat

Estaminet Pils	2,90
Steenbrugge Bruin	4,70
Steenbrugge Blond	4,70
Brugge Tripel	4,70
Rodenbach (tot het leeg is)	3,70
St Hubertus Blond	4,50
Cornet	4,70
La Trappe Quadrupel	4,80

## Bier voor BOB

Carlsberg 0% alcoholvrij en laag in calorieën	2,80
Brugse Sportzot	4,20
Liefmans 0%	4,00
Cornet 0%	4,50
La Trappe Nillis	4,50

## Bier in de kijker

Triple Soleil	4,40
---------------	------

## In 't fleske

Carlsberg	3,00
Duvel	4,50
Desperados	4,50
Geuze Boon	4,20
Westmalle Trappist	4,70
Westmalle Tripel	4,70
Karmeliet Tripel	4,50
Palm	3,00
Rodenbach Fruitage	4,00
Steenbrugge Wit	3,00
La Trappe Dubbel	4,40
La Trappe Tripel	4,50
Rodenbach	3,80
Troubadour Magma	4,70
St Hubertus Tripel Hop	4,50

---

prijzen in euro





# ST HUBERTUS

AMBACHTELIJK ABDIJBIER - BIÈRE ARTISANALE D'ABBAYE

**St. Hubertus. Het legendarische bier.**

# VEUR DE GOEIE GANG VAN ZAKEN



Gelieve reglementair te parkeren, in de juiste richting en niet op de rijweg, ook geen 10 cm. U mag niet parkeren :  
- de eerste 20 meter vanaf de hoek Zonnestraat/Uilestraat  
- voor de opritten van onze burens ongeacht of U met de auto, fiets, brommer, step, boot, Hooverboard, paard, rolschaatsen... gekomen bent.



Naast de keuken bevinden zich onze mooie verzorgde toiletten, aarzel niet om deze te gebruiken.  
Onze burens vinden het niet zo fijn wanneer iemand plast tegen hun haag, poort, brievenbus...



Er is een tijd van komen en er is een tijd van gaan. Na een zalig avondje is het tijd om afscheid te nemen van uw gezelschap, doe dit in stilte. Iedereen geniet graag van zijn nachtrust, ook de buurtbewoners van 't Zonneken.



Honden zijn niet toegelaten in ons restaurant binnen. Op ons winter terras zijn deze welkom als 'Bobbie' geen gevaar vormt voor verontreiniging, dus moet hij goeie tafelmanieren hebben. Niet mee aan tafel zitten, op je schoot kruipen of mee-eten, maar rustig onder tafel wacht tot jij klaar bent. (U kan niet reserveren om te eten op ons winterterras, dit kan enkel binnen in ons restaurant.)

Het team van 'T Zonneken heeft de 14 onderstaande allergenen verwerkt die voorkomen bij onze gerechten op de menukaart. Onze medewerkers van 'T Zonneken gaan zorgvuldig om met uw voedsel allergie/-intolerantie.

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit voor 100% uit te sluiten. Voor meer informatie kunt u terecht bij een van onze medewerkers.

Desondanks verzoeken wij u ten alle tijden uw allergie aan onze medewerkers kenbaar te maken, zodat onze chef-kok met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kan bereiden en waar nodig met u een juiste menu keuze kan samenstellen.



GLUTEN



EI



VIS



PINDA'S



NOTEN



SOJA



MELK



SCHAALDIEREN



WEEKDIEREN



SELDERIJ



MOSTERD



SESAMZAAD



ZWAVELDIOXIDE



LUPINE

prijzen in euro





Bij een heerlijke koffie  
hoort een heerlijke  
ambachtelijke praline

*Chocolade-Atelier*  
Vyverman

Driekoningenstraat 101  
9100 Sint-Niklaas

Tel. 0473 99 99 96  
[www.chocolade-atelier.be](http://www.chocolade-atelier.be)

**Gault&Millau**  
MAKE LIFE TASTY

# IETS WARM

---

## Koffie

Espresso - <i>gewone koffie</i>	3,00
Deca - <i>gewone koffie zonder cafeïne</i>	3,00
Mokka - <i>kleine sterke koffie</i>	3,00
Dubbele Mokka - <i>2 x kleine sterke koffie</i>	4,80
Latte Macchiato - <i>mokka met veel opgestoomde melk</i>	3,80
Cappucino - <i>mokka met opgestoomde melk</i>	3,60

## Koffie met een smaakje

Latte Caramel	4,40
Latte Speculoos	4,40
Latte Hazelnoot	4,40
Latte Vanille	4,40

## Smaakje zonder koffie

Warme Melk met Chocolate Callets	4,00
----------------------------------	------

## Straffe koffie

Huis Coffee	9,50
Irish Coffee	9,50
French Coffee	9,50
Italian Coffee	9,50
Baileys Coffee	9,50

## Straffe thee

Jägerthee	6,50
-----------	------

## Straffe wijn

Glühwein	6,50
----------	------

---

prijzen in euro



# LENTEKRIEBELS



Triple Soleil	4,40
Lillet tonic	9,00
Lillet Pink	9,00
Limonicious	10,50
Aperol Spritz	9,50
Mojito	10,50
Dark & stormy	11,50

  
www.deplantage.eu

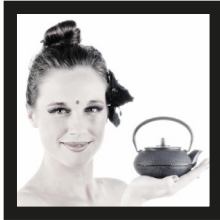
**DE PLANTAGE**  
BEVEREN - WAAS



prijzen in euro



# IETS WREE WARM



## Verse Thee

Lady Grey 3,40  
*Zwarte thee gemengd met de citrusvrucht van Bergamot en sinas*

Kamille 3,40  
*Mild en cafeïnevrij heilzaam effect bij maagklachten, misselijkheid en ontstekingsremmend door de etherische oliën*



Kus van de Engel 3,40  
*Hemelse groene en witte thee, mengeling van Lung Ching, pitte Pai Mu Tan, stukjes papaya, ananas, aardbeien en rozenblaadjes*

Rozenbottel met Bosvruchten 3,40  
*Een vruchteninfuus met rijpe aardbeien, frambozen, kersen en aroma van zwarte bessen, gemengd met hibiscus, rozenbottel en stukjes appel*

Losse Muntthee 3,70  
*Pure muntblaadjes, die voor een verfrissende koele ervaring zorgen*



Sweet ginger 3,40  
*Heerlijk natuurlijk gezoet met honingpollen, gemengd met stukjes gember, appel, zwart messenblad en zonnebloemblossem*

Granaatappel limoentje 3,40  
*Een heerlijke frisse vruchteninfuus met hibiscus, rozenbottel, schil van sinaasappel, stukjes appel, granaatappel, en limoen*



Thee Romantiek 3,40  
*Vruchteninfusie met stukjes appel, hibiscus, rozenbottel, sinasschil en kaneel. Een hartverwarmende vruchtenthee*

Thee 't Zonneken 3,40  
*een heerlijke frisse vruchteninfuus van mango en ananas*

prijzen in euro





**LILLET**

*Established in 1872*



APÉRITIF A BASE DE VIN  
FRENCH APÉRITIF WINE

MIS EN BOUTEILLE PAR :  
PRODUCED AND BOTTLED BY :

**LILLET**

*Podensac - Gironde - France*

SERVE WELL CHILLED

**SERVIR TRES FRAIS**

17% alc/vol

*Apéritif de France*

PRODUIT DE FRANCE

PRODUCT OF FRANCE

**LILLET**

*Maison fondée en 1872*

Ons vakmanschap drink je met verstand.  
Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

# VEUR 'T BEGIN

Huis Aperitief	6,80	Picon Vin Blanc	6,50
Martini Rosso	6,50	Kirr Vin Blanc	6,50
Martini Bianco	6,50	Kirr Cava	8,20
Martini Fiero	6,50	Glaasje Cava	6,70
Porto Rood	6,50	Glaasje Cava Rosé	7,00
Porto Wit	6,50	Aperol Spritz	9,50
Sherry Dry	6,50	Mojito	10,50
Pineau des Charentes	6,50	Cuba Libre	10,50
Gancia	6,50	Dark & Stormy	11,50
Campari	6,50	Havana especial, ginger beer, limoen	
Passoa	6,50	Moscow Mule	11,50
Pisang	6,50	Absolut Vodka, ginger beer, limoen	
Safari	6,50	Limonicious	10,50
Ricard	3,00	Limoncello Spritz	9,50
Ricard Long-drink	6,00		
Lillet Tonic	9,00		
Lillet Pink	9,00		
Lillet Royal	11,00		

**MOCKTAIL 'T ZONNEKEN** 8,00  
met ginger ale

## Alcoholvrije Cocktails

Passievrucht	7,00
Bitter (Campari)	7,00
Groen (Pisang)	7,00
Virgin Mojito	7,00
Gin Zero met Tonic	8,00
Dark & Not So Stormy	8,00

prijzen in euro





## CITRUS GINS

Malfy Gin originale	Citroen	Schweppes Premium Mixer Original
Moon Gin	Appelsien	Schweppes Premium Mixer Original

## DRY GINS

Beefeater	Citroen	Schweppes Premium Mixer Hibiscus
Beefeater 24	Pompelmoes Jeneverbessen	Schweppes Premium Mixer Lavender & Orange
Edelweis Gin	Appelsien Jeneverbessen	Schweppes Premium Mixer Lavender & Orange
Tanqueray 10	Pompelmoes Jeneverbessen	Schweppes Premium Mixer Original
Plymouth	Citroen Peper	Schweppes Premium Mixer Pink Pepper

## COMPLEX GINS

Gin 't Zonneken	Appelsien	Schweppes Premium Mixer Original
Monkey 47	Appelsien Jeneverbessen	Schweppes Premium Mixer Lavender & Orange
Filliers 28	Appelsien Jeneverbessen	Schweppes Premium Mixer Lavender & Orange
Noble Gin	Limoen	Schweppes Premium Mixer Pink Pepper

## FLORAL GINS

Gin Mare	Rozemarijn	Schweppes Premium Mixer Pink Pepper
Malfy gin con rosa	Appelsien Jeneverbes	Schweppes Premium Mixer Hibiscus
Malfy gin con arancia	Appelsien, Pompelmoes & jeneverbes	Schweppes Premium Mixer Lavender & Orange
Beefeater Pink	Pompelmoes	Schweppes Premium Mixer Original

## NON ALCOHOLIC

Gin Zero	Appelsien Jeneverbessen	Schweppes Premium Mixer Original
----------	----------------------------	----------------------------------

GIN IS EEN STERKE  
GEESTRIJKE OF  
ALCOHOLISCHE DRANK DIE  
WORDT GEMAAKT DOOR  
DE DESTILLATIE VAN EEN  
VERGIST GRAANBESLAG.  
DOOR TOEVOEGING VAN  
JENEVERBESSEN KRIJGT  
HET ZIJN SPECIFIEKE  
SMAAK.

# GIN'S

Gin 't Zonneken	8,20
Beefeater	7,00
Beefeater 24	9,00
Beefeater pink	8,40
Malfy Gin originale	9,00
Malfy Gin con limone	9,00
Malfy Gin con rosa	9,00
Malfy Gin con arancia	9,00
Monkey 47	13,00
Tanqueray Ten	9,50
Plymouth	10,00
Gin Mare	11,00
Filliers 28	9,00
Noble Gin	9,00
Edelweis gin	9,50
Moon gin	9,00
Gin Zero met Tonic	7,50
Schweppes Premium Mixer	4,00

Original  
Pink Pepper  
Orange blossom  
& Lavender  
Hibiscus



Schweppes Premium Mixer, een gamma Tonics met vier smaken dat speciaal voor en door kenners werd ontwikkeld. De perfect gevormde bubbels en subtiële smaken leven samen in een sublieme fles.

# NEN STERKE JEF VAN 5CL

---

## Longdrinks

Jameson	7,00
Chivas Regal 12y	7,80
Chivas Regal 18y	12,00
Four Roses	7,80
Jack Daniels	7,00
Absolut Vodka	7,00
Red Vodka	7,00
Havana Club 3 años	7,00
Havana Club Especial	7,50
Havana Club 7 años	9,00

## Jenevers

Oude	3,20
Jonge	3,20

## Shots

Flügel	3,00
Jägermeister (4 cl)	4,00
Jägerbom	6,00



prijzen in euro



# NEN HELE STERKE JEF VAN 5 CL

---

## Digestieven

Martell VS	7,80
Grand Marnier	7,00
Cointreau	7,00
Calvados	7,00
Sambucca	7,00
Poire Williams	7,00
Drambuie	7,00
Cuarenta Y Tres	7,00
Amaretto Disaronno	7,00
Baileys	7,00
Elixir d'Anvers	7,00
The Glenlivet 12y	8,90
The Glenlivet 15y	10,50
The Glenlivet 18y	14,00
Pacto Navio Single Distillery Cuban Rum	10,00
Moon Spiced Rum	9,50
Limoncello	7,00
Limon de la casita	7,00



prijzen in euro

---





Hier geniet je van  
**KARAKTERVOLLE WIJNEN  
MET EEN VERHAAL**

Het verhaal van een goede wijn begint met de liefde van de wijnbouwer. Met de zorg voor het terroir en de natuur. Met meesterschap in het proces van wijn maken. En met geduld.

Met onze jarenlange ervaring selecteren wij zorgvuldig de wijnbouwers waarmee we samenwerken. Je vindt bij Entrepot du Vin top wijnen uit Frankrijk, Italië, Spanje, Portugal, Duitsland, Oostenrijk en Slovenië.

Wijn gemaakt door wijnbouwers die werken met respect voor het terroir en de natuur. Fijne mensen ook, die we met plezier aan je voorstellen op de wijn-proefdagen. Kortom, karaktervolle wijnen met een oprecht verhaal.

Geniet ervan!

Meer info: [entrepotduvin.be](https://entrepotduvin.be)

**ENTREPOT**  
DU VIN

karaktervolle wijnen  
met een verhaal

# EEN GLASKE HUISWIJN

---

## WIT

Domaine Réthoré Davy, Les Parcelles, Sauvignon Blanc, IGP Val de Loire, Frankrijk

Deze Sauvignon Blanc is ronduit schitterend! Heel fris en mineraal, met aroma's van citroen en limoen, maar tegelijk heel vol en rond van smaak. Schitterend bij witte vissoorten of schaal- en schelpdieren.

## ROSE

Domaine Réthoré Davy, Les Parcelles, IGP Val de Loire, Frankrijk

De rosé van ditzelfde huis is een blend van Pinot Noir, Gamay en Abouriou, een lokale druivensoort uit de Loire. Heel fris en fruitig, met toetsen van aardbei en rode bes. Heerlijk als aperitief of bij een zomerse salade.

## ROOD

Azienda Agricola Venea, Barbero, Montepulciano d'Abruzzo, Italië

Deze wijnstreek ligt aan de oostkant van Midden-Italië, aan de Adriatische kust. Het is een vrij droge streek. Nicolino is de derde generatie wijnbouwer die recent zeer zwaar heeft geïnvesteerd in een nieuwe wijnkelder. En dat proef je in de wijn : een pure Montepulciano. Donkerrode kleur, vol, krachtig en fruitig van smaak.

## Huiswijn rood/wit/rosé

Per glas	5,00
Per karaf 25 cl	8,00
Per karaf 50 cl	15,50
Per fles	23,00

## GLAASJE ZOETE WITTE WIJN

5,50

prijzen in euro





**NU OOK VERKRIJGBAAR**

per glas	5,70
per karaf 0,25	9,00
per karaf 0,50	18,00

**Maison Ventenac** 26,00  
Préjugés, Vin de France  
Languedoc, Frankrijk

**Domaine du Chalet Pouilly** 44,50  
AOC Pouilly Fuissé  
Bourgogne, Frankrijk

**Azienda Agricola Le Morette** 32,50  
Cru Mandolara  
DOC Lugana, Italië

**Ronchi di Manzano** 36,50  
Pinot Grigio  
DOC Friuli Colli Orientali, Italië

**Josetta Saffirio** 45,00  
Langhe Rossese  
Piemonte, Italië

**Bodega Tampesta** 27,50  
Albarin  
DO Leon, Spanje

**Weingut Pfirmann** 29,50  
Riesling  
Pfalz, Duitsland

**Weingut Am Berg** 33,00  
Grüner Veltliner "Ried Loiserberg"  
DAC Kamptal, Oostenrijk



# WITTE WIJNEN

---

De wijnmaker Olivier bewijst met deze wijn dat lekkere wijn niet steeds een appellatie hoeft te hebben. 100% Chardonnay, autochtone gisten, verfijnd houtgerijpt.

Dit domein, gelegen in Solutré, het hart van de Maconnais, heeft 8 hectare wijngaarden. 5 hectare liggen in de appellatie Pouilly Fuissé en drie hectare in de appellatie Saint-Véran. Het domein is al meer dan een eeuw in handen van dezelfde familie. Deze wijn bestaat voor 100 % uit Chardonnay, afkomstig van zeer oude wijnstokken en heeft een houtrijping meegekregen van 12 maanden. De wijn heeft een mooie schittering in het glas en is licht, elegant en verfijnd van smaak. Hele lange afdronk.

Dit is werkelijk een schitterende wijn. Gemaakt van de Turbiana-druif, afkomstig van Mandolarawijngaard, die perfect zuidelijk georiënteerd is, met oude wijnstokken. Druiven worden overrijp geoogst, ze staan bol van de exotische aroma's. Heel veel smaak en lange, fijne afdronk. Top bij de vegetarische wok en de salade el sol.

Dit prachtige domein, ten noorden van Venetië, wordt gerund door Roberta, samen met haar 2 dochters. Deze wijn is een pure Pinot Grigio, vergist in inox citernes. Na de vergisting krijgt ongeveer 20% van de wijn nog een korte houtrijping. Hele frisse, complexe en verfijnde smaak. Lekker bij de wok kip-scampi en de salade scampi.

De rossesedruif is een lokale druivensoort die bijna volledig is uitgestorven. De druiven worden zeer zacht geperst en het sap wordt vergist in houten vaten. De wijn rijpt nog een jaar verder in deze vaten, zonder filtering, en elke 14 dagen wordt het bezinksel omgeroerd, waardoor alle minerale smaken perfect worden opgenomen. Absolute top!

Klein wijndomein, opgericht in 1999, en gelegen in de appellatie Leon, in het noord-westen van Spanje. Deze wijn is een heerlijke witte wijn, gemaakt van de Albarin. Niet te verwarren met de Albariño. Een intense witte wijn, met frisse zuren en toetsen van wit fruit zoals appel en peer, en brioche. Verfijnd en perfect bij de scampi goe bezig.

Jürgen en Stefan zijn twee broers die heel terroirgerichte wijnen vinifiëren. Dit is een zeer strakke en complexe Riesling, met frisse citrusaroma's en veel mineraliteit in de afdronk. Een mooie combinatie bij de salade geitenkaas en de sliptong.

Michaël is een jonge en gedreven wijnbouwer hij maakt topkwaliteit aan een betaalbare prijs. Typische aroma's van de Grüner Veltliner : perzik, appel, citroen en limoen. Zeer verfijnde finale. Alle druiven zijn afkomstig van de Cru Loiserberg, een wijngaard die zo perfect ligt, dat zijn naam op het etiket vermeld mag worden. Heerlijk bij asperges.

---

prijzen in euro





**NU OOK VERKRIJGBAAR**

per glas	5,70
per karaf 0,25	9,00
per karaf 0,50	18,00

**Cuna de Reyes** 26,00  
Rioja Alta  
Crianza, Spanje

**Bodega Tamaral** 42,50  
Crianza  
DO Ribera del Duero, Spanje

**Domaine Pierre Filosofia** 29,50  
Minervois  
Frankrijk

**Château Guilhem** 31,00  
cuvée Prestige  
AOC Malepère, Frankrijk

**Domaine Fontaine du Clos** 36,50  
Réflets de l'Ame  
AOC Vacqueyras, Rhône, Frankrijk

**Simone Capecci** 29,50  
Picus  
DOC Rosso Piceno Superiore, Italië

**Fattoria La Gerla** 56,00  
Rosso di Montalcino  
Toscane, Italië

**Quinta do Olival da Murta** 43,50  
Serra Oca, Lissabon  
Portugal

**Weingut Johanneshof Reinisch** 29,00  
Pinot Noir, Thermenregio  
Oostenrijk

# RODE WIJNEN

---

85% Tempranillodruiven worden aangevuld met Garnacha en Mazuelo. Hierdoor krijg je een fijne, soepele Rioja, met lange afdronk. De wijn rijpt 12 maanden in vaten van Franse en Amerikaanse eik. Lekker bij de entrecôte en de ossenhaas.

Ribera del Duero is één van de gekendste wijnstreken van Spanje. En Tamaral is één van de beste domeinen uit die streek. Deze wijn is gemaakt met 100% Tempranillo, oude wijnstokken, lage rendementen en een stevige houtrijping gedurende 14 maanden in barriques van Franse eik. Past perfect bij elk stevig vleesgerecht!

Schitterend domein, in het zonnige zuiden van Frankrijk, ten noordwesten van Narbonne. De wijn is een blend van Syrah, Grenache, Carignan en Mourvèdre. Het is een volle wijn met toetsen van blauwe bes en cassis en een kruidig afdronk. Ideaal bij de brochette.

Deze jonge wijnbouwer heeft de bio-kaart getrokken. Prachtige domein in de buurt van Carcassonne. Deze wijn is een blend van Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Malbec. Alle soorten worden apart gevinifieerd en nadien volgt een houtrijping. Stevige rode wijn met toetsen van cassis en zwarte bes. Ideaal bij de ribbeken.

Stevige houtgerijpte wijn, gemaakt van voornamelijk Grenache, aangevuld met Syrah en een tikkeltje Mourvèdre. Intense geuren van geconfijt rood fruit, met toetsen van cacao en vers hout. In de mond zeer krachtig, licht kruidig en met een zeer lange, stevige afdronk. Mooie combo met de brochette, ossenhaas of rundsburger.

Deze wijn is een mooie blend van 70% Montepulciano en 30% Sangiovese. De Montepulcianodruif zorgt voor het volle, fruitige karakter van de wijn, de Sangiovese geeft frisheid. Kracht en finesse in één fles. Topper bij de spaghetti, lasagna en de steak tartaar.

Pure Sangiovese Grosso, het allerbeste sap en meest verfijnde hout waar de wijn 10 maanden in rijpt, maken van deze wijn een echte topwijn. Finesse, elegantie en complexiteit zijn de kernwoorden die deze wijn het beste beschrijven. Ontdek het zelf!

Deze wijn is een blend van Tinta Roriz, Castelão en Touriga Nacional. Jaarlijks worden hier minder dan 5.000 flessen van gemaakt. Zeer krachtige en kruidige rode wijn die perfect combineert bij rood vlees.

Deze wijn is gemaakt van 100% Pinot Noir. Alle druiven zijn afkomstig van hun oudste wijnstokken. Minder opbrengst, maar geconcentreerder smaken. Lichtrode kleur, de aanzet is fijn met veel rood fruit. In de mond wordt deze wijn zeer elegant en verfijnd, met mooie lange finale. Zalig bij de steak tartare.

---

prijzen in euro



# ROSÉ WIJN

---

## CHÂTEAU DE GRÉZAN

AOC Faugères

Languedoc, Frankrijk

**Fles 29,50**

**Magnum 59,00**

**NU OOK VERKRIJGBAAR**

per glas

6,00

Dit is de toprosé van het domein. Grenache en Syrah, manueel geoogst, van zijn allerbeste percelen, waarbij enkel de beste trossen werden geselecteerd. Intense fruitige aroma's en zeer lange afdronk. Heerlijk als aperitief, bij zomerse salades, scampi en zalm.

## EEN FLESKE BUBBELS

Cava Grimau, Alt-Pinedès, Spanje, Brut

per fles 32,00

per glas 6,70

Cava Rosé

per fles 35,00

per glas 7,00

Champagne G.H. MUMM brut

75,00



prijzen in euro



G044060722

**'t Zonneken**  
HANDCRAFTED GIN

50 cl e  
37,5 % Vol.  
HOET DRINKS | GROTE

**'t Zonneken Handcrafted Gin** 12,20  
+ *Schweppes Premium Mixer Original*

**Flesje voor thuis of als geschenk** 28,00



# TAPAS

*Niet mogelijk op reservatie of als hoofdgerecht.*

*\*Deze tapas worden geserveerd zolang de chef aanwezig is.*

## Suggestie van de Chef

Gegrilde groene asperges 10,00

### Koud

Vettig lekkere nacho*	10,00
Nacho's met tomatensalsa of kaassaus	7,00
extra saus	2,00
Kaasblokjes	6,00
Olijven	6,00
Tsatsiki met brood	7,00
Bruschetta met tomaat*	8,00
Bruschetta met zalm*	10,00
Bruschetta mix (tomaat en zalm)*	9,00
Salamiblokjes	6,00
Serranoham*	9,50
Houthakkersbrood met aioli, humus en paprika tapenade*	7,00

### Warm

Feta in de oven*	8,50
Calamares met verse tartaar*	9,00
Ribbetjes*	8,50
Bordje brot* <i>gefrituurde hapjes</i>	8,00
Bordje bitterballen*	8,00
Falafel met tsatsikidip*	8,00
Gelakt buikspek*	8,50



prijzen in euro

# EEN KLEINIGHEID

---

## Bagels

Bagel met serranoham, pesto en mozzarella	14,00
Bagel met gerookte zalm en tsatsiki	17,00

## Snacks onze snacks worden geserveerd met brood

Spaghetti el-sol <i>Spaghetti met huisbereide tomatensaus, gehakt, groentjes</i>	15,00
Spaghetti a la carbonara <i>Spaghetti met spek, kaas, champignons, pesto, kruidige roomsaus</i>	15,00
Spaghetti vegetariana <i>Spaghetti met huisbereide tomatensaus en groentjes</i>	15,00
Lasagna <i>Pastavellen met kaas, hesp, bolognaisesaus, gegratineerd</i>	16,00
Pasta pesto <i>met gegrilde groenten</i>	17,00
Supplement frietjes	3,00

Beste Klant,

om een vlotte bediening te garanderen vragen wij om bij uw keuze maximaal 5 gerechten per tafel te kiezen. (5 voorgerechten / 5 hoofdgerechten)

Mogen wij U ook verzoeken om per tafel af te rekenen.

Alvast bedankt voor uw medewerking.

---

prijzen in euro



# VOOR DE KLEINTJES JA, ENKEL VOOR DE KLEINTJES

---

Kipfilet met appelmoes	9,00
Curryworst	8,50
Chicken nuggets	8,50

Inclusief keuze uit frietjes, rijst, mie, kroketjes, gratin of puree.  
Ketchup of mayonaise inbegrepen

Kleine spaghetti	8,50
Kids lasagna	9,50

## VRIJGEZELLENSHOTEL 13,00 euro

Dagschotel van dinsdag tot vrijdag  
enkel tussen 12u en 15 u

**OP = OP**

(aanpassingen mits overleg met de keuken 2,00 euro)

WEEKOVERZICHT OP [WWW.TZONNEKEN.BE](http://WWW.TZONNEKEN.BE)



prijzen in euro

# VOORGERECHTEN

## Suggestie van de Chef

Taartje van tomaat, asperges, gegrilde sardines  
en coulis van paprika 17,50

Asperges op z'n Vlaams 18,00

Asperges met prei zalm en witte wijnsaus 19,50

Rundscarpaccio 16,50/20,00\*

*Fijn gesneden rundsvlees met parmezaanschilfers en balsamicocrème*

Gerookte zalm met toast 17,00

Dagsoep 6,00

*Verse soep volgens marktaanbod*

Tomatensoep (vegetarisch en glutenvrij) 7,00

Duo van mozzarella en tomaat 14,50

*Waaier van mozzarella en tomaat met balsamicocrème*

Taartje van Serranoham en scampi 17,00/23,00\*

Scampi "goe bezig" 18,50/24,00\*

Kaaskroketjes 2st/3st 14,00/17,50

Garnaalkroketjes 2st/3st 16,50/22,50

Duo kaas - garnaal 1/1 - 2/1 - 1/2 15,50/21,50/22,50

Supplement frietjes 3,00

Indien een voorgerecht gedeeld wordt, supplement  
2,50

\* Prijs hoofdgerecht

prijzen in euro



# NOCH VLEES NOCH VIS

---

## Suggestie van de Chef

Pasta pesto met gegrilde groenten	17,00
Asperges op z'n Vlaams	18,00/ 26,00*
Duo van mozzarella en tomaat	VG 14,50
<i>Waaier van mozzarella en tomaat met balsamicocrème</i>	
Spaghetti vegetariana	15,00
<i>Spaghetti met huisbereide tomatensaus en groentjes</i>	
Vegetarische Wok	23,50
<i>Gewokte quorn met ui, paprika, babymais, tomaat, shitake, prei, sojascheuten, kokosmelk</i>	
Salade Geitenkaas	15,50/19,00*
<i>Gegratineerd geitenkaasje met honing op toast en een gemengd slaatje</i>	
Kaaskroketten 3 stuks	17,50
Tomatensoep (vegetarisch en glutenvrij)	7,00

\* Prijs hoofdgerecht



prijzen in euro



# ZONNIGE WOK'S & SALADES

---

Entrecote "Teriyaki" 23,50

*Gewokte stukjes entrecote met paprika, shitake, ui, prei, babymais en teriyakisaus*

Kip-scampi "Singapore" 23,50

*Gewokte kip en scampi met ui, paprika, babymais, kerstomaatjes, sojascheuten, zoetzure en sojasaus*

Vegetarische wok 23,50

*Gewokte quorn met ui, paprika, babymais, tomaat, shitake, prei, sojascheuten, kokosmelk*

Frietjes, rijst, mie, kroketjes, gratin of puree inbegrepen

Salade geitenkaas 15,50/19,00\*

*Gegratineerd geitenkaasje met honing op toast en een gemengd slaatje (supplement spek 2,00)*

Salade el-sol 16,00/19,00\*

*Salade met seizoensfruit en in de pan gebakken kip, ananas en appel met kerrie en chili geblust met witte wijn*

Salade scampi 16,50/20,00\*

*Gemengde salade met gebakken scampi*

Supplement frietjes 3,00

\* Prijs hoofdgerecht

prijzen in euro



# UIT HET NET

---

## Suggestie van de Chef

Asperges met prei, zalm en witte wijnsaus 29,00

Dagverse visfilet 27,00

*Gebakken visfilet volgens marktaanbod met puree en witte wijnsaus*

Scampi "goe bezig" 24,00

*Gebakken scampi met sjalots, champignons, mosselen en een romig getomateerd kerriesausje*

Sliptong 31,00

*Gebakken sliptong met salade, verse tartaar en frietjes*

Frietjes, rijst, mie, kroketjes, gratin of puree inbegrepen

## WEEKENDLUNCH

*Elke zaterdag- en zondagmiddag van 12u00 tot 15u00*

Gegrilde zesrib met pepersaus en frietjes 21,00

(aanpassingen mits overleg met de keuken 2,00 euro)



prijzen in euro

# ALS HET VLEES MOET ZIJN

## Suggestie van de Chef

Lamsfilet met asperges, kervelpuree en dragonsaus	32,00
Entrecote met saus naar keuze	25,50
<i>Sappig stukje zesrib (450 gr) gegrild met salade mix</i>	
Speenvarkenbrochette	23,00
<i>Gemarineerde vleesspies geserveerd met een gemengde salade en saus naar keuze</i>	
Ribbetjes	23,00
<i>Huisgemarineerde ribbetjes, looksausje en aardappel in de schil</i>	
Ossenhaas	34,50
<i>Gegrilde filet pure, warme seizoensgroentjes en saus naar keuze</i>	
Gegrilde kipfilet	21,00
<i>met gemengde sla en saus naar keuze</i>	
Burger 't Zonneken (runds of kip)	22,50
<i>Burger met sweet pickle relish, gefrituurde ui-ring, spiegeleitje, sla en tomaat</i>	
Steak tartaar	23,00
<i>Handgesneden steak tartaar op klassieke wijze met verse frietjes</i>	

Sauzen : natuursaus, béarnaise, peperroom, champignonroom of provençal  
Frietjes, rijst, mie, kroketjes, gratin of puree inbegrepen

prijzen in euro



# NASPEL

---

## Suggestie van de Chef

Crumble van rabarber en rood fruit, ijs van krieken	10,50
Coupe aardbeien : 2 bollen vanille ijs, verse aardbeien, coulis van aardbeien en slagroom	10,00
Vanille-ijs met een huisgemaakt koekje	6,50
<i>supplement warme chocoladesaus, caramel en nootjes of advocaat</i>	2,50
Duo van sorbet	7,00
Chocomousse	9,00
Crème brûlée	10,00
Sabayon met ijs	10,00
Appelgebak met ijs	8,50
Huisgemaakte chocolade moelleux	12,50
Coupe colonel (citroensorbet met wodka)	10,00
Verwenkoffie	8,80



prijzen in euro







't Zonneken  
RESTAURANT BRASSERIE

## NIEUWE OPENINGSUREN

	Bar	Lunch	Diner (shift1)	Diner (shift2)
Dinsdag	11:30 - 24:00	11:45 - 16:00	17:00 - 19.20	19:30 - 21.00
Woensdag	11:30 - 24:00	11:45 - 16:00	17:00 - 19.20	19:30 - 21.00
Donderdag	11:30 - 01:00	11:45 - 16:00	17:00 - 19.20	19:30 - 21.00
Vrijdag	11:30 - 01:00	11:45 - 16:00	17:00 - 19.20	19:30 - 21.00
Zaterdag	11:30 - 01:00	11:45 - 16:00	17:00 - 19.20	19:30 - 21.00
Zondag	11:30 - 23:00	11:45 - 16:00	17:00 - 19.20	19:30 - 21.00
Maandag	Gesloten			

Een uurtje voor sluitingstijd worden de laatste bestellingen opgenomen. Let op, dit kan ook vroeger naargelang de drukte.

Zonneken 2  
9100 Sint-Niklaas

info@tzonneken.be  
Tel. 03 778 05 07

online reserveren  
via [www.tzonneken.be](http://www.tzonneken.be)