

# WELKOM IN TAARTJESLAND OP ZOEK NAAR DE LEKKERSTE 'PATEEKES'

Gebakjes zijn niet alleen heerlijk om op te peuzelen, ze zijn meestal ook een streling voor het oog. Begeleid door een kop koffie of warme chocomelk, lijken ze bovendien een onweerstaanbare aantrekkingskracht uit te oefenen op zoetebekken. Wij gingen op zoek naar de tofste koffiehuisen met de lekkerste patisserie.

## DE BEKENNENSTE POPOFF

Berucht voor zijn uitstekende patisserie en gekend voor de beste tarte tatin van heel Antwerpen, wordt Popoff vaak met zoete smaken geassocieerd. Marleen en Frank Scheers maken echter ook hartige gerechten, en hun salades, quiches en pies geven hetzelfde genot als hun patisserie. Alles wordt dagelijks gemaakt, zonder toevoeging van smaak- of kleurstoffen.

Koffie en thee komen altijd met een stukje zelf-gemaakte cake. Popoff bestaat al vijftien jaar en heeft veel vaste klanten. Dat is niet verwonderlijk: het intieme interieur, de mooie vitrine en de persoonlijke bediening geven buiten zinnair genot ook de nodige warmte. Alles, zoet en hartig, kan trouwens ook meegenomen worden.

**Popoff, Oude Kourmarkt 18,  
2000 Antwerpen. Tel: 03/232.00.38.**

**Open van dinsdag tot donderdag van 12 tot 22u30, vrijdag en zaterdag tot 0u30, en zondag tot 22u.**

**Gesloten op maandag.**

## DE MEEST UITGEBREIDE OGENBLIK

Zestien jaar geleden gooidde deze zaak zijn deuren wagenwijd open als koffiehuis met een ruime keuze aan taarten en ijs. Sinds een paar jaar zijn er ook hartige gerechten bijgekomen, maar taartjes en koffie blijven de specialiteit. Zes verschillende koffies gaan van straf tot straffer, en ook likeurtreks vinden zeker hun keuze tussen een de talrijke 'koffies met net dat beetje meer'. De taarten worden geleverd door drie verschillende patissiers, en de borden worden ter plekke versierd met lekker fruit en een gepost garnituur. Fruit-, kwark- en zwarte woudtaart zijn enkele van de klassiekers die het altijd goed doen.

**Ogenblik, Grote Markt 10-12, 2000 Antwerpen.**

**Tel: 03/233.62.22. Open van woensdag tot donderdag van 11 tot 19u, vrijdag en zaterdag tot 24u, en zondag tot 20u.**



## DE MEEST VERSE DE LANTAREN

Koffiehuis *De Lantaren* bestaat al sinds 1900. In de loop der jaren is de koffie- en gobakkeert ook uitgebreid met snacks, maar veel mensen blijven alleen voor de uitstekende patisserie terugkomen. Sommige taarten worden ter plekke gemaakt, terwijl andere door vier gespecialiseerde patissiers geleverd worden. De taarten met zanddeeg en fruit kraken van versheid, en de warme opstretstruël oogt bijzonder aantrekkelijk.

De specialiteit van het huis is een koffieremonie waarbij koffie wordt gezet in een Weense percolator. Een glaasje sterke drank en een stukje gebak maken dit ritueel compleet. Voor wie het allemaal niet zo uitgebreid hoeft, biedt *De Lantaren* nog andere koffierecepten, waaronder de verrukkelijke chocolaccino. Mensen die al stijf staan van de cafeïne, kunnen hier ook terecht voor een granenkoffie.

**De Lantaren, Heerstraat 14,  
2000 Antwerpen. Tel: 03/233.83.65.**

**Alle dagen open van 12 tot 24u.**

**Gesloten op maandag.**

## DE SJKSTE DEL REY

De patisserie van *Del Rey* mag zeker niet ontbreken in een stuk over taartjes. Hier vinden chique heren en dames hun weg naar zoetigheden, koffie of thee. Het interieur fonkelt je toe door de aanwezigheid van zilveren theekannen en andere accessoires. *Del Rey* verwent zijn klanten met patisserie van de bovenste plank, maar ook een 'gewone' koffie of thee wordt verzorgd door ijs, koekjes, dagroom of pralines. U vraagt en *Del Rey* heeft het. Dessertborden kunnen naar believen zelf samengesteld worden, maar dat is een moeilijke opdracht als je het aanbod bekijkt.

**Del Rey, Appelmannsstraat 5-9, 2000 Antwerpen.**

**Tel: 03/233.29.37. Alle dagen open van 10 tot 18u.**

**Gesloten op zon- en feestdagen.**

## WEENSE GEBAKCULTUUR WIENER KAFFEE LEONARDO

Dit koffiehuis wordt al jaren druk bezocht. De meeste klanten zijn oudere mensen die komen kletsen en genieten van de zoete dingen des levens. Maar ook de aanwezigheid van jonge, aantrekkelijke obers maakt een bezoek aan de *Leonardo* voor supergenieën zeker zo genietbaar. Het kiezen van het lekkerste taartje is voor hen even opwindend als de bediening zelf. *Wiener Kaffee Leonardo* bestaat al lang en heeft een specifiek karakter waarin alles naadloos bij elkaar past. Zowel de klanten als het interieur geven de indruk een lang verleden te hebben. De taartjes zijn evenwel de versheid zelf.

**Wiener Kaffee Leonardo, Hoopstraat 28, 2000 Antwerpen. Tel: 03/231. 27.13.**

**Open van 12 tot 18u, dinsdag en woensdag gesloten.**