

APERERO

| | | |
|---|-----------------|----------|
| aperitief maison (oud recept picon vin blanc) | | 7 |
| cava 'masia dibon' brut | glas/ fles | 4.8/ 24 |
| vlierbloesemsiroop met cava/ spa | fair trade/ bio | 5.5/ 3 |
| byrrh (versterkte wijn obv kruiden en kinine) | | 4.5 |
| martini wit/ rood | | 4.3 |
| porto rood | | 4.3 |
| kirr/ kirr royal (met cava) | | 4.5/ 5.5 |
| picon bière/ vin blanc | | 4.5/ 6.9 |
| pineau des charentes | | 4.3 |
| sherry (dry) | | 4.3 |
| pastis | | 4.3 |
| roomer | | 5.3 |
| sangria met vers fruit (seizoen) | | 7 |
| campari/ passoa/ pisang | | 4.5 |
| gibson's gin | | 5.5 |
| tanqueray gin | | 6.7 |
| + frisdrank | | 2.5 |
| + fever tree tonic | | 3.8 |
| + vers fruitsap | | 3.9 |

SUGGESTIE APERERO

save the Queen gin (+fever tree) 12

Gin gemaakt met lokaal geogste honing uit Gent door twee jonge imkers. De pure honing komt rechtstreeks uit de bijenkasten die ook in andere Belgische steden worden geplaatst. Lichtzoete smaak met kruidige afdronk. Geserveerd met limoen en rozemarijn.

ALCOHOLVRIJ

cava 0% Bubbels zonder troubles (glas/fles) 4.8 / 24

Deze cava op basis van de verdejo druif wordt na het standaard proces ontdaan van alcohol zonder zijn smaak te verliezen.

pimento spicy ginger 25cl 4.2

Met de geur en smaak van exotisch fruit en gember, ondanks het vele ijs, gevolgd door de intense warme rush van chilli peper.

crodino (puur / met fever tree) 4.2 / 8

In 1964 ontstaan en volgens zijn Italiaanse producent 'het enige echte alcoholvrije aperitief'. Bronwater van de Terme di Crodo met een kruidenmengsel van onder meer gentiaan, vanille, kaneel, nootmuskaat en vruchtenextracten van 12 verschillende vruchten, zorgen voor een verfrissend bitterzoet aperitief

budels biologisch alcoholvrij bier 4.1

blond 33cl: De aparte gisting, de milde hopting en het zachte brouwater zijn bepalend voor de fijne afdronk van deze Budels Malt.

donker 33cl: Door gebruik te maken van diverse gerstemouten heeft deze Malty Dark een verrassende en aangename smaak.

**Vergeet ook onze home-made lemonades niet!!
Gember, limoen-munt of ice tea.**

WATER

| | | |
|------------------------|----------------|-----------|
| plat water van 't huis | glas/ 50cl/ 1L | 1/ 2/ 3.5 |
| spa rood (bruisend) | glas/ 1L | 2.3/ 7.8 |
| bru (bruisend) | 50cl | 4.6 |

FRIS

| | | |
|------------------------------------|-----------------------|-----|
| huisgemaakte limonade à l'AmuZette | | 3.4 |
| gember/ limoen-munt/ ice-tea | | |
| coca cola/ zero | | 2.4 |
| orangina | | 2.7 |
| gini | | 2.7 |
| schweppes tonic | | 2.6 |
| fever tree tonic | | 3.8 |
| bio limonade (33cl) | oxfam fair trade/ bio | 3.4 |
| carpe diem kombucha 'classic' | | 4 |

FRUITSAP

| | | |
|----------------------------|------------------|-----|
| sinaasappelsap | oxfam fair trade | 2.5 |
| appel-kers | 3 wilgen/ bio | 2.8 |
| appel-rabarber | 3 wilgen/ bio | 2.8 |
| versgeperst sinaasappelsap | | 4.6 |


OP VAT

staminee blond (huisbier/bio) 25cl blond 5.5° 3.8

Deze ideale vervanger voor pils wordt voortaan gebrouwen door onze huisbrouwer Hop Farm Brewery 'De Plukker' (Poperinge). In de neus licht fruitig en hoppig (citrus) met zachte mouttoetsen. Een mooie bittere, volle smaak, met wat fruit in de afdronk. Dé perfecte aperitief!!! Lekker bij salades, vis, wit vlees en rundstartaar.

| | | | |
|----------------------|------------|------|-----|
| stella artois | 25cl blond | 5.2° | 2.3 |
| saison de dottignies | 25cl blond | 5.5° | 3.4 |
| hop ruiter | 25cl blond | 8° | 3.6 |

DORSTLESSER

| | | | |
|---|-------------|------|-----|
| staminee bruin (huisbier/bio) | 33cl donker | 6.6° | 4.1 |
| leireken pils (glutenvrij  / bio) | 25cl blond | 5.2° | 2.4 |
| st-bernardus wit | 33cl wit | 5.5° | 3.6 |
| taras boulba | 33cl blond | 4.5° | 3.6 |
| saisont dupont (bio) | 25cl blond | 5.5° | 3.1 |
| special de ryck | 33cl amber | 5.5° | 3.6 |
| biolégère (bio) | 25cl blond | 3.5° | 2.9 |

FRUITBIER / GEUZE / VLAAMS OUD BRUIN

| | | | |
|--------------------------|--------------|------|-----|
| kriek lindemans | 25cl rood | 4° | 3.1 |
| geuze cantillon (bio) | 37.5cl blond | 5° | 6.8 |
| oude geuze oud beersel | 37.5cl blond | 6° | 5.9 |
| vander ghinste oud bruin | 25cl donker | 5.5° | 3.1 |
| liefmans goudenband | 33cl donker | 8° | 4.4 |

OOST-VLAAMS STREEKBIER

| | | | |
|----------------------|------------|-------|-----|
| steenuilke | 33cl amber | 6.5° | 3.9 |
| augustijn blond | 33cl blond | 7.5° | 3.9 |
| gentse tripel | 33cl blond | 8° | 4 |
| gemberbier | 33cl blond | 8° | 4 |
| tripel karmeliet | 33cl blond | 8° | 4.1 |
| troubadour magma IPA | 33cl amber | 9° | 4.2 |
| pius X | 33cl amber | 10.7° | 4.8 |

TRAPPIST

| | | | |
|------------------|-------------|-------|-----|
| westmalle tripel | 33cl blond | 9° | 3.9 |
| chimay wit | 33cl blond | 8° | 4.2 |
| chimay blauw | 33cl donker | 9° | 4.4 |
| orval | 33cl amber | 6.2° | 4.5 |
| rochefort 10 | 33cl donker | 11.3° | 4.9 |

ANDER DEGUSTATIEBIER

| | | | |
|---------------------------|-------------|-------|-----|
| hommelbier | 25cl blond | 7.5° | 3.5 |
| gagleer (bio) | 33cl blond | 7.5° | 4 |
| omer | 33cl blond | 8° | 3.9 |
| la chouffe | 33cl blond | 8° | 4.1 |
| jessenhofke tripel (bio) | 33cl blond | 8° | 4.2 |
| duvel | 33cl blond | 8.5° | 3.9 |
| gouden carolus tripel | 33cl blond | 9° | 4.2 |
| gouden carolus classic | 33cl donker | 8.5° | 4.2 |
| st-bernardus tripel | 33cl blond | 8° | 4 |
| st-bernardus pater 6 | 33cl donker | 6.7° | 3.6 |
| st-bernardus abt 12 | 33cl donker | 10.5° | 4.3 |
| brunehaut amber (🍷/ bio) | 33cl amber | 6.5° | 3.9 |
| brunehaut tripel (🍷/ bio) | 33cl blond | 8° | 4.2 |

OM TE DELEN

| | | | |
|-------------------------|------------|------|------|
| gouden arend | 75cl blond | 9° | 12.6 |
| moinette (bio) | 75cl blond | 7.5° | 10.3 |
| lupulus organicus (bio) | 75cl blond | 8.5° | 11.5 |

SUGGESTIE BIER

saison de dottignies (op vat) 25cl blond 5.5° 3.4

Een goed gebalanceerde saison met kruidige en fruitige toets, flinke bitterheid en goed droge afdronk. Perfecte dorstlesser of aperitief, bij een steak, rundstartaar en ander 'lichter' vlees of ook salades.

hop ruiter (op vat) 25cl blond 8° 3.6

Deze explosieve Hop Ruiter dresseert Belgische gist en overzeese hop tot een bijzonder aromatische tripel vol exotisch fruit. Lekker bij vis & zeevruchten, wit vlees, mild kruidige keuken en eerder zoetige groenten.

petite princesse 33cl blond 2.9° 4.5

Deze co-brew tussen het Noordfranse Thiriez en Amerikaanse Jester King is een tafelbier-variant van de saison. De overvloedige hopping en dryhopping met Saaz-hop geeft het een zeer vegetale en florale smaak, met een goed bittere, droge en hoppige afdronk. Dorstlesser bij uitstek, maar ook geschikt bij tal van gerechten: salades, vis, zeevruchten, rundstartaar etc.

i like it bitter 33cl amber 8.1° 4.3

Deze 'double IPA' heeft zalige aroma's van zuiders fruit, florale tinten en kruidige toetsen. In de mond zacht en romig, citrus en mandarijn, volle smaken van mout en in de afdronk een fraai bittertje dat blijft hangen tot de volgende slok. Lekker bij Aziatische gerechten, kruidig en/of pikant, lam of gewoon op zich als apéro of digestief.

sigma 33cl donker 10° 4.1

Dit bier van gemengde gisting (hoge gisting + wilde gisting op eiken vaten) kreeg ook overjaarse hop toegevoegd. We krijgen dan ook een fris-zurig bier, beetje lactisch met toetsen van groene appel en citrus. In de afdronk een gebrande toets met wat koffiebitter.

cuvee clarisse

33cl donker

9.2° 4.4

Dit bier uit Wilderen (St-Truiden) won eind 2016 goud zowel op de Brussels Beer Challenge als op de World Beer Awards. Een stevig robijnrood bier met toetsen van zoethout, pruimen en wat karamel. Verder vele mooie moutaccenten, wat fruitigheid en een kruidige hoppigheid in afdrank. Om van te genieten op zich, bij dessert, rood vlees of stoofpotjes.

origami 4 'session IPA'**75cl** amber

4.3° 11.7

Deze "sweet & bitter session IPA" heeft een fantastische neus van groene hop, pompelmoes & agrum en een zoetig toetsje. In de mond volle, fruitige smaken, een mooie hoptoets en een flinke bitterheid die wel wat blijft hangen. Een perfect terrasbier en dorstlesser, lekker ook bij exotische en pikante gerechten of een fruitig dessert.

BIERSUGGESTIE GENTSE BIERVERENIGING**april:****viven porter**

33cl donker

7° 4.1

Aroma's van mokka, donkere chocolade en geroosterde mout. In de mond opnieuw mokka met ook wat hout en koffie. De afdrank heeft wat karamel, koffiebitter en iets van groene appeltjes. Lekker bij (chocolade)dessert of op zich als digestiefke.

mei - juni:**oude geuze tilquin****75cl** blond

6.4° 12.8

Gueuzerie Tilquin is sinds de opstart in 2009 (nog steeds) de enige Waalse geuzestekerij. Hier versnijdt Pierre Tilquin 1, 2 of 3 jaar oude lambiek, trekt die op fles voor nog eens 6 maanden hergisting en verkrijgt zo deze geuze "à l'ancienne". Fris, zacht zurig, fruitige toetsen, enige bitterheid in de lange afdrank. Perfect als aperitief, bij zachte kazen, vis en salades.

HUISWIJN

wit / rood / rosé

| | |
|-------------|------|
| glas (15cl) | 4.1 |
| 25cl | 6.9 |
| 50cl | 13.6 |
| fles | 19.5 |

| | | |
|-------------|---|-----------------|
| <u>wit</u> | : fernão pires & sauvignon blanc | ribatejo, port. |
| <u>rood</u> | : merlot & cabernet sauvignon | pays d'oc, fr. |
| <u>rosé</u> | : touriga nacional, castelão, shiraz, merlot & cabernet sauvignon | ribatejo, port. |

**wil je graag eens iets anders? gewaagder?
ouder? : vraag onze lijst met 'speciallekes'
... (bewaar)wijnen uit de kelder van Jean ...**

SPECIALLEKES uit Jean's kelder (fles)

WIT

vinicio 2010

bierzo, sp. 29

druif : godello

Enkel de beste druiven van de oudste stokken worden gebruikt om deze krachtige, fruitige wijn te maken. Perfect bij vis, salades en de veggie-suggestie.

ROOD

dom. de montine 'séduction' 2009

grignan-les-adhémar, fr. 32

druif : syrah (90%), viognier

Samenstelling gelijkaardig als de beroemde Côte Rotie van de Noordelijke Rhône. Aroma's van donker fruit, kruidig ook; ronde en zachte smaken met hints van chocolade en tabak, fijne tannines; lange afdrank met fantastische balans. Uitstekend bij alle vlees (maar toch vooral bij lam, steak en stoverij) en kazen.

SUGGESTIE WIJN

WIT

glas (15cl) / fles

secret de famille 2014

côtes du rhône, fr.5.4/27

druif : viognier

In de neus exotisch fruit (ananas, mango) met bloemige tonen (acacia, lelietje-van-dalen). In de mond exotische aroma's, hints van net rijpe perziken. Frisse wijn met een mooi evenwicht en goede lengte. Uiterst geschikt bij zeevruchten, vis en ook Aziatische keuken.

ailalá 2013

DO ribeiro, sp. 6/30

druif : treixadura

Deze wijn heeft aroma's van citroen, abrikoos, witte bloemen en zeeschelpen, venkel en kruidnagel. In de mond noten van meloen, abrikoos en perzik. Mooie, volle wijn met fijne zuren, ideaal bij vis en zeevruchten!

leth 'scheiben 2012

fels-am-wagram, oost. 6.6/33

druif : grüner veltliner

Fijne aroma's van kruiden en noten op een aangenaam fruitige achtergrond; pittige aanzet gevolgd door een mooie rijpe materie en een aristocratische structuur en elegantie. Dé wijn voor asperges, maar ook geschikt als apéro, bij slaatjes, vis en zeevruchten!

ROSE

glas (15cl) / fles

massaya 2013

bekaa valley, lb.5.8/29

druif : cinsault, cab. sauv., syrah

Deze rosé bezit een zachte, ronde textuur en medium aciditeit. Ze heeft een lichte kleur door beperkte extractie en hierdoor blijft het een zeer verfrissende wijn op warme dagen met subtiel fruit van o.a. perzik, kers, pruim en sinaas. Lekker bij salades, kazen, wit vlees, rijke vis, ham, varkensvlees en (gegrilde) groenten.

1 tafel = 1 rekening

10

SUGGESTIE WIJN

ROOD

glas (15cl) / fles

la croix davids 2012

AOC côtes de bourg, fr.5.4/27

druif : merlot, cab. franc, cab. sauv.

Ecologische teeltwijze - valt regelmatig in de medailles! Deze wijn met een diep robijnrode kleur ontwikkelt typische aroma's van rood fruit (kers, cassis) en heeft een mooie brede structuur met ondersteunende tannine. Lekker bij zowel wit als rood vlees, stoverij of kazen.

viña cabriel 2012(bio)

DO utiel-requeña, sp. 6/30

druif : tempranillo

Deels (35%) op Franse eiken vaten opgevoed. Het resultaat is een terroir-gedreven slanke wijn met een prachtige harmonie. De wijn spat van het fruit, is heerlijk kruidig en heeft een prachtig gedoseerde houtrijping. Warm, stevig en tóch fris in de finale. Lekker bij wat tapas, wit vlees, grillades, stoofpot en zachte kazen.

babich 2015

marlborough n-z. 7/35

druif : pinot noir

In de neus aardse tonen van donker fruit en aardbei met een vleugje kandij. In de mond aroma's van framboos en opnieuw aardbei met een donkere toets van tabak en vanille. Mooie body, soepel en elegant. Een uitstekende wijn op zich, maar ook zeer lekker bij wit vlees, aubergine, tomatensauzen, licht Aziatische gerechten en zelfs een stukje rood vlees.

quinta das tecedeiras 'reserva' 2013

douro, pt. 8/40

druif : tour. nac., tour. fr., tinta amarela, tinta roriz

Een regelrechte klasbak! Aroma's van violet, wilde bosvruchten en gedroogde pruimen. In de mond komt een boeket van rood fruit, wat tabak en chocolade. En alles wordt afgerond met een Olympisch lange finale. Perfect bij alle rood vlees, stoofpotten of om op zich van te genieten!

KOFFIE

fair trade

| | |
|-------------------------|-----|
| koffie, decafiné | 2.4 |
| espresso | 2.4 |
| dubbele espresso | 2.9 |
| koffie verkeerd | 3 |
| cappuccino met slagroom | 3 |

THEE

oxfam fair trade/bio

| | |
|--|-----|
| earl grey – citroen – sinaas&mango – bosvruchten – rooibos - groene darjeeling | 2.4 |
|--|-----|

KRUIDENTHEE

kannetje

| | |
|--|-----|
| zoethout – jasmijn – linde – kamille – rozenbottel – fruitthee - vervaine (ijzerkruid) | 3.8 |
| huisgemaakte gemberthee à l'AmuZette | 3.8 |
| verse muntthee | 4.3 |

MELK VOOR ELK

| | |
|---------------------------------|-----|
| warme melk met honing | 2.7 |
| warme chocolademelk (callebaut) | 3.6 |

STERKE KOFFIE

7.5

irish (whiskey) - italian (amaretto) - flemish (graanjenever) - french (cognac, calvados of grand marnier) - cuban (rum) - spanish (liquor 43)

DIGESTIEF

| | | |
|--|--------------|---------|
| amaretto, cointreau, sambuca, bailey's | | 5.8 |
| limoncello | huisgemaakt | 5.7 |
| licor 43, grand marnier, grappa | | 5.8 |
| calvados | coquerel | 6.8 |
| cognac | hennessy | 7.1 |
| rum varadero 3j/ 7j | fair trade | 6.1/7.1 |
| poliakov wodka | | 5.5 |
| gibson's gin | | 5.5 |
| tanqueray gin | | 6.7 |
| jonge peterman graanjenever | p. bruggeman | 3.5 |
| oude hertekamp | p. bruggeman | 4 |

WHISKEY

| | | |
|--------------------|--|-----|
| label 5 | | 5.8 |
| jameson | | 6.6 |
| bushmills 10j | | 8.3 |
| oban 14j | | 9.3 |
| glenfiddich 15j | | 9.3 |
| + frisdrank | | 2.5 |
| + fever tree tonic | | 3.8 |
| + vers fruitsap | | 3.9 |

ALLERGENEN

Veel klanten informeren of wij gerechten hebben die aangepast zijn aan intoleranties voor bepaalde voedingsmiddelen. Onderstaand vindt u een lijst met symbolen die wij hanteren en hun betekenis. U vindt deze symbolen telkens terug bij de gerechten waarop zij van toepassing zijn.

Vegetarisch



Veganistisch



Lactosevrij



Suikervrij



Notenvrij



Glutenvrij



Onze aandachtspunten bij intoleranties :

We houden ten strengste rekening met contaminatie, maar steeds geldt : 'kan sporen van gluten bevatten'


We hebben glutenvrij brood en pasta in voorraad, vraag ernaar.

Rauwe groenten: Alle sla en rucola wassen wij 2 maal. Alle gerechten kunnen geserveerd worden met warme groenten.

Zuivel: Alle gebruikte melkproducten en kazen zijn gepasteuriseerd.

Onze desserts en onze mayonaise worden huisgemaakt met gepasteuriseerd ei.






Rauw vlees: Wenst u uw vlees graag uitgebakken, vraag ernaar.

Wij bakken onze frietjes in plantaardige frituurolie. 

Wij willen u er wel graag op wijzen dat bereidingen licht kunnen wijzigen en dat in een professionele keuken contaminatie steeds mogelijk is. Vermeld daarom ook zeker uw allergie aan uw ober.

TAPAS & kleine honger

biertip: een lekkere pils (leireken, biolègère...), staminee blond

| | | |
|---|---|------|
| olijven |  | 4.6 |
| kaas |  | 4.9 |
| bruschetta met tapenades |  | 9.2 |
| gemengde tapas |  | 13.4 |
| manchegokaas, serranoham, 2 soorten chorizo, olijven, bruschetta met tapenade | | |
| gemengde tapas veggie |  | 12.9 |
| kazen, bruschetta met tapenades en olijven | | |

SLAATJE

VG / HG



| | | |
|--|---|-----------|
| lauwe geitenkaas |  | 11.5/17.5 |
| in notenjasje met perendressing (veggie) | | |
| <u>biertip</u> : oude geuze, st bernardus tripel | | |
| <u>wijntip</u> : ailalá (wit €6), la croix davids (rood €5.4), massaya (rosé €5.8) | | |
| pittig slaatje scampi |  | 12.5/18.9 |
| met appeltjes in curry en paprikadressing (4/8 scampi's) | | |
| <u>biertip</u> : hommelmier | | |
| <u>wijntip</u> : ailalá (wit €6), secret (wit €5.4) | | |
| gebakken kip tandoori |  | 11.5/17.5 |
| met mango-dip | | |
| <u>biertip</u> : gemberbier, steenuilke , gageleer | | |
| <u>wijntip</u> : ailalá (wit €6), babich (rood €7), massaya (rosé €5.8) | | |

PASTA


glutenvrije penne mogelijk +1€

- kinderspaghetti  9
- spaghetti bolognaise  12.4
biertip : augustijn blond, westmalle tripel, staminee blond
wijntip : babich (rood €7), viña cabriel (rood €6)
- pasta pesto van het huis  17.5
met tapenade, rucola en parmezaan (veggie)
biertip : steenuilke, leireken pils
wijntip : babich (rood €7), massaya (rosé €5.8)
- tagliatelli met scampi  19.5
in witte wijnsaus met verse kruiden (8 scampi's)
biertip : staminee blond, gentse tripel
wijntip : ailalá (wit €6),leth (wit €6.6)

VIS

- op vel gebakken zalmfilet  19.8
met dillesaus en frietjes of rijst
biertip : staminee blond, witbier
wijntip : ailalá (wit €6),leth (wit €6.6)
- waterzooi van vis  21.5
met saffraansaus en krielaardappeltjes
biertip : staminee blond, brunehaut tripel, st bernardus tripel
wijntip : ailalá (wit €6),secret (wit €5.4)





VLEES

kinderstoverij met appelmoes & frietjes   13.4

stoverij van varkenswang met frietjes   18.5

biertip : vlaams oud bruin, staminee bruin, gouden carolus classic

wijntip : viña cabriel (rood €6), la croix davids (rood €5.4)

rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes     18.5

biertip : vlaams oud bruin, la chouffe, staminee blond/bruin

wijntip : la croix davids (rood €5.4), babich (rood €7)

cheeseburger (cheddar) met frietjes 18.5

biertip : staminee bruin,

wijntip: viña cabriel (rood €6), la croix davids (rood €5.4)

filet mignon met frietjes 24.4

met peperroomsaus



met béarnaise



biertip : special de ryck

wijntip : tecedeiras (rood €8), la croix davids (rood €5.4)

gegrilde tapilla (bovenham) van iberisch varken 25.9

met frietjes, groentengratin en peperroomsaus



of zonder saus




biertip : brunehaut amber, st bernardus pater 6, pius X

wijntip : viña cabriel (rood €6), babich (rood €7)

VEGGIE


| | | |
|--|---|----------|
| groentenstoofpotje (vegan) |      | 17.5 |
| met tofu, kokosmelk, rode curry en basmatirijst | | |
| <u>biertip</u> : gemberbier, gageleer, troubadour magma | | |
| <u>wijntip</u> : babich (rood €7), secret (wit €5.4) | | |
| kortbakken berloumi |   | 17.9 |
| (lokale halloumi : zoute, witte kaas) met tabouleh en korianderpesto | | |
| <u>biertip</u> : oude geuze, chimay wit | | |
| <u>wijntip</u> : viña cabriel (rood €6), babich (rood €7) | | |
| gegrilde aubergine |   | 17.5 |
| met basmatirijst en dressing van gerookte paprika | | |
| <u>biertip</u> : jessenhofke tripel, augustijn blond | | |
| <u>wijntip</u> : babich (rood €7), viña cabriel (rood €6) | | |

EXTRA

| | | |
|-------------------------|---|-----------|
| frietjes (klein/ groot) |      | 2.7 / 4.2 |
| slaatje |       | 3.7 |
| gruyère |     | 1.2 |
| parmezaan |     | 1.6 |
| rijst |       | 2.1 |
| peperroom |   | 2.1 |
| béarnaise |     | 2.1 |
| glutenvrije pasta |       | +1 |
| extra chocoladesaus |    | 1.1 |
| extra slagroom |    | 0.5 |

SUGGESTIE HOOFDGERECHT


Allergenen: Wij willen er U graag op wijzen dat bereidingen licht kunnen wijzigen en dat in een professionele keuken contaminatie steeds mogelijk is.


marokkaanse couscous - lam  19.5

biertip : i like it bitter, hop ruiter, cuvée clarisse

wijntip : tecedeiras (rood €8), viña cabriel (rood €6)


gerijpte entrecôte (2 weken) holstein - frietjes 25.5

peperroom 

béarnaise 


biertip : saison de dottignies, sigma, cuvee clarisse

wijntip : tecedeiras (rood €8), viña cabriel (rood €6)

oosterse wok - sobanoodles - gelakt buikspek  20.5


biertip: sigma, hop ruiter, i like it bitter

wijntip: babich (rood €7), secret (wit €5.4)

krokante pladijs - krieltjes - karnemelk  22.5

biertip : petite princesse, saison de dottignies


wijntip : ailalá (wit €6)

truffelpasta - witte asperges - gepocheerd ei  20.5

biertip : petite princesse, saison de dottignies

wijntip : leth (wit €6.6)

SUGGESTIE DESSERT

ananas - braambes - kokos - crumble  8.5

biertip : origame 4 (75cl), sigma

wijntip : moscatel, banyuls

Fem's choice (verwennerij om te delen, 2p) 9.5

biertip : origame 4 (75cl), sigma

wijntip : moscatel, banuyls

DESSERT

kinderijsje vanille (1, 2 of 3 bollen ijs)  3.2/4.7/5.8

crème brûlée  6.9

biertip : rochefort 10

dame blanche  6.9

biertip : pius X

trio van sorbet  6.9

(citroen, passievrucht en framboos)

biertip : een kriekske

brownie met vanille-ijs  6.9

biertip : st bernardus abt 12

tiramisu met speculoos  6.9

biertip : gageleer, gemberbier

citroentaart met méringue  6.9

biertip : vlaams oud bruin

DESSERTWIJN

moscatel penedès, sp. 4.8

versterkte wijn op basis van moscatel-druiven : intens aroma, zoet en vol in de mond, zonder te rijp of te sterk over te komen

banyuls 'hors d'age' languedoc-roussillon 6.1

franse variant op oude portwijnen, hoofdzakelijk grenachedruif

Gratis WiFi via Multatuli Hotspot

Wij werken, in de mate van het mogelijke, met biologische en/ of fairtrade producten en natuurvlees.

Alle bereidingen zijn huisgemaakt, behalve het artisaanaal bereid ijs (De Ijsster)

1 tafel = 1 rekening

Reservaties online via www.eetkaffee-multatuli.be
andere vragen : info@eetkaffee-multatuli.be

09 223 07 11

be 0895 115 604

Dagelijks open vanaf 17u30;
de keuken van 18u tot 21u (zondag tot donderdag)
van 18u tot 21u30 (vrijdag & zaterdag)