

# !!!'T IS ZOMER !!!

## **Dark 'n very stormy**

9

Een klassieke dark 'n stormy is steeds een verfrissend aperitief. Bij deze versie pimpen we de bruine rum met pimento spicy ginger om het extra pittig te maken.

## **Sassy cidre bio L'Angélique (33cl)**

4.8

Aroma van rijpe appel (5 biologische variëteiten). Uitgesproken en gebalanceerde smaak met sterk fruitige aanzet en tonen verwijzend naar de typisch Normandische terroir in de afdrank. Evenwichtig mousserend met diep gouden kleur en mooie tannine in de afdrank uitgebalanceerd met de aroma's van gestoofde appel. Ideaal als aperitief op een terras of bij wit vlees.

## **Sassy small batch (33cl)**

4.8

Rustieke maar fris zure aanzet, kenmerkend voor traditionele cider (lees: geen gesuikerde boel). Deze cider is ongefilterd en niet gepasteuriseerd wat bijdraagt aan een complexe smaakontwikkeling op de fles. Ideaal bij een slaatje geitenkaas of wit vlees.

## **Sassy cidre rosé La sulfreuse (75cl)**

11

Een flesje om te delen? 18 appelvariëteiten met elk hun specifieke eigenschappen dragen bij tot een mooie balans tussen zoet, zuur en bitter. Aroma's van appel en rood fruit. Soepele aanzet, fruitig, evenwichtig opgebouwd met subtiele zuren. Deze fijne bubbel is ideaal als aperitief, bij scampi's of bij een sorbet.

## 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

### **HTK belgian dry gin** 12

Deze gin van Hertekamp (de Gentse distilleerders Bruggeman) heeft een mooi aroma met de balsamieke en gepeperde geur van jeneverbes, het exotisch karakter van korianderzaad en kaneel, alsook de zurige frisheid van citrusschil. We serveren hem U met wat citroen, zwarte peper en jeneverbes. Schol!

## 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
ritchie pompelmoes (27.5cl)		3.5
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
le fort tripel	33cl blond	8.8°	4.4
simplex	25cl blond	4.5°	3.5

## 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

**le fort tripel (op vat)** 33cl blond 8.8° 4.4  
Na het succes van Omer en Le Fort (bruin), lanceerde brouwerij Vander Ghinste dit nieuw succesbier. Een bier mooi in balans met vooral de fraîcheur die opvalt voor een tripel. Goed als aperitief, maar zeker ook mooi bij rijkere visgerechten, salades en wit of rood vlees.

**simplex (op vat)** 25cl blond 4.5° 3.5  
Nog een nieuw bier: brouwerij De Ranke pakt hier uit met een 'old style pils', hoewel het wel degelijk om een hogegistingbier gaat. Bitter en droog met een klein beetje (wit) fruit in de mond; goed bitter en wat kruidig in de afdronk. Zeer geschikt als dorstlesser uiteraard, maar ook mooi bij de rundstartaar, kip of vis & zeevruchten.

**schenenschopper** 33cl blond 3.3° 4  
Uitgesproken aroma's in de neus; in de mond droog en iets minder fruitig dan neus doet vermoeden, doch ook een mooie agrumtoets en flinke bitterheid in de afdronk. Weerom een perfecte dorstlesser, maar ook uitstekend bij exotische en licht pikante gerechten, marinades, bij wit vlees en rundstartaar.

**factor 50 'the perfect sunblock'** 33cl donker 3.5° 4.5  
Deze 'brown session IPA' kwam voort uit een samenwerking tussen 't Pomphuizeke, de Eem en Stadsbrouwerij Eindhoven. Droge aanzet met mooie gebrande toets, lekker veel (Amerikaanse) hop, een klein zuurtje dat voor een goeie balans zorgt samen met de bittere tonen in de afdronk. Mooi voor het zomerse aperitief, bij de BBQ, gegrild rood vlees, gegrilde groenten of zelfs desserts zoals crème brûlée.

**maîtresse 'sorghum'** 75cl wit 5° 12.5  
Annick van Gentse Gruut brouwt maandelijks een eenmalig bier onder de noemer 'Maîtresse'. In dit glutenarm bier maakte ze (als eerste?) gebruik van sorghum, hét typische graan uit West-Afrika. Als hop nam ze de Japanse Sorachi Ace en om de wereldreis compleet te maken voegde ze nog wat chili pepers toe. Mooie fruitigheid, zachte bitterheid met een licht pikantje in de afdronk. Lekker als aperitief, op terras, bij licht kruidig vis of wit vlees en licht exotische gerechten.



**l'arogante blond**

33cl blond 7.2° 4.5

Een hoppige aanzet, in de mond wat zoetig met sappig mout en fruit (citrus), behoorlijk bittere afdronk. Heeft toch iets weg van een IPA. Een bier, mooi in balans ondanks laag alcoholgehalte. Lekker bij licht kruidig, exotische keuken, salades en rundstartaar.

**l'arogante stout-ish**

33cl donker 5.5° 4.5

Gloednieuw bier van de mannen van L'Arogante. Een verrassend frisse stout met een vrij droge aanzet; in de mond volle, gebrande smaken, koffie (uiteraard!) en een mooie toets fruit; een droge afdronk met flink wat (koffie)bitter. Een schoon bruintje voor de zomer, ideaal bij BBQ & gegrild vlees, salades met steviger ingrediënten, curry's en zelfs zoetzure gerechten.

**BIERSUGGESTIE GENTSE BIERVERENIGING****juli:****préaris marius****75cl** donker 10.5° 15.5

Robuuste, droge maar tegelijkertijd zeer zachte Imperial Stout met een mooie bitterheid, toetsen van koffie, noten en chocolade afkomstig van de gebruikte mouten. Lekker bij rood vlees of als digestief, ev. bij dessert.

**augustus:****oude geuze vandervelden****37.5cl** blond 6.5° 6.8

Deze geuze van Oud Beersel is een eerbetoon aan de oprichter van de brouwerij, Henri Vandervelden, die de brouwerij 135j geleden opstartte. Voor deze speciale editie werd een Oude Geuze gestoken van éénjarige lambiek gerijpt op 30 jaar oude foeders uit Toscane en driejarige lambiek gerijpt op een oude foeder van Oud Beersel. Deze uitzonderlijke geuze heeft dan ook een uitgesproken toets van rode wijn. Om op zich van te genieten als aperitief of bij zachte kazen, zeevruchten en vis.

## 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>	: 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. des caillots 2011**

touraine, fr. 29

druif : gamay

Ecologische teeltwijze. Aroma's van zoethout en rood fruit; in de mond lichte en fruitige smaken met goede persistentie. Lekker bij wat tapas of zelfs vis, perfect bij wit vlees (Caesar salad)!

## SUGGESTIE WIJN

WIT

glas (15cl) / fles

### **dom. le novi 2014 (bio)**

AOP Luberon, fr. 5.2/26

druif : bourboulenc, grenache Blanc, vermentino, viognier

Expressieve neus met aroma's van bloemen en agrum; de aanzet is fris met rijp wit (steen)fruit en mooie mineraliteit in de afdronk. Zonnige wijn voor salades, vis, wit vlees en zachte, witte kazen.

### **babich 2015**

marlborough, n-z. 6.2/31

druif : pinot gris

Aroma's van rijp wit fruit en bloemen; in de mond rijpe peer en witte steenvruchten, minerale toetsen, droge smaak en medium body. Het fruit wordt geruggensteund door een verfrissende aciditeit. De afdronk is delicaat en fris. Kortom, een lichte, aromatische pinot gris die uitstekend gaat bij rijke vis (zalm, waterzooi), zeevruchten, kazen en salades.

### **la raia 2013 (bio)**

gavi DOCG, it. 6.4/32

druif : cortese

La Raia is een biodynamisch landbouwbedrijf dat vooral aan wijnbouw doet, maar bijvoorbeeld ook verscheide types honing aanbiedt. Deze wijn is afkomstig van ranken van 60j oud en heeft fijne en delicate aroma's met de typische florale hints voor de Gavi. Rijk, droog en harmonieus in de mond, hartig met een lange, warme afdronk. Perfect bij zeevruchten, lichte (voor)gerechten en verse kazen.

ROSE

glas (15cl) / fles

### **lous grezes gRandiOSE (bio)**

vdp de cévennes, fr. 6.2/31

druif : grenache, cabernet sauvignon

Deze natuurlijke!!! rosé is de perfecte begeleider van je zomeravonden: fris en sappig rood fruit met een kruidig toetsje. Zonder toevoeging van sulfiet (S.A.I.N.S. = "Sans Aucun Intransit Ni Sulfite (ajouté)"). Lekker bij salades, gegrild vlees, Mediterrane of zelfs Oosterse gerechten, maar ook goed voor aperitief of zelfs bij een fruitig dessert.

## SUGGESTIE WIJN

ROOD

glas (15cl) / fles

### **leth 'klassik' 2014**

fels-am-wagram, oost. 5.4/27

druif : blauwer zweigelt

Franz Leth werkt al enkele decennia op ecologische wijze in de gekende wijnstreek Wagram. Aroma's van kersen en donker fruit; in de mond zachte smaken, speel en soepel. Dé perfecte wijn bij rood vlees!

### **château de romanin 2015 (bio)** IGP des alpillés, fr. 5.8/29

druif : syrah, grenache, mourvèdre, cabernet sauvignon

Deze biodynamische wijn is een stukje Provence op fles: genereus, speels, lichtvoetig met tonen van fris fruit en bloemen. In de neus rood en donker fruit en violet; warm gevoel in de mond zonder teveel alcohol. Een mooie wijn bij rood vlees, kruidige keuken (Thai) en zelfs chocolade.

### **terra noble 'gran reserva' 2013** maule valley, chili 6.8/34

druif : carmenère

Deze Gran Reserva kreeg 12m rijping op Franse eik en daarna nog eens 6m op fles. Een krachtige wijn met harmonieuze en complexe aroma's van gedroogd en donker fruit, koffie en kruiden met geroosterde toets. In de mond een grote structuur, fruitige en kruidige smaken in een aangename harmonie met de houtlagering. Lekker bij zowel wit als rood vlees, stoofpotten en 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.

## **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
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> : le novi (wit €5.2), la raia (rood €6.4)		
pittig slaatje scampi		12.5/18.9
met appeltjes in curry en paprikadressing (4/8 scampi's)		
<u>biertip</u> : hommelmelbier		
<u>wijntip</u> : la raia (rood €6.4), babich (wit €6.2)		
gebakken kip tandoori		11.5/17.5
met mango-dip		
<u>biertip</u> : gemberbier, steenuilke , gageleer		
<u>wijntip</u> : babich (rood €7), grandiose (rosé €6.2)		





## PASTA


glutenvrije penne mogelijk +1€

- kinderspaghetti  9
- spaghetti bolognaise  12.4  
biertip : augustijn blond, westmalle tripel, staminee blond  
wijntip : babich (rood €7), terra noble (rood €6.8)
- pasta pesto van het huis  17.5  
met tapenade, rucola en parmezaan (veggie)  
biertip : steenuilke, leireken pils  
wijntip : babich (rood €7), grandiose (rosé €6.2)
- tagliatelli met scampi  19.5  
in witte wijnsaus met verse kruiden (8 scampi's)  
biertip : staminee blond, gentse tripel  
wijntip : babich (wit €6.2), la raia (wit €6.4)

## VIS

- op vel gebakken zalmfilet  19.8  
met dillesaus en frietjes of rijst  
biertip : staminee blond, witbier  
wijntip : babich (wit €6.2), le novi (wit €5.2)
- waterzooi van vis  21.5  
met saffraansaus en krielaardappeltjes  
biertip : staminee blond, brunehaut tripel, st bernardus tripel  
wijntip : babich (wit €6.2), le novi (wit €5.2)


## VLEES

kinderstoverij met appelmoes & frietjes  13.4

stoverij van varkenswang met frietjes  18.5

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

wijntip : terra noble (rood €6.8), romanin (rood €5.8)

rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes  18.5

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

wijntip : babich (rood €7), leth (rood €5.4)

cheeseburger (cheddar) met frietjes 18.5

biertip : staminee bruin

wijntip : terra noble (rood €6.8), romanin (rood €5.8)

filet mignon met frietjes 24.4

met peperroomsaus

met béarnaise

biertip : special de ryck

wijntip : terra noble (rood €6.8), leth (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 : romanin (rood €5.8), 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), grandiose (rosé €6.2)		
kortbakken berloumi	 	17.9
(lokale halloumi : zoute, witte kaas) met tabouleh en korianderpesto		
<u>biertip</u> : oude geuze, chimay wit		
<u>wijntip</u> : la raia (wit €6.4), terra noble (rood €6.8)		
gegrilde aubergine	 	17.5
met basmatirijst en dressing van gerookte paprika		
<u>biertip</u> : jessenhofke tripel, augustijn blond		
<u>wijntip</u> : romanin (rood €5.8), babich (rood €7)		



## 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

- caesar salad - gegrilde kip - spelt 18.5  
biertip : le fort tripel, simplex  
wijntip : le novi (wit 6€), grandiose (rosé 6.2)
- gerijpte entrecôte (2 weken) holstein - frietjes 25.5  
peperroom   
béarnaise   
biertip : le fort tripel, factor 50, stout-ish  
wijntip : leth (rood 5.4), terra noble (rood 6.8)
- gemarineerde biefstuk - daikon&komkommer - kruidendip  
pecannoot - naanbrood  21.5  
kort gebakken en koud geserveerd  
biertip: factor 50, stout-ish, schenenschopper  
wijntip: babich (rood 7), grandiose (rosé 5.4)
- zalmtartaar - zure room&kruiden - vijgenbrood 21.5  
biertip : simplex, maitresse (75cl)  
wijntip : babich (wit 6.2), la raia (wit 6.4)
- pasta vongole  22.9  
biertip : simplex, le fort tripel  
wijntip : babich (wit 6.2), la raia (wit 6.4)
- biotomaatcarpaccio - burrata - desenttoast  18.9  
biertip: maitresse (75cl), le fort tripel  
wijntip: la raia (wit 6.4), grandiose (rosé 6)

## SUGGESTIE DESSERT

frozen yoghurt - vleugje gin - kletskep- coulis   7.9  
biertip : stout-ish, factor 50  
wijntip : moscatel, grandiose (rosé €6.2)

Fem's choice (verwennerij om te delen, 2p) 9.5  
biertip : stout-ish, factor 50  
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](http://www.eetkaffee-multatuli.be)  
andere vragen : [info@eetkaffee-multatuli.be](mailto: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)