

## 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
save the queen gin		9.2
+ frisdrank		2.5
+ fever tree tonic		3.8
+ vers fruitsap		3.9

## SUGGESTIE APERERO

### **monkey 47 met fever tree** 13

Zwartewoud-gin uit Duitsland! Wie had dat gedacht! 47 kruiden, 47 % alcohol, dat zijn 94 redenen om te proeven. Geserveerd met een van de hoofdingrediënten, veenbessen.

### **'notekop' huisgemaakte notenporto** 6

Hij is er weer!!! Onze huisgemaakte likeur op basis van rode wijn, okkernoten en een selectie kruiden. Ideaal als aperitief of bij een (chocolade)dessert.

## 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 brouwwater 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

stella artois	25cl blond	5.2°	2.3
hop harvest	25cl blond	5.5°	3.7
bersalis tripel	25cl blond	9.5°	4
carolus whisky infused	25cl donker	11.7°	4

## 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

**carolus whisky infused (op vat)** 25cl donker 11.7° 4  
Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark werd verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt whisky (net zoals het bier ook uit Mechelen). Dit resulteert in een uniek bier: krachtig en volmondig met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade. Een keizerlijk brouwsel om te koesteren. Ideaal bij een dessert!!!

**hop harvest (op vat)** 25cl blond 5.5° 3.7  
Gebrouwen met verse hop van de oogst in september, dus heel vers! Grassige, fruitige en kruidige aroma's; behoorlijk bitter met opnieuw die grassige en fruitige toetsen, in afdronk lichtjes zoet met veel bitterheid en droge hoppigheid op het eind met een touch pompelmoes. Perfect als aperitief, bij vis en zeevruchten, licht kruidige keuken en zeker ook als dorstlesser ipv. een pils!

**bersalis tripel (op vat)** 25cl blond 9.5° 4  
Won heel recent Zilver op de European Beer Stars (categorie 'Belgian style triple'), na de Arend tripel die voor de derde maal met Goud ging lopen! Verfrissend aroma van citrus en mout in de neus. De volle smaak van tarwemout evolueert van fruitig-bitter naar rond-zoet met een aangename kruidigheid die blijft hangen. Om op zich van te genieten, al dan niet als digestief of ook heel goed passend bij rijke, romige gerechten, vis & zeevruchten, wit vlees, veggies en kruidiger keuken.

**nanny state** 33cl amber 0.5° 4.5  
Eindelijk! Alcoholarm bier dat niet te zoet is en nog lekker smaakt ook! Vooral in het buitenland broeit/brouwt er wat op dat vlak. Mooie fruitige aroma's van hop, wat mout en zelfs tikje rokerig in de neus. Aanzet is fris en droog, nog wat fruit in de mond, volle toets van de mout en wat kruidigheid, behoorlijk bitter in afdronk. Mooi bij alle (zeker rood) vlees of vlees in saus (stoverij), bij gegrilde aubergine, de berloui of gewoon op zich zeker ook te pruimen.

**barbār blond**

33cl blond 8° 3.9

Won Goud op de recente European Beer Stars (categorie 'honingbieren'). Zoete aroma's met mout & honing in de neus, ook toetsen van bloemen, kruiden en citrus. Drinkt gemakkelijk weg en is goed verfrissend ondanks zijn 8°. Mooi bier voor de koudere avonden, eventueel bij kazen (salade geitenkaas!), licht vlees, klein wild of zelfs dessert.

**arend winter**

33cl donker 7° 4.2

Arend Winter is een verwarmend bruin hoge gistingbier met robijnrode gloed die de perfecte balans vindt tussen zachte, donkere moutsmaken en dito aroma's met enkele subtiel kruidige toetsen. De zorgvuldig geselecteerde winterkruiden in combinatie met de zachte mouten en hopvariëteiten geven dit bier z'n heerlijk unieke karakter. De ideale compagnon voor een koude winteravond, al dan niet bij iets van wild, stoofpot, zoete wintergroenten of uiteraard ook dessert.

**tronk**

33cl donker 10° 5.8

Het winterbier van Siphon Brewing (Damme) heeft volle aroma's van chocolade, gebrande mout en gedroogd fruit. In de mond volle smaken, zacht en romig, licht zoetig met hints van koffie, vanille, sinaas en chocolade met een zalig lange, bitter-zoete afdronk. Ondanks zijn 10°, zeer vlot drinkbaar! Voor de donkere avonden bij een haardvuur of aan tafel bij wat wild of chocolade en andere desserts.

## SUGGESTIE GENTSE BIERVERENIGING



### december:

**trappist imperial stout**                      **75cl**    zwart    8.7°    14.5

Dit Amerikaans trappistenbier wordt gebrouwen in de St-Josephs Abby Brewery, de eerste brouwerij dat buiten Europa een trappistenbier brouwt. Het klooster heeft met behulp van de Belgische abdij Notre-Dame de Scourmont (Chimay), van hun eigen keuken een brouwerij gemaakt. Deze stout heeft een licht rokerige, vrij bittere smaak en is mooi zwart van kleur.

### januari:

**night drift**    33cl    zwart    9.9°    4.5

Een volmondige en complexe imperial stout, geboren uit een samenwerking tussen Brussels Beer Project en het Baskische Laugar. Met dit bier drijf je af van de betreden paden, in een wereld van chocolade en gezouten caramel. Pas op, het is een bommetje!!!



## 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 en merlot	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**

**vigne & vini 'Moi' 2012** IGP salento, it. 25  
druif : verdeca

Zeer transparante wijn; intense bloemenaroma's, delicate fruittoetsen in de neus; kruidige smaak, uitgesproken fris met perfecte volheid; lange afdronk met toetsen van amandel en appel. Door de nabijheid van de zee zelfs lichtjes zoutig en dus perfect bij zeevruchten en vis!

#### **ROOD**

**moncaro 'gaudente' 2009** marche, it. 31  
druif : lacrima

Frivole wijn met intense neus van viooltjes en cassis. In de mond intens fruit, sappig en vlezig. Lekker bij Oosterse keuken of ook bij eend.

## SUGGESTIE WIJN

WIT

glas (15cl) / fles

### **dom. les thérons 2012**

AC st-saturnin, fr.

5.2/26

druif : viognier, muscat

De viognier wordt rijp geplukt en de muskaat wordt overrijp geplukt. Lichte strogele en schitterende kleur. De neus vertoont krachtige aroma's van exotische vruchten. Dankzij zijn geringe gehalte aan restsuiker biedt de smaak een mooi evenwicht tussen volume en frisheid. Zalig zonnig wijntje, als aperitief of bij rijke visgerechten, wit vlees en zeker ook bij exotischer gerechten.

### **bodegas ailalelo 'ailalá 2013**

DO ribeiro, sp..

6/30

druif : treixadura

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

### **royal palmeira 2009**

minho vinha verde, pt.

6.6/33

druif : loureiro

Complexe neus met eerder exotisch fruit en ook mineralig; romig in de mond, zeer breed en elegant, mineraal en droog met lange en delicate finale. Opnieuw een fantastische wijn van de Portugese top-oenoloog Carlos Lucas! Uitstekend bij vis of gewoon om op zich te degusteren.

## SUGGESTIE WIJN

ROOD

glas (15cl) / fles

### **santes 2013**

DO montsant, sp. 5.2/26

druif : cariñena, garnacha, tempranillo

Aroma's van donker fruit (pruim, kers); heel volumineus met zachte, maar aanwezige tannine. Een topper in wording... Past goed bij alle rood vlees, wild en stoverij.

### **dom. du pesquier 2013**

AOP côtes du rhône, fr. 6/30

druif : grenache, mourvèdre, carignan

De druiven voor deze typische Rhône-wijn worden zo ecologisch mogelijk verbouwd (geen herbiciden; pesticiden beperkt tot het strikt noodzakelijke). Een mooie neus van rijp rood fruit gaat vloeiend over in een zacht smakenpalet, vervolgens wat meer body in het midden om te eindigen in een wat kruidiger finale. Dit alles ondersteund door een aangename fraîcheur, wat zorgt voor een zeer evenwichtige wijn. Deze aardse wijn is nu perfect op dronk en begeleidt met klasse je entrecôte of ander (rood) vlees en zelfs wat kruidiger gerechten.

### **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 : touriga nacional, tinta amarela, tinta roriz, souzão

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, (wild)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
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. Aarzel niet om extra info te vragen omtrent allergenen!!!

## TAPAS & kleine honger

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

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> : les thérans (wit €5.2), santes (rood €5.2)		
pittig slaatje scampi		12.5/18.9
met appeltjes in curry en paprikadressing (4/8 scampi's)		
<u>biertip</u> : hommelbier		
<u>wijntip</u> : ailalá (wit €6), royal palmeira (wit €6.6)		
gebakken kip tandoori		11.5/17.5
met mango-dip		
<u>biertip</u> : gemberbier, steenuilke , gageleer		
<u>wijntip</u> : babich (rood €7), les thérans (wit €5.2)		

## PASTA

glutenvrije penne mogelijk +1€

- kinderspaghetti  9
- spaghetti bolognaise  12.4  
biertip : augustijn blond, westmalle tripel  
wijntip : babich (rood €7), santes (rood €5.2)
- pasta pesto van het huis  17.5  
met tapenade, rucola en parmezaan (veggie)  
biertip : steenuilke, leireken pils  
wijntip : babich (rood €7), pesquier (rood €6)
- tagliatelli met scampi  19.5  
in witte wijnsaus met verse kruiden (8 scampi's)  
biertip : gentse tripel  
wijntip : ailalá (wit €6), les thérons (wit €5.2)

## VIS

- op vel gebakken zalmfilet  19.8  
met dillesaus en frietjes of rijst  
biertip : st bernardus wit  
wijntip : ailalá (wit €6), royal palmeira (wit €6.6)
- waterzooi van vis  21.5  
met saffraansaus en krielaardappeltjes  
biertip : brunehaut tripel, st bernardus tripel  
wijntip : ailalá (wit €6), les thérons (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 : pesquier (rood €6), santes (rood €5.2)
- rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes     18.5  
biertip : vlaams oud bruin, la chouffe, staminee bruin  
wijntip : babich (rood €7), santes (rood €5.2)
- cheeseburger (cheddar) met frietjes 18.5  
biertip : staminee bruin  
wijntip: pesquier (rood €6), santes (rood €5.2)
- filet mignon met frietjes 24.4  
met peperroomsaus    
met béarnaise     
biertip : special de ryck  
wijntip : pesquier (rood €6), santes (rood €5.2)
- gerijpte entrecôte (2 weken) holstein - frietjes 25.5  
peperroom   of béarnaise     
biertip : st bernardus tripel, gouden carolus tripel  
wijntip : tecedeiras (rood €8), pesquier (rood €6)
- gegrilde tapilla (bovenham) van iberisch varken 25.9  
met frietjes, groentengratin en peperroomsaus   
of zonder saus    
biertip : brunehaut amber, st bernardus pater 6, plus X  
wijntip : santes (rood €5.2), 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), pesquier (rood €6)		
kortbakken berloumi	 	17.9
(lokale halloumi : zoute, witte kaas) met tabouleh en korianderpesto		
<u>biertip</u> : oude geuze, chimay wit		
<u>wijntip</u> : babich (rood €7), santes (rood €5.2)		
gegrilde aubergine	 	17.5
met basmatirijst en dressing van gerookte paprika		
<u>biertip</u> : jessenhofke tripel, augustijn blond		
<u>wijntip</u> : babich (rood €7), pesquier (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


















wilde eend - vijfkruidenjus - pompoenpuree  23.5  
biertip : barbār, bersalis tripel  
wijntip : babich (rood €7)

stoverij van hert - kroketjes  22.5  
biertip: carolus whisky infused  
wijntip: santes (rood €5.2)


schelvishaasje - pestokorst - pastinaakpuree - boerenkool  22.5  
biertip : barbār, bersalis tripel  
wijntip : ailalá (wit €6), les thérons (wit 5.2€)

meatless meatballs - saus kurkuma - rijst       17.5  
biertip: hop harvest , bersalis tripel  
wijntip: les thérons (wit 5.2€), pesquier (rood €6)

## DESSERT

kinderijsje vanille (1, 2 of 3 bollen ijs)	 	3.2/4.7/5.8
crème brûlée	  	6.9
<u>biertip</u> : rochefort 10		
dame blanche	  	6.9
<u>biertip</u> : pius X		
trio van sorbet	    	6.9
( citroen, passievrucht en framboos )		
<u>biertip</u> : een kriekske		
brownie met vanille-ijs	 	6.9
<u>biertip</u> : st bernardus abt 12		
tiramisu met speculoos		6.9
<u>biertip</u> : gageleer, gemberbier		
citroentaart met méringue		6.9
<u>biertip</u> : vlaams oud bruin		

## SUGGESTIE DESSERT

Fem's pie (3 kleine stukjes taart)		7.5
<u>biertip</u> : barbär, carolus whisky infused		
<u>wijntip</u> : een dessertwijntje? banyuls, notenkop, moscatel		

## DESSERTWIJN

<b>moscatel</b>	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		

<b>banyuls 'hors d'age'</b>	languedoc-roussillon	6.1
franse variant op oude portwijnen, hoofdzakelijk grenachedruif		

## **'notekop' huisgemaakte notenporto** 6

Hij is er weer!!! Onze huisgemaakte likeur op basis van rode wijn, okkernoten en een selectie kruiden. Ideaal als aperitief of bij een chocoladedessert.

## **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**

Wij aanvaarden geen bankbiljetten van €500 en €200

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)