

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 APERO

poppies gin met fever tree

13

Florale gin op basis van klapprozen. Tijdens de eerste wereldoorlog een felbegeerde drank bij de Britse soldaten om hen te verwarmen tijdens koude nachten.

'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.

moscow mule

8.5

Een klassieker onder de cocktails op basis van vodka en gingerbeer onder handen genomen door de Gentse kerels van 'Dorst' in samenwerking met Jurgen Nobels.

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.

croдино (puur / met fever tree)

4.2 / 8

In 1964 ontstaan en volgens zijn Italiaanse producent 'het enige echte alcoholvrije aperitief'. Verfrissend en bitterzoet.

budels biologisch bier 0% (blond of donker)

4.1

Ook Gentse Yugen Kombucha beschikbaar!!!

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

YUGEN KOMBUCHA

Gefermenteerde thee uit het verre oosten, gebrouwen in Gent, boordevol probiotica, ontgiftende zuren en antioxidanten. Daar het om een vers product gaat dat drie weken moet fermenteren, zijn niet altijd alle smaken voorradig.

gember-limoen 33cl (met ginseng en vlierbessen)	4
appel-munt 33cl (met rozemarijn en duivelsklauw)	4
mango-kurkuma 33cl (met passiebloem en citroenmelisse)	4

FRIS

huisgemaakte limonade à l'AmuZette	3.4
gember/ limoen-munt/ ice-tea 	
coca cola/ zero	2.4
schweppes tonic	2.6
fever tree tonic	3.8
ritchie pompelmoes (27.5cl)	3.5


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
steenuilke (op vat)	33cl blond	6.5°	3.9
el patron (op vat)	25cl blond	8.2°	4.3

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
gageleer (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

steenuilke (op vat) 33cl blond 6.5° 3.9
Eenmalig & zeer beperkt op vat verkrijgbaar! Er werden 3 lokale kruiden verwerkt in het bier: lievrouwewedstro, engelwortel & sleedoorn. Deze geven het bier een heel eigen, kruidig en volmondig aroma en smaak. Doet wat denken aan een tripel, maar dan veel lichter in alcohol! Probeer deze als aperitief, bij vis en lichter vlees.

el patron (op vat) 25cl blond 8.2° 4.3
Uiltje Brewing Company (Haarlem) creëerde deze *northwest double IPA* speciaal om die zo vers mogelijk aan de man te brengen, dus daarom ook enkel op vat beschikbaar. Zeer intense (groenige en fruitige) aroma's in de neus, flink wat (steen)fruit & citrus in de mond met behoorlijk bittere afdronk. Heel vers te drinken, dus beperkt beschikbaar. Op is op! Lekker als aperitief, bij kruidige/pikante gerechten of zelfs desserts met citroen of fruit.

nanny state 33cl amber 0.5° 4.5
Eindelijk! Alcoholarm bier dat niet te zoet is en nog lekker smaakt ook! Mooie fruitige aroma's van hop, wat mout en zelfs tikje rokerig in de neus. Mooi bij alle (zeker rood) vlees of vlees in saus (stoverij), bij gegrilde aubergine en de berloumi.

ename pater 33cl blond 5.5° 4
Zeer licht blond bier met in de neus grassige/hoppige toetsen en wat mout. Volle, moutige smaken in de mond, behoorlijk kruidig met fijne bitterheid erdoor verweven. Toch vrij veel smaak ondanks de lage alcohol. Gaat goed bij licht pikante en/of exotische keuken, rundstartaar of vis met romige saus (zalm).

brusses calling 33cl blond 6° 4
Brasserie de la Senne won begin februari maar liefst 4 medailles op de Beer Awards Digitaal, waaronder goud in categorie "Brouwerij van het jaar". En ze blijven doorstromen! Zoals steeds vrij bitter bier met hoppige aroma's, veel citrus en wat exotisch fruit, zeer verfrissend, vol en zacht. Perfect als apéro en dorstlesser, bij licht kruidige/exotische gerechten of als begeleider van (salades met) vis en zeevruchten.

straffe hendrik tripel 33cl blond 9° 4.2
Een kruidige tripel van brouwerij De Halve Maan (Brugge), flink gehopt en mooi gebalanceerd door het gebruik van niet minder dan 6 moutsoorten. Zoetig toetsje in aanzet, maar in de mond flinke bitterheid en citrus; in afdronk hints van banaan. Lekker bij kruidige visgerechten, romige kazen en gerechten of desserts met kaas en/of fruit.

bon homme 33cl donker 6.5° 4.3
Brouwerij De Leite heeft een set zeer leuke bieren, waaronder deze bruine: mout, karamel, kruiden en wat hop in de neus. In de mond medium zoet, licht hoppig, kruidig ook en zelfs wat droog in afdronk. Een perfect bier voor elk stukje vlees op je bord of zelfs bij een dessert staat deze mooi.

jester zinne 75cl blond 5.9 °15.3
Nog een co-brew van de la Senne, deze keer met hun Texaanse vrienden van Jester King Brewery: een traditionele saison (anno 1900), gerijpt in houten vaten gedurende 14 maanden. Resultaat is een blond tot bijna amberkleurig bier met een uitgesproken rustiek karakter, ergens tussen een lambiek en een cider, met mooie hout- en appelaroma's. In de mond smaken van rabarber, kweepeer en rogge, met lichte toetsen van citroen, hout en warme kruiden. In afdronk mineraal en licht zurig, zonder overdrijving. Een complex en tegelijk zeer verfrissend bier, ideaal als aperitief om te delen, bij wit vlees, vis, zoetzure gerechten en gebak (citroentaart!).

SUGGESTIE GENTSE BIERVERENIGING

maart:

aecht schlenkerla rauchbier 0.5l blond 5.1° 7
Specialiteit uit Bamberg (D): donker rookbier obv. huisgerookte mout. Het echte werk, voor de liefhebbers dus. Lekker op zich als je daar liefhebber van bent en natuurlijk ook bij gerookt (of gegrild) eten en bij rood vlees.

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 'specialekes'
... (bewaar)wijnen uit de kelder van Jean ...**

SPECIALLEKES uit Jean's kelder (fles)

ROOD

château tautinat l'hermitage 2010

st-emilion gran cru. 46

druiif : merlot, cabernet franc

Een topwijn van een topjaar, nu perfect op dronk! Geniet ervan bij zowel rood als wit vlees (kalfszwezerik ook!) of gewoon op zich.

SUGGESTIE WIJN

WIT

glas (15cl) / fles

guillaman 2016

gascogne, fr.

5/25

druif : colombard, ugni-blanc, gros-manseng

Zeer frisse en aromatische, fruitige droge witte wijn met toetsen van exotisch fruit en citrus. Perfect bij vis en zeevruchten of als aperitief!

babich 2016

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.

givry blanc 2013

AC givry - bourgogne, fr.

7.2/36

druif : chardonny

Rijke, volle smaak met geroosterde en lichte vanille-aroma's; minerale, vrij lange afdronk. Zeer geschikt bij gegrilde vis, zalm en waterzooi van vis, maar ook lekker bij de kalfszwezerik of gewoon als aperitief.

SUGGESTIE WIJN

ROOD

glas (15cl) / fles

lath 'klassik' 2014

fels-am-wagram, oost. 5.4/27

druif : blauer zweigelt

Franz Leth werkt al enkele decennia op ecologische wijze in de gekende wijnstreek Wagram. Dit is een mooie Blauer Zweigelt, even typisch voor Oostenrijk als de Grüner Veltliner dat is bij de witte druiven. Aroma's van kersen en donker fruit; in de mond zachte smaken, speels en soepel. Dé perfecte wijn bij rood vlees!

lous grezes 'le lous' (bio)

cevennes, fr. 5.8/29

druif : grenache, mourvèdre, carignan

De Gentse wijnbouwers Luc Lybaert & Trees Claes produceren sinds 2003 volledig natuurlijke wijnen op hun domein in de Cévennes. In 2011 werd hun harde labeur bekroond met de titel van 'Vigneron de l'année' door de gerenommeerde culinaire gids Gault Millau. Niet mis voor 2 Vlamingen in het chauvinistische Frankrijk! Met deze wijn serveren ze ons een vlotte drinkwijn met een fruitige kersentoets, rond en vol in de mond. Een wijn die heel breed inzetbaar is, zeker bij rood vlees.

monti garbi 'ripasso' 2014

valpolicella DOC, it. 7/35

druif : corvine, corvinone, rondinella, croatina, oseleta

Ripasso: herfermentatie van jonge Valpolicella in oktober op de persresten van Amarone. Deze rode kreeg een zeer lange rijping (15 à 16m) op eiken vaten. In de neus aroma's van rode vruchten en kersen; qua smaak is hij rond, zacht doch krachtig, fris, vol met wat tannine en een kruidige afdronk. Mooie wijn bij pasta en andere Italiaanse gerechten, allerhande (wit) vlees of op zichzelf ook uiterst genietbaar.

sarrazin 'les dracy' 2014

AC givry - Bourgogne, fr. 7.8/39

druif : pinot noir

Michel Sarrazin produceert zeer kwalitatieve wijnen in de Givry (Côte Chalonnaise). Elegante, harmonieuze wijn met aroma's van donkere kersen en bessen; zachte tannine, medium body met lange afdronk. Past goed bij wit vlees, tomaten- en sojasauzen en 'lichtere' gerechten.

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

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		

KIDS

pasta pesto (veggie)		12.5
stoverij met appelmoes en friet		13.4
rundstartaar met slaatje en friet		12.9
kipnuggets met appelmoes en friet		11
kinderspaghetti		9

SLAATJE

VG / HG

lauwe geitenkaas		11.5/17.5
<u>biertip</u> : oude geuze, st bernardus tripel		
<u>wijntip</u> : guillaman (wit €5), lous grezes (rood €5.8)		
pittig slaatje scampi		12.5/18.9
<u>biertip</u> : hommelbier		
<u>wijntip</u> : babich (wit €6.2), guillaman (wit €5)		
gebakken kip tandoori		11.5/17.5
<u>biertip</u> : gemberbier, steenuilke , gageleer		
<u>wijntip</u> : babich (wit €6.2), guillaman (wit €5)		





1 tafel = 1 rekening

PASTA

glutenvrije penne mogelijk +1€

- spaghetti bolognaise    12.4
biertip : augustijn blond, westmalle tripel
wijntip : monti garbi (rood €7), lous grezes (rood €5.8)
- pasta pesto van het huis   17.5
met tapenade, rucola en parmezaan (veggie)
biertip : steenuilke, leireken pils
wijntip : monti garbi (rood €7), lous grezes (rood €5.8)
- tagliatelli met scampi  19.5
in witte wijnsaus met verse kruiden (8 scampi's)
biertip : gentse tripel
wijntip : babich (wit €6.2), guillaman (wit €5)

VIS

- op vel gebakken zalmfilet   19.8
met dillesaus en frietjes of rijst
biertip : st bernardus wit
wijntip : babich (wit €6.3), givry blanc (wit €7.2)
- waterzooi van vis   21.5
met saffraansaus en krielaardappeltjes
biertip : brunehaut tripel, st bernardus tripel
wijntip : guillaman (wit €5), givry blanc (wit €7.2)

VLEES

- stoverij van varkenswang met frietjes  19.5
biertip : vlaams oud bruin, staminee bruin, gouden carolus classic
wijntip : lous grezes (rood €5.8), leth (rood €5.4)
- rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes  18.5
biertip : vlaams oud bruin, la chouffe, staminee bruin
wijntip : les dracy (rood €7.8), lous grezes (rood €5.8)
- cheeseburger (cheddar) met frietjes 18.5
biertip : staminee bruin
wijntip: lous grezes (rood €5.8), leth (rood €5.4)
- filet mignon met frietjes 24.4
met peperroomsaus 
met béarnaise 
biertip : special de ryck
wijntip : lous grezes (rood €5.8), leth (rood €5.4)
- gerijpte entrecôte (2 weken) holstein - frietjes 25.5
peperroom  of béarnaise 
biertip : st bernardus tripel, gouden carolus tripel
wijntip : lous grezes (rood €5.8), 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 : les dracy (rood €7.8), monti garbi (rood €7)

VEGGIE

groentenstoofpotje (vegan)	    	17.5
met tofu, kokosmelk, rode curry en basmatirijst		
<u>biertip</u> : gemberbier, gageleer, troubadour magma		
<u>wijntip</u> : les dracy (rood €7.8), lous grezes (rood €5.8)		
kortbakken berloumi	 	17.9
(lokale halloumi : zoute, witte kaas) met tabouleh en korianderpesto		
<u>biertip</u> : oude geuze, chimay wit		
<u>wijntip</u> : les dracy (rood €7.8), lous grezes (rood €5.8)		
gegrilde aubergine (vegan)	    	17.5
met basmatirijst en dressing van gerookte paprika		
<u>biertip</u> : jessenhofke tripel, augustijn blond		
<u>wijntip</u> : les dracy (rood €7.8), lous grezes (rood €5.8)		

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

kalfszwezerik - crème champignon - gekonfijte aardappel



26.5

biertip: steenuilke, bon home, straffe hendrik, nanny state

wijntip: givry blanc (wit 7.2€), les dracy (rood 7.8€)

burger pulled chicken - mangocurry - potato wedges



18.5

biertip : el patron, brussels calling, jester zinne (75cl),

wijntip : babich (wit 6.3€), ripasso (rood 7€)

schelvishaasje - pestokorst - puree zoete aardappel



23.5

biertip : steenuilke, straffe hendrik, ename pater

wijntip : givry blanc (wit 7.2€), guillaman (wit 5€)

bloemkoolballetjes - pindasaus - rijst




















17.5


biertip: el patron, ename pater, nanny state

wijntip: babich (wit 6.3€), le lous (rood 5.8€)

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

sweets to share (2 personen)		9.5
<u>biertip</u> : bon homme, jester zinne (75cl)		
<u>wijntip</u> : banyuls, notenkop, moscatel		

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		

‘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

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)