

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

citadelle gin met fever tree	13
'notekop' huisgemaakte notenporto	6

ALCOHOLVRIJ

cava 0% Bubbels zonder troubles (glas/fles)		4.8 / 24
pimento spicy ginger 25cl		4.2
crodino (puur / met fever tree)		4.2 / 8

WATER


spa blauw (plat)	glas/ 1L	2.3/ 7.8
spa rood (bruisend)	glas/ 1L	2.3/ 7.8
bru (bruisend)	50cl	4.6
bru (plat)	50cl	4.6

YUGEN KOMBUCHA

Koude 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-citroen 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
sinaasappelsap	oxfam fair trade	2.5

OP VAT

stella artois	25cl blond	5.2°	2.3
---------------	------------	------	-----

OP FLES

brunehaut amber (☼/ bio)	33cl amber	6.5°	3.9
brunehaut tripel (☼/ bio)	33cl blond	8°	4.2
duvel	33cl blond	8.5°	3.9
gentse tripel	33cl blond	8°	4
gouden carolus classic	33cl donker	8.5°	4.2
gouden carolus tripel	33cl blond	9°	4.2
hommelbier	25cl blond	7.5°	3.5
kriek lindemans	25cl rood	4°	3.1
la chouffe	33cl blond	8°	4.1
omer	33cl blond	8°	3.9
orval	33cl amber	6.2°	4.5
oude geuze oud beersel	37.5cl blond	6°	5.9
rochefort 10	33cl donker	11.3°	4.9
saisont dupont (bio)	25cl blond	5.5°	3.1
staminee bruin (huisbier/bio)	33cl donker	6.6°	4.1
st-bernardus pater 6	33cl donker	6.7°	3.6
st-bernardus tripel	33cl blond	8°	4
st-bernardus wit	33cl wit	5.5°	3.6
steenuilke	33cl amber	6.5°	3.9
taras boulba	33cl blond	4.5°	3.6
tripel karmeliet	33cl blond	8°	4.1
troubadour magma IPA	33cl amber	9°	4.2
vander ghinste oud bruin	25cl donker	5.5°	3.1
westmalle tripel	33cl blond	9°	3.9

SUGGESTIE BIER

mikkeller Berliner weisse 33cl wit 0.1° 4.4
Speciale neus met wat lactische tonen (cf. yoghurt; door toevoeging van lactobacilus). Ook in de mond wat zurige toetsen, verrassend mondvullend met tarwemouttoets, een kleine hint van honing achteraan en een behoorlijk lange en fruitige afdronk. Wetende dat dit om een alcoholvrij bier gaat, heeft deze toch geweldig veel smaak en body. Door het lactisch-zurige toetsje wel iets voor de liefhebbers! Lekker bij zoetzure gerechten, salades en, jawel, probeer eens bij chocolade!

XX bitter 33cl blond 6° 4
De Ranke gebruikt in dit bier enkel ganse hopbellen, wat eerder uitzonderlijk is tegenwoordig. Je merkt dit aan de wat 'groenige' aroma's in de neus. Een zeer verfrissend en dorstlessend bier met wat citrus, mooie mouttoetsen, een romig mondgevoel en flinke bitterheid in de afdronk zonder wrang te zijn. Staat mooi als aperitief of gewoon op terras in het zonnetje. Past ook bij zeevruchten, rundstartaar, wit vlees, salades en licht exotische gerechten.

1902 honey lavender tripel 33cl blond 8.5° 4.9
Jongste telg van Siphon Brewing. Een klassieke Belgische tripel met honing en lavendel. Deze smaken zijn uiteraard prominent aanwezig, doch netjes uitgebalanceerd met de fruitige en florale toetsen en een verfrissende bitterheid. In de mond heeft het ook een romig mondgevoel met een vrij lange afdronk. Probeer deze op zich, al dan niet als digestief, of bij eerder mediterrane keuken, wit vlees, romige gerechten of een fruitig dessert.

crime passionel 33cl blond 7.5° 4.9
Een misdadig lekkere tarwe-IPA uit Baarle-Hertog. Aroma's van tropisch fruit met een fris-zurige toets van de tarwe met een romig mondgevoel. In de afdronk, wat zoetig en mooie tarwemout met een licht kruidig-bittere toets. Perfecte aperitief en terrasjesbier of leuk bij licht exotische/pikante gerechten en fruitige desserts.

factor 50

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.

woody

33cl donker 7.5° 5.2

Brasserie de la Lienne is een 5j jonge artisanale microbrouwerij op de grens tussen Luik en Luxemburg. Ze bewezen eerder al dat ze leuke, originele bieren kunnen brouwen. Ook met hun nieuwste creatie leveren ze een fantastisch werkstuk af voor de liefhebbers van sour ales. Rijke aroma's van hout, fruit en wat lactisch-zurig in de neus. Verder goed droog met zelfde aroma's in de mond en een vlezige, houtfruitige afdronk. Lekker bij stoofpotjes (stoverij!), maar ook bij (rood) vlees, salades, spicy stuff en zelfs bij zeevruchten niet te versmaden.

vieille provision

75cl blond 7.5° 13

Dit provisiebier is een bewaarbier dat gemaakt wordt met een selectie van de beste vaten oud bier van brouwerij De Ranke. Het bier vormt ook de basis voor Cuvée De Ranke en Kriek De Ranke en rijpt minstens één jaar op eikenhouten vaten. Een lichtzurig en droog bier met mooie houttoetsen, fruitige esters, funky met lange afdronk. Lekker als apéro, bij salades, zoetzure gerechten, wok en een perfect match voor citroentaart!

SUGGESTIE GENTSE BIERVERENIGING (mei-juni)

lupuloid IPA

33cl blond 6.7° 5.4

Vier jaar duurde het, vooraleer het recept van deze IPA op punt stond. De brouwers van Beavertown (Londen) experimenteerden volop met gist, mout én hop en verwerkten stevast alle feedback van hun klanten tot ze het gewenste resultaat voor brouwerij én klant hadden gevonden: de Lupuloid. Verwacht je aan aroma's van tropisch fruit (citrus, pompelmoes, ananas, mango etc.) in de neus en in de mond, flink wat hop en een mooi bittertje. Mooi als aperitief, bij exotische keuken, lamsvlees en zelfs bij een dessert obv. fruit.

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.

SUGGESTIE WIJN

ROSE glas (15cl) / fles

lous grezes gRandiOSE (bio) vdp de cévennes, fr. 6.2/31
druif : grenache, cabernet sauvignon

Trees en Luc Lybaert, rasechte Gentenaars, kochten in 2003 in de Cévennes (Piémont Cévenol) een wijndomein en begonnen met de productie van natuurwijnen. Na eerst wat minder positieve reacties, zagen ze hun inspanningen in 2011 beloond met de titel van "Vignerons de l'année" van Gault Millaut. Deze 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

WIT

glas (15cl) / fles

argilex 2012

vouvray, fr.

5.4/27

druif : chenin blanc

Een zeer expressieve neus met aroma's van rijpe vruchten. In de mond rijk en vol met overvloedige smaken van kweepeer, honing, acacia en een toets van toast in de afdronk. Prijs-kwaliteit een topwijn die zich perfect leent voor aperitief, bij salades, vis (griet!) en zeevruchten.

goretti 2013

IGP umbria, it.

6/30

druif : pinot grigio

Een diep en elegant boeket met noten van ananas, banaan, gele perzik en peer. Lichte aroma's van verse witte bloemen en lavendel. Geen invloed van eik. Een heel lichte en verfrissende wijn, aangenaam en complex met verschillende vruchten en met een lange, elegante afdronk. Mooie wijn bij salades, asperges, wit vlees en kazen.

leth 'simply wow' 2016 fels-am-wagram, oost.

8.2/41

druif : 200 vergeten druivenrassen!!!

Franz Leth Sr. legde gedurende vele jaren een speciaal perceel wijnstokken aan met inheemse, vaak bijna verdwenen of compleet onbekende variëteiten. Momenteel bestaat dit 'levende museum' aan Oostenrijkse wijnstokken uit meer dan 250 verschillende rassen waarvan er telkens per variëteit slechts een paar stokken zijn aangeplant. Alle witte druiven, zo'n 200 soorten en enkel de rijpste trossen, worden in een keer verwerkt tot deze unieke wijn. Resultaat is een fruitboeket aan aroma's uit alle windstreken, versmolten met een verrassende kruidigheid en een diepgewortelde mineraliteit. Inheems en multicultureel tegelijkertijd, gewoonweg fascinerend! Kan je zeker op zich van genieten, maar past ook goed bij eerder exotische keuken (fusion, pikant, koriander etc.).

SUGGESTIE WIJN

ROOD

glas (15cl) / fles

guillaman 2016

IGP gascogne, fr.5.2/26

druif : cabernet sauvignon

Aroma's van klein donker fruit, ronde tannines en een vrij mondvullend gevoel. Een vin de plaisir om van te genieten als aperitief, al dan niet bij wat tapas, of bij (gegrild) vlees en kazen.

chat. romanin 'les alpilles' (bio) IGP des alpilles, fr.5.8/29

druif : syrah, grenache, mourvèdre, cabernet sauv.

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, voldoende fraîcheur behoudend, sappig fruit en zachte kruiden. Een mooie wijn bij rood vlees, kruidige keuken en zelfs chocolade.

couronneau 2014 (biodyn.)

sainte-foy, fr. 6.6/33

druif : merlot

Deze château is sinds 1999 Ecocert gelabeld en vanaf de oogst van 2010 ook biodynamisch. Een goed geconcentreerde merlot, aromatisch met een goed onderbouwde structuur. Perfect bij een goed stukje rood vlees, zeker bij lamsvlees, gerechten met veel karakter, kazen of ook lekker om bij na te genieten.

babich 2016

marlborough.-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 zichzelf, maar ook zeer lekker bij wit en rood vlees, aubergine, tomatensauzen en licht Aziatische 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 (2pers, 4 pers)		9.2 / 13.4
manchegokaas, serranoham, 2 soorten charcuterie, olijven, bruschetta met tapenade		
gemengde tapas veggie	 	12.9
kazen, bruschetta met tapenades en olijven		

SLAATJE

VG / HG

lauwe geitenkaas		11.5/17.5
met vijgentoast en hazelnoot		
<u>biertip</u> : oude geuze, st bernardus tripel		
<u>wijntip</u> : guillaman (rood €5.2), goretti (wit €6)		
slaasje scampi	  	12.5/18.9
met appeltjes en curry		
<u>biertip</u> : hommelmier		
<u>wijntip</u> : leth (wit €8.2), argilex (wit €5.4)		
gegrilde aubergine en granen	  	11.5/17.5
met granaatappeldressing		
<u>biertip</u> : gentse tripel		
<u>wijntip</u> : leth (wit €8.2), grandiose (natuurlijk, rosé €6.2)		

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

PASTA

glutenvrije penne mogelijk +1€

spaghetti bolognaise	  	12.4
----------------------	---	------

biertip : westmalle tripel

wijntip : babich (rood €7), guillaman (rood €5.2)

pasta pesto van het huis	 	18.5
--------------------------	---	------

met zongedroogde tomaten, rucola en parmezaan (veggie)

biertip : steenuilke

wijntip : babich (rood €7), grandiose (natuurlijk, rosé €6.2)

tagliatelli met scampi		19.5
------------------------	---	------

in witte wijnsaus met verse kruiden (8 scampi's)

biertip : gentse tripel

wijntip : argilex (wit €5.4)

VIS

op vel gebakken zalmfilet	 	19.8
---------------------------	---	------

met dillesaus en frietjes of rijst

biertip : st bernardus wit

wijntip : argilex (wit €5.4)

waterzooi van vis	 	22.5
-------------------	---	------

met saffraansaus en krielaardappeltjes







biertip : brunehaut tripel, st bernardus tripel

wijntip : argilex (wit €5.4), leth(wit €8.2)

VLEES

- stoverij van varkenswang met frietjes  19.5
biertip : vlaams oud bruin, staminee bruin, gouden carolus classic
wijntip : guillaman (rood €5.2), romanin (rood €5.8)
- rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes  18.5
biertip : vlaams oud bruin, la chouffe, staminee bruin
wijntip : babich (rood €7), couronneau (rood €6.6)
- cheeseburger (cheddar) met frietjes 18.5
biertip : staminee bruin
wijntip: couronneau (rood €6.6), guillaman (rood €5.2)
- filet mignon met frietjes 24.4
met peperroomsaus 
met béarnaise 
biertip : troubadour magma
wijntip : couronneau (rood €6.6), romanin (rood €5.8)
- gerijpte entrecôte (2 weken) holstein - frietjes 25.5
peperroom  of béarnaise 
biertip : st bernardus tripel, gouden carolus tripel
wijntip : couronneau (rood €6.6), guillaman (rood €5.2)
- gegrilde tapilla (bovenham) van iberisch varken 25.9
met frietjes, groentenlasagne en peperroomsaus 
biertip : brunehaut amber, st bernardus pater 6
wijntip : couronneau (rood €6.6), babich (rood €7)

VEGGIE

groentenstoofpotje (vegan)	   	17.5
met tofu, kokosmelk, gele curry en basmatirijst		
<u>biertip</u> : troubadour magma		
<u>wijntip</u> : babich (rood €7), romanin (rood €5.8)		
berloumi	 	17.9
(lokale halloumi: zoute, witte kaas) met tabouleh en koriander		
<u>biertip</u> : oude geuze		
<u>wijntip</u> : couronneau (rood €6.6), grandiose (rosé €6.2)		

EXTRA

frietjes (klein/ groot)	    	2.7 / 4.2
slaasje	    	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

lamskoteletjes - lasagne aubergine & courgette - aioli



23.5

biertip : factor 50, 1902, lupuloid

wijntip : couronneau (rood 6.6€), romanin (rood 5.8€)

burger pulled chicken - mangocurry - potato wedges



18.5

biertip : XX bitter, crime passionel, berliner weisse

wijntip : babich (rood 7€), goretto (wit 6€)

griet op graat - geprakte aardappel - mousseline



24.5

biertip : XX bitter, berliner weisse

wijntip : argilex (wit 5.4€)

asperges in truffelolie - aardappelsla - perseliemayo

met gerookte zalm



23

zonder gerookte zalm



20.5

biertip : XX bitter, berliner weisse

wijntip : goretto (wit 6€)

bloemkoolballetjes - pindasaus - rijst



17.5

biertip : crime passionel, vieille provision (75cl)

wijntip : leth (wit 8.2€), romanin (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> : troubadour magma		
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 pater 6		
tiramisu met speculoos	✓	6.9
<u>biertip</u> : hommelmelbier		
citroentaart met méringue	✓	6.9
<u>biertip</u> : vlaams oud bruin		

SUGGESTIE DESSERT

sweets to share (2 personen)	✓	9.5
<u>biertip</u> : woody		
<u>wijntip</u> : banyuls, notenkop, frisson d'automne		

DESSERTWIJN

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.

guillaman 'frisson d'automne' 5.2
Deze zoete witte wijn biedt een mooi evenwicht tussen zoet en fris met aroma's van gekonfijte vruchten en honing.

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 artisanaal 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)