

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 vin blanc		6.9
pineau des charentes		4.3
sherry (dry)		4.3
pastis		4.3
roomer		5.3
campari/ passoa		4.5
gibsons'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

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 chocoladedessert.

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 hoggave 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		
gember / limoen-munt/ ice-tea		3.4
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
appletiser (27.5cl)		3.1


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
wadesda #8	33cl amber	6.2°	4.8

DORSTLESSER

staminee bruin (huisbier/bio)	33cl donker	6.6°	4.1
leireken pils (glutenvrij  / bio)	25cl blond	5.2°	2.4
taras boulba	33cl blond	4.5°	3.6
st-bernardus wit	33cl wit	5.5°	3.6
keikoppenbier (bio)	33cl blond	6.1°	4.1
saisont dupont (bio)	25cl blond	5.5°	3.1
special de ryck	33cl amber	5.5°	3.6

FRUITBIER / GEUZE / VLAAMS OUD BRUIN

kriek lindemans	25cl rood	4°	3.1
oude geuze girardin	37.5cl blond	5°	5.6
duchesse de bourgogne	25cl donker	6.2°	3.5

OOSTVLAAMS STREEKBIER

steenuilke	33cl blond	6.5°	3.9
tripel karmeliet	33cl blond	8°	4.1
troubadour blond	33cl blond	6.5°	3.9
troubadour magma IPA	33cl amber	9°	4.2

TRAPPIST

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

DEGUSTATIEBIER

hommelbier	25cl blond	7.5°	3.5
omer	33cl blond	8°	3.9
la chouffe	33cl amber	8°	4.1
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 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

SUGGESTIE BIER

wadesda #8 (op vat) 33cl amber 6.2° 4.8

Bij Brasserie de la Senne durven ze al eens wat te experimenteren. Sommige van die brouwsels worden op de markt gebracht onder de noemer "Wadesda". Dit is hun laatste probeersel en naar verluidt gaat het om iets in de IPA-stijl. Verder hebben we dit zelf nog niet kunnen proeven op voorhand. Maar we hebben intussen wel een blind vertrouwen in deze brouwerij... Who dares to try?

energibajer (alcoholvrij) 33cl blond 0.0° 4.3

Mikkeller is onder de bierliefhebbers al lang geen onbekende meer. In hun thuisland Denemarken is er zelfs een Mikkeller Running Club voor wie dit bier maakt is. Tussen het lopen door kan deze Energibajer (ofte Energiereep) genuttigd worden! Citrus, agrum, hop en wat tarwemout in de neus; friszurig met meer citrus en agrum in de mond, mooie toetsen van tarwemout, tikje kruidig, goed bitter en droog. Kortom, een zeer dorstlessend en smaakvol bier! Perfect terrasbier of ideaal bij licht exotische/pikante keuken, zeevruchten en rundstartaar.

soleil levant (limited edition 2018) 33cl blond 5.7° 4.5

De naam verwijst naar het land van de rijzende zon, Japan. Een bier om de Japanse fans van Brussels Beer Project te plezieren en daar zal hun 'taproom' in Tokyo wel voor iets tussen zitten ook. Deze flower saison kreeg een infusie van jasmijn, rozen en oranjebloesem mee. Een prachtig boeket bloemen met als topping een vleugje honing en citroen. In de mond ook een beetje tannine van de jasmijn en een bittertje. Lekker aperitief, al dan niet op terras in het zonnetje, maar ook perfect bij een zomerse salade of oosters/exotisch getinte smaken.

space cadet 33cl wit 6° 4.3

Een zeer goed gemaakt modern witbier van 't Verzet: granige, hoppige aroma's in de neus; een fluwelen mondgevoel, veel tropisch fruit en een tikje kruidigheid in de mond met een zacht bittere afdrank. Een zeer dorstlessend en mooi uitgebalanceerd bier! Met Nieuw-Zeelandse hopsoorten Pacifica en Wai-iti. Perfect als aperitief of bij zomerse gerechten (salades, tartaar, gegrild vlees), vis & zeevruchten en eerder kruidig spul.

douce vertus

33cl donker 7° 4.2

Aan de oevers van de Semois in het diepe zuiden van ons landje brouwt MilleVertus al sinds jaar en dag leuke en soms verrassende bieren. Bij dit biertje rijp fruit en zacht gebrande mouttonen in de neus. In aanzet fris en zoetig; volle, ronde en romige smaken, flink moutig, gebrande toetsen, zachtbitter in afdrank. Een mooie match voor alle vlees (al dan niet gegrild), gegrilde groenten, zoete groenten, desserts als crème brûlée of nagerechten met chocolade, koffie, karamel etc.

omega

33cl blond 6° 4

Dare to go wild! Het motto van Alvinne ligt er niet om, wereldvermaard als de brouwerij is voor zijn zure en vaak zeer experimentele bieren. Deze Omega kende een gemengde gisting (hoge & wilde) en kreeg ook een portie overjaarse hop, net als bij de geuzes. In de neus wat lactisch, funky en fruitig. In de mond tikje zurig, fruitig en verfrissend; een mooie lange en fruitige afdrank met een vleugje overjaarse hop. Ideaal als apéro, op terras, bij salades, zachte kazen, romige vis- en kipgerechten, sushi en sashimi, tonijn.

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, portugal
<u>rood</u>	: cabernet sauvignon & merlot	pays d'oc, frankrijk
<u>rosé</u>	: touriga nacional, castelão, shiraz, merlot & cabernet sauvignon	ribatejo, portugal

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 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 Inérant 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

les thérons 2012

AC st-santurnin, 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. Perfect zonnig wijntje, als aperitief of bij salades, vis, wit vlees en zeker bij exotischer gerechten.

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, tonijn), zeevruchten, asperges, kazen en salades.

camus 2014

graves, fr.

6.6/33

druif : sauvignon Blanc, sémillon

Deze wijn doet de grote klassieke appellatie 'Graves' alle eer aan. Expressieve neus; vette aanzet met in de mond peer en witte perzik; subtiele kruidigheid met citrustonen in afdronk. Combineer deze wijn met schaal- en schelpdieren, bij vis en salades of geniet ervan als aperitief.

SUGGESTIE WIJN

glas (15cl)/fles

ROOD

libation canaille 2015 poule-les-echarmeaux, fr. 5.2/26
druif : gamay

Twee Belgen, vader & zoon Goossens hebben een uit de hand gelopen hobby. Ze telen hun druiven in de Beaujolais, maar de wijn wordt net buiten deze appellatie gemaakt. Een vlotte drinkwijn met veel rood fruit, ideaal bij rood vlees, eend en een wat exotischer keuken.

carignena 2014 (bio) AOC corbières, fr. 5.8/29
druif : carignan 'vieilles vignes' (70%), grenache

Expressieve neus met een hoofdtoon van rode vruchten (framboos, granaatappel) en een vleugje jeneverbess. Frisse, ronde smaak in de aanzet, met een goede zoetheid bij een lange afdrank met aroma's van aardbeien. Lekker bij stoverij, wit en rood vlees (lam).

leth 'reserve' 2015 wagram, oost. 6.4/32
druif : sankt laurent

Donkere kersen, soepele en fruitige stijl met in de mond meer elegantie dan kracht en naast de rode vruchten ook geroosterde toetsen en een mooie houtversmelting. Een perfecte ambassadeur van de typisch Oostenrijkse St Laurent druif (verwant met pinot noir). Geniet ervan bij wat fijner vlees, rundsvlees, Oosterse keuken of gewoon op zich!

montine 2013 AC crozes-hermitage, fr. 7.2/36
druif : syrah

Ecologische teeltwijze! Pure neus, met toetsen van viooltje. Zeer fris met lichte tannines die geleidelijk aan verdwijnen om plaats te maken voor toetsen van vruchtenmoes. Deze fruitige wijn weerspiegelt goed het karakter van de hellingen waar hij vandaan komt en van de mineraliteit die de bodem er voortbrengt. Past uitstekend bij rood vlees (rund/lam) en pikanter gerechten.

KOFFIE

fair trade

koffie, espresso, déca	2.4
dubbele espresso	2.9
koffie verkeerd, cappuccino	3

THEE IN EEN ZAKSKE *oxfam fair trade/bio*

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

LOSSE KRUIDENTHEE

kannetje

jasmijn - kamille - rozenbottel - vervaine (ijzerkruid)	3.8
mélange stokerij avondthee obv kruiden & fruit	3.9
huisgemaakte gemberthee (suikervrij) <i>à l'AmuZette</i>	3.8
verse muntthee op Maghrebijnse wijze	4.3

MELK VOOR ELK

bio

warme melk met honing	2.7
warme chocolademelk (callebaut)	3.6

STERKE KOFFIE

7.5

irish (whiskey) - italian (amaretto) - french (cognac of calvados) -
flemish (graanjenever) - cuban (rum)

WHISKY

label 5		5.8
jameson		6.6
jack daniels		7.1
oban 14j		9.3

RUM

rum varadero 3j/ 7j	oxfam fair trade	6.1/ 7.1
---------------------	------------------	----------

JENEVER

p. bruggeman

peterman (jong)		3.5
oude hertekamp		4

ANDER STRAF SPUL

amaretto, cointreau, sambuca, bailey's		5.8
calvados	busnel v.s.o.p.	7.9
cognac	otard v.s.	7.9
poliakov wodka		5.5
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

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 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 (2 of 4personen)















bruschetta's - tapenade		5.5 / 9.2
bruschetta's - rundstartaar		5.5 / 9.2
bruschetta's - serrano - aïoli		6.5 / 9.8
rilette makreel - passievrucht	 	6 / 9.5
bloemkoolwings - ranchdip	    	8.5

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

VOORGERECHT

gerechten met een * zijn niet mogelijk voor groepen groter dan 9 pers.

*scampi - roerbak zoetzuur - rijst		13.5
fris quinoaslaatje - geitenkaas - rode biet	  	11.5
tonijn koud gemarineerd - wasabi - spelt	  	15.5
asperges - aardappelsla - peterseliemayo		
met gerookte zalm	  	15
zonder gerookte zalm	   	13.5


HOOFDGERECHT

gerechten met een * zijn niet mogelijk voor groepen groter dan 9 pers.

- op vel gebakken zalmfilet  19.8
met dillesaus en frietjes of rijst
biertip: witbier
wijntip: camus (wit 6.6€), babich (wit 6.2€)
- *griet op graat - geprakte aardappel - mousseline  24.5
biertip : space cadet, soleil levant, omega
wijntip : camus (wit 6.6€), babich (wit 6.2€)
- *scampi - roerbak zoetzuur - rijst  20.5
biertip: space cadet, energibajer, omega
wijntip : les thérans (wit 5.2€), leth (rood €6.4)
- tonijn koud gemarineerd - wasabi - spelt  25
biertip : space cadet, energibajer, omega
wijntip : babich (wit 6.2€), leth (rood €6.4)
- risotto - zeevruchten - venkeljus  21.5
biertip: space cadet, omega
wijntip : camus (wit 6.6€), babich (wit 6.2€)
- stoverij van varkenswang met frietjes  19.5
biertip: staminee bruin, duchesse de bourgogne
wijntip: carignena (rood 5.8€), libation canaille (rood 5.2€)
- rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes  18.5
biertip: duchesse de bourgogne, la chouffe, staminee bruin
wijntip: leth (rood 6.4€), libation canaille (rood 5.2€)


HOOFDGERECHT

gerechten met een * zijn niet mogelijk voor groepen groter dan 9 pers.

*eendenbil - sinaasappel - geprakte aardappel  21.5


biertip: wadesda, douce vertus

wijntip: libation canaille (rood 5.2€)

lamskoteletjes - lasagne aubergine & courgette - aioli  23.5


biertip: wadesda, lupuloid

wijntip: grandiose (rosé €6.2), montine (rood 7.2€)

burger pulled chicken - mangocurry - potato wedges  18.5

biertip: space cadet, omega

wijntip: les thérons (wit 5.2€), libation canaille (rood 5.2€)

gegrilde tapilla (iberisch varken)  25.9

met paprika, gegrilde aubergine, courgette en frietjes

biertip: brunehaut amber, staminee bruin


wijntip: leth (rood 6.6€), carignena (rood 5.8€)

pasta pesto van het huis  18.5

met zongedroogde tomaten, rucola en parmezaan (*veggie*)

biertip: steenuilke, leireken pils, oude geuze

wijntip: leth (rood 6.6€), carignena (rood 5.8€)

pasta scampi met chorizo en saus obv pastis  19.5

biertip: taras boulba, keikoppenbier, omer

wijntip: les thérons (wit 5.2€), grandiose (rosé 6.2€)

HOOFDGERECHT

gerechten met een * zijn niet mogelijk voor groepen groter dan 9 pers.

asperges - aardappelsla - peterseliemayo

met gerookte zalm

    23

zonder gerookte zalm

    20.5

biertip: space cadet, soleil levant

wijntip: babich (wit €6.2)

bloemkoolballetjes - pindasaus - rijst

    17.5

biertip: wadesda, soleil levant

wijntip: les thérons (wit 5.2€), grandiose (rosé 6.2€)

falafel - mangodip - couscoussalade

    17.9

biertip: wadesda, lupuloid

wijntip: les thérons (wit 5.2€), grandiose (rosé 6.2€)

fris quinoaslaatje - geitenkaas - rode biet

   18.5

biertip: omega, douce vertus

wijntip: libation canaille (rood 5.2€), les thérons (wit 5.2€)

EXTRA

frietjes (klein/ groot)

     2.7/ 4.2

slaasje

     3.7

parmezaan

    1.6

rijst

     2.1


peperroom

   2.1

glutenvrije pasta

     +1

extra chocoladesaus

   1.1

extra slagroom

   0.5

1 tafel = 1 rekening

17

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> : staminee bruin		
trio van sorbet	✓ 🌸 ✕ 🍌 🍌	6.9
(citroen, passievrucht en framboos)		
<u>biertip</u> : een kriekske		
brownie met crème anglaise	✓ ✕ 🍌	6.9
<u>biertip</u> : st bernardus abt 12		
tiramisu met speculoos	✓	6.9
<u>biertip</u> : steenuilke		
citroentaart met méringue	✓	6.9
<u>biertip</u> : duchesse de bourgogne		

SUGGESTIE DESSERT

sweets to share (2 personen)	✓	9.5
tis VEGA-lekker	🌸	6.9
<u>biertip</u> : omega, douce vertus		
<u>wijntip</u> : guillaman frisson d'automne (zoet wit), notekop		

DESSERTWIJN (glas)

guillaman 'frisson d'automne'	5.2
Deze zoete wijn biedt een mooi evenwicht tussen zoet en fris met aroma's van gekonfijte vruchten en honing.	
'notekop' huisgemaakte notenporto	6
Hij is er weer!!! Onze huisgemaakte likeur op basis van rode wijn, okkernoten en een selectie kruiden. Ideaal bij een (chocolade)dessert.	

Gratis WiFi via Stokerij 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.destokerij-gent.be

andere vragen : info@destokerij-gent.be

09 279 95 85

BE 0895 115 604

Open van woensdag tem zondag vanaf 17u30;
de keuken van 18u tot 21u (woensdag, donderdag en
zondag)
van 18u tot 21u30 (vrijdag & zaterdag)