

## APERO

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
sangria met vers fruit (seizoen)		7
campari/ passoa		4.5
gibsons's gin		5.5
tanqueray gin		6.7
+ frisdrank		2.5
+ fever tree tonic		3.8
+ vers fruitsap		3.9

## SUGGESTIE GIN

### **gin mare**

11

Zoals de naam doet vermoeden: een zwoele, mediterrane gin, afkomstig uit een klein Spaans dorp. Tal van mediterrane kruiden zitten in deze aromatische gin verwerkt, waaronder arbequiña-olijven en rozemarijn. Deze 2 vormen meteen ook onze garnering in het glas. Salud!

## 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 <i>à l'AmuZette</i>		
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
bio limonade (33cl)	oxfam fair trade/ bio	3.4
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

**staminee blond** (huisbier) 25cl blond 5.5° 3.8

Deze ideale vervanger voor pils wordt voortaan gebrouwen door onze huisbrouwer 'De Plukker'. In de neus licht fruitig en hoppig (citrus) met zachte mouttoetsen. Een mooie bittere, volle smaak, met wat fruit in de afdrank. Dé perfecte aperitief!!!

Lekker bij salades, vis, wit vlees en rundstartaar.


**staminee bruin** (huisbier/ bio) 25cl donker 6.6° 3.8

Hop Farm Brewery 'De Plukker' (Poperinge) heeft hier een zijdezacht bier afgeleverd met volle, kruidige en gebrande toetsen en een licht bitterzoete afdrank. Perfect bij al uw vlees of om na te genieten...

pater lieven tripel 25cl blond 8° 3.5

liefmans goudenband 25cl donker 8° 3.2

## DORSTLESSER

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°	4.2
orval	33cl amber	6.2°	4.3
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

**pater lieven tripel** 25cl blond 8° 3.5

Een kruidige bitterheid overheerst de geur, aangevuld met florale toetsen. In de mond eerst lichtzoete accenten van mout en alcohol, daarna een intense bitterheid die ook de lange afdronk domineert. Uitstekend bij stevige vis (zalm), veggie of lichter vlees.

**liefmans goudenband** 25cl donker 8° 3.2

Dit Oostvlaamse provisiebieer (bier van gemengde gisting) is normaal nooit op vat verkrijgbaar en werd in december 2014 verkozen tot beste Belgische bier op de Brussels Beer Challenge. Dit type bier heeft fruitige en sterk vineuze eigenschappen door zijn rijping op eikenhouten vaten.

**lienne grandgousier** 33cl blond 5° 4.6

Een verfrissend blond bier, licht als de mist die de vallei van de Lienne bij dageraad omhult. Aroma's van zomers fruit en citrus. Ook in de smaak wat citrus, bittere hop, kruidigheid en wat koriander, afsluitend met een fruitige en bittere afdronk. Uiterst geschikt als dorstlesser en aperitief, bij vis en zeevruchten en licht kruidig eten.

**golden tricky** 33cl blond 7.5° 4.2

Zeer troebel, bijna wit bier gebrouwen met Australische hop: aroma's van tropisch fruit (lychee, agrum); frisse, bittere aanzet met fruitige en wat moutige smaken. Ideale aperitief of mooi als begeleider van kruidig en exotisch eten of zeevruchten.

**rookop (bio)** 33cl donker 6.5° 4.1

De Plukker kent u intussen als onze 'huisbrouwer' die onze Staminee blond & bruin brouwt. Deze Rookop brouwen ze met hun Admiral en Goldings hop: fruitige gist- en hoparoma's in de neus met wat gebrande mout; in de mond verrassend fris en droog, hoppig met toch vrij romig mondgevoel, zacht gebrande en zelfs wat rokerige tonen, beetje chocolade, lichte fruitigheid met klein beetje kandij in afdronk, perfect voor vele foodpairings!

## SUGGESTIE BIER OM TE DELEN 75cl

**ambassadeur** 75cl blond 8° 15.5

Zeer kruidige neus met ook gistaroma's duidelijk aanwezig; floraal, fruitig en kruidig in de mond ook met klein hopbittertje die wat blijft hangen. Mooi als aperitief, bij licht kruidige gerechten, vis en lichter vlees (bv. tartaar).

**indulgence 'whisky infused'** 75cl donker 11.7° 12.5

Gouden Carolus Indulgence (indulgence = bron van vermaak, genot, verwennerij) is een serie gelimiteerde. Whisky Infused is de 1ste smaakexpressie uitgegeven onder dit label. Bij deze uitgave werd Cuvée van de Keizer (2015) verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt whisky. Dit resulteert in een uniek bier met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade. Perfect bij alle vlees en zeker ook als digestief en bij dessert!

### BIERSUGGESTIE VAN DE MAAND

door de gentse biervereniging

**februari:**

**malheur 12** 33cl donker 11.5° 4.6

Een zwaar bruin bier met mooi rijp fruit in de neus en zachte gebrande toetsen. Zeer zacht in aanzet, licht zoetig, kruidig en vol in de mond, drinkt verrassend droog weg. Mooie afsluiter, al dan niet bij een nagerecht, of ook uitstekend bij de hertragout, bij stoverij en ander (rood) vlees.

**maart:**

**ouwen duiker** 33cl blond 7° 4.5

Vrij nieuwe brouwfirma Hedonis brouwt zelf dit bier bij Maenhout. Resultaat is een koperblond bier met in de neus veel (zomers) fruit en mout; eerder zoete aanzet in de mond, veel fruit met zachte doch aanwezige bitterheid in afdronk. Geniet ervan als aperitief of bij een stukje (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, portugal
<u>rood</u>	: merlot & cabernet sauvignon	pays d'oc, frankrijk
<u>rosé</u>	: touriga nacional, castelão, shiraz, merlot & cabernet sauvignon	ribatejo, portugal

## HALVE FLESJES

**37.5 cl**

**ROOD - tayet prestige 2011**      bordeaux sup., fr      20  
druif :      merlot, cabernet sauvignon  
Harmonieuze rode wijn, perfect op dronk; lekker bij elk stukje vlees.

**WIT - la voltonnerie 2010**      sancerre – loire, fr.      16  
druif :      sauvignon blanc  
Volle witte wijn; lekker bij vis, zeevruchten of op een terrasje.

## **SPECIALLEKES uit Jean's kelder** (fles)

### **ROOD**

**putille 'les fours à chaux' 2012** val de loire, fr. 27  
druif : gamay

Speelse, fruitige wijn met veel sappig rood fruit (cf. Beaujolais).  
Uitstekend bij eend en veggies!

### **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 (roodbaars), salades en de veggie-suggestie.

## **DESSERTWIJN** (glas)

**moscatel** penedés, 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.



## SUGGESTIE WIJN

glas (15cl)/fles

WIT

### **palesa 2015 (fair trade)**

breedekloof, Z-A 5.2/26

druif : chenin Blanc

Sterke aroma's van guave, kruisbes en tropische vruchten. Pittige aciditeit en verfrissend evenwicht door heerlijke tonen van groene appel en citrus. Zeer breed inzetbaar, zeker bij vis en kip, maar ook salades en veggie.

### **colinas 2013**

DOC bairrada, port. 6.2/31

druif : chardonnay, arinto

In de neus tonen van rijp fruit en hints van witte bloemen; in de mond zacht en rond met mooie aciditeit en lichte houttoets. Uitstekende begeleider van eenvoudige keuken: gebakken vis, wit vlees, zeevruchten.

### **la rocca 2012**

DOC piemonte, it. 7.4/38

druif : cortese

Lichte strogele kleur en aroma's van bisquit en marsepein. Frisse zuren, nootachtige en minerale smaak met mooi geïntegreerd hout! Klaskak uit Piëmonte die goed past bij de roodbaars en andere vis!.

## SUGGESTIE WIJN

glas (15cl)/fles

ROOD

### **palesa 2014 (fair trade)**

breedekloof, Z-A5.2/26

druif : pinotage

Aroma's van banaan en rijpe bessen. In de mond smaken van kersen en mooi geïntegreerd hout. Evenwichtige wijn met veel fruit.

Lekker bij (rood) vlees en zeker ook de eend!

### **rayos uva 2014 (bio, natuurlijke wijn!!!)**

DOC rioja, sp.

6/30

druif : tempranillo, graziano

Specifieke smaak van natuurlijke wijn! Rijp rood fruit, sappig, mooi verweven hout, lichte kruidigheid. Zeer toegankelijk als natuurlijke wijn, speels ook. Een voorbeeld van de nieuwe generatie Spaanse wijn! Uitstekend bij wit vlees, varken en veggies of bij wat tapas als aperitief.

### **franz leth reserve 2011**

fels-am-wagram, oost. 6.4/32

druif : sankt laurent

Aroma's van zoetzure kers met licht geroosterde toetsen tegen een achtergrond van zacht smakende vruchten en donkere bessen. Sporen van zoetheid, een vleugje pruim, elegante tannines, jeugdige balans van vruchten, rijpheid en fijne eik. Nu perfect op dronk.

Lekker bij de eend, wit vlees en gedroogde ham.

### **marge 2012**

priorat, sp. 7.2/36

druif : garnacha, cab. sauv., merlot, syrah

Nu perfect op dronk: complexe en intense aroma's; soepel doch krachtig in de mond, tikkeltje kruidig; lange afdronk. Gaat uitstekend bij mediterrane keuken (lam, tapilla, pasta), rood vlees, wild of uiteraard ook lekker om op zich van te genieten!

## **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 <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
flor de cana 12j		9.3

## JENEVER

p. bruggeman

peterman (jong)		3.5
oude hertekamp		4

## ANDER STRAF SPUL

amaretto, cointreau, sambuca, bailey's		5.8
limoncello, orangello van bloedappelsien (huisgemaakt)		5.7
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
+ frisdrank		2.5
+ fever tree tonic		3.8
+ vers fruitsap		3.9

## ALLERGENEN

Hoe langer hoe meer klanten stellen ons de vraag of wij gerechten hebben die aangepast zijn aan intoleranties voor bepaalde voedingsmiddelen. Na overleg met diëtisten van het UZ Gent, bieden wij u hieronder een overzicht van onze gerechten.

Wij willen er U toch graag op wijzen dat bereidingen licht kunnen wijzigen en dat in een professionele keuken contaminatie steeds mogelijk is.

Onze aandachtspunten bij intoleranties :

**Vegetarisch** 

**Veganistisch** 

Wij bakken onze frietjes in plantaardige frituurolie

**Glutenvrij** 

We houden ten strengste rekening met contaminatie met andere gerechten, maar steeds geldt : 'kan sporen van gluten bevatten'  
(cf. brood individueel verpakt, enkel frietjes bakken in het frietvet, pasta apart koken,...)

We hebben glutenvrij brood, vraag ernaar (zolang voorradig)

Vraag naar onze glutenvrije pasta (+1€) (zolang voorradig)

**Lactosevrij** 

**Suikervrij** 

**Notenvrij** 

Alle sla en rucola wassen wij 2 maal

**Rauwe groenten**

Warme groenten zijn mogelijk, vraag ernaar

**Rauwe Melk- en Eiproducten**

Alle gebruikte melkproducten en kazen zijn gepasteuriseerd.

Al onze desserts en mayonaise worden huisgemaakt met gepasteuriseerd ei.

Wenst u uw vlees uitgebakken, vraag ernaar.

**Rauw vlees**

## TAPAS

olijven		4.6
bruschetta met tapenades (veggie)		9.2
calamares met verse tartaar		8.8
gemengde tapas manchegokaas, serranoham, 2 soorten chorizo, olijven, bruschetta's met tapenade		13.4
bruschetta's met rundstartaar (6 stuks)		9.2

## KIDS

spaghetti		9
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

kaaskroket ( 1 stuk )		11
garnaalkroket ( 2 stuks )		12.9
gevulde courgette (met berloumi &, champignon )		11.9
slaatje geitenkaas		11.5
slaatje scampi		12.5

## HOOFDGERECHT

- spaghetti bolognaise    12.4  
biertip: westmalle tripel, staminee blond  
wijntip: rayos uva (rood 6€, natuurlijke wijn!)
- pasta pesto van het huis   17.5  
met tapenade, rucola en parmezaan (*veggie*)  
biertip: steenuilke, leireken pils, oude geuze  
wijntip: rayos uva (rood 6€, natuurlijke wijn!), marge (rood 7.2)
- pasta scampi met chorizo en saus obv pastis  19.5  
biertip: taras boulba, keikoppenbier, omer  
wijntip: palesa (wit 5.2€)
- lauwe geitenkaas  17.5  
in notenjasje met honing  
biertip: oude geuze, st bernardus tripel, keikoppenbier  
wijntip: colinas (wit 6.2€), leth (rood 6.4€)
- slaatje scampi  18.9  
biertip: hommelmelbier, troubadour blond, saison dupont  
wijntip: palesa (wit 5.2€), colinas (wit 6,2€)
- gevulde courgette   17.9  
met berloumi (lokale halloumi)  
biertip: oude geuze, tripel karmeliet, duvel  
wijntip: rayos uva (rood 6€, natuurlijke wijn!), colinas (wit 6.2€)
- op vel gebakken zalmfilet  19.8  
met dillesaus en frietjes of rijst  
biertip: staminee blond, witbier  
wijntip: la rocca (wit 7.4€), colinas (wit 6,2€)

## HOOFDGERECHT

- stoverij van varkenswang met frietjes   18.5  
biertip: staminee bruin, duchesse de bourgogne, gouden carolus classic  
wijntip: palesa (rood 5.2€), marge (rood 7.4€)
- rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes    18.5  
biertip: duchesse de bourgogne, la chouffe, staminee bl/ br  
wijntip: rayos uva (rood 6€, natuurlijke wijn!), leth (rood 6.4€)
- hammetje  20.4  
in getomateerde saus obv staminee blond en frietjes  
biertip: staminee bl., gouden carolus tripel, brunehaut tripel  
wijntip: rayos uva (rood 6€, natuurlijke wijn!), leth (rood 6.4€)
- lamsburger met rodebiet-tzatziki en frietjes  18.5  
biertip: troubadour magma, spécial de ryck, brunehaut amber  
wijntip: marge (rood 7.4), palesa (rood 5.2€)
- baconburger met bbq-saus en frietjes  18.5  
biertip: special de ryck, staminee bruin  
wijntip: : marge (rood 7.4), palesa (rood 5.2€)
- varkenskroon met thijmsaus en frietjes   21.5  
biertip: brunehaut tripel, westmalle tripel, staminee bl/ br  
wijntip: rayos uva (rood 6€, natuurlijke wijn!), marge (rood 7.2)
- gegrilde tapilla (bovenham) van iberisch varken   25.9  
met peperroomsaus en frietjes  
biertip: brunehaut amber, staminee blond/ bruin  
wijntip: rayos uva (rood 6€, natuurlijke wijn!), marge (rood 7.2)




## SUGGESTIE HOOFDGERECHT









































tot en met 10 april

- eendenborst  22.5  
met porto-honingsaus en kroketjes  
biertip: rookop, liefmans goudenband, staminee bruin  
wijntip: palesa (rood 5.2€), leth (rood 6.4€)
- gebakken roodbaars  21.5  
met sabayon van peterselie en knolselderstoemp  
biertip: ambassadeur (75 cl), pater Lieven, golden tricky  
wijntip: la rocca (wit 7.4€), colinas (wit 6.2€)
- balletjes wortel en pastinaak  17.9  
met spinaziesausje en couscous  
biertip: lienne grandgousier, rookop, staminee  
wijntip: colinas (wit 6.2€), rayos (rode natuurlijke wijn, 6€)
- kaaskroket ( 1 of 2 stuks )  11/17.9
- garnaalkroket ( 2 of 3 stuks )  12.9/19  
biertip: staminee blond, ambassadeur (75cl)  
wijntip: palesa (wit 5.2€), rayos (rode natuurlijke wijn, 6€)

## SUGGESTIE DESSERT

- Fem's choice (verwennerij om te delen, 2p)  9.5  
biertip : carolus Indulgence (75cl), rookop  
wijntip : moscatel

## EXTRA

frietjes (klein/ groot)	✓      	2.7/ 4.2
slaatje	✓      	3.7
gruyère	✓   	1.2
tartaarsaus	✓    	1.2
parmezaan	✓   	1.6
rijst	✓      	2.1
peperroom	 	2.1
glutenvrije pasta	✓      	+1
extra chocoladesaus	✓  	1.1
extra slagroom	✓  	0.5

## DESSERT

kinderijsje vanille (1, 2 of 3 bollen ijs)	✓ ☹	3.2/ 4.7/ 5.8
chocolademousse	✓ ☹ ☹	6.9
<u>biertip</u> : gouden carolus classic		
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 vanille-ijs	✓ ☹ ☹	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

Fem's choice (verwennerij om te delen, 2p)	☹ ✓	9.5
<u>biertip</u> : carolus Indulgence (75cl), rookop		
<u>wijntip</u> : moscatel		

## **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)

Bancontact onder €10 : +50cent  
VISA/ Mastercard onder €20 : +50cent

**1 tafel = 1 rekening**

Reservaties online via [www.destokerij-gent.be](http://www.destokerij-gent.be)

andere vragen : [info@destokerij-gent.be](mailto:info@destokerij-gent.be)

09 279 95 85

be 0 895 115 604

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