

## 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
+ frisdrank		2.5
+ fever tree tonic		3.8
+ vers fruitsap		3.9

## SUGGESTIE APERERO

**save the Queen gin ( +fever tree)** 12

Gin gemaakt met lokaal geoogste honing uit Gent door twee jonge imkers. De pure honing komt rechtstreeks uit de bijenkasten die ook in andere Belgische steden worden geplaatst. Lichtzoete smaak met kruidige afdronk. Geserveerd met limoen en rozemarijn.

## 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 (suikervrij)/ 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/bio) 25cl blond 5.5° 3.8


Deze ideale vervanger voor pils wordt voortaan gebrouwen door onze huisbrouwer Hop Farm Brewery 'De Plukker' (Poperinge). In de neus licht fruitig en hoppig (citrus) met zachte mouttoetsen. Een mooie bittere, volle smaak, met wat fruit in de afdronk. Dé perfecte aperitief!!! Lekker bij salades, vis, wit vlees en rundstartaar.

stella artois 25cl blond 5.2° 2.3

chimay tripel 33cl blond 8° 4.2

## 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

**chimay tripel (op vat)** 33cl blond 8° 4.2

Behoeft deze klassieker nog veel uitleg? In de neus vind je de typische aroma's van de Chimay-gist. In de mond volle, droge smaak, zacht kruidig met een goede bitterheid. Uitstekende begeleider van kruidige gerechten (berlouni met korianderpesto!), zachte kazen, lichter vlees en vette vis of vis in room.

**brussels calling 2016** 33cl blond 6° 4.1

Brasserie de la Senne brouwt dit bier jaarlijks rond hun verjaardag (december). Zoals steeds vrij bitter bier met hoppige aroma's, veel citrus en wat exotisch fruit, zeer verfrissend, vol en zacht. Kortom, een IPA met een snufje saison! Perfect als apéro, bij de asperges, een tartaarke of als begeleider van vis, zeevruchten en exotische keuken.

**cuvée soeur'ise** 33cl rood 8.5° 4.7

Deze "triple kriek oak aged" heeft een zurige aanzet, is wat lactisch in de mond met lichte houttoets en wat tannine en een kriekeksmaak die mooi blijft hangen. Perfect bij chocolade, fruitdesserten of ook als aperitief.

**guldenberg** 33cl blond 8° 4

Dit abdijbier van brouwerij De Ranke kent een warme en ronde aanzet met wat fruitigheid; volle smaken in de mond van mout en wat suikers met de nodige kruidigheid en bitterheid. De afdrank is lang en goed bitter wat het geheel tot een verfrissend en goed uitgebalanceerd bier maakt. Lekker op zich als aperitief of digestief, ook goed passend bij stevige kost!

**bastogne pale ale** 33cl blond 5.5° 4.5

Een hoppige aanzet, in de mond wat zoetig met sappig mout en fruit (citrus), behoorlijk bittere afdronk. Heeft toch iets weg van een IPA. Een bier, mooi in balans ondanks laag alcoholgehalte. Lekker bij licht kruidige, exotische keuken, salades en rundstartaar.

**oud bruin** 33cl donker 6° 4.5

In de neus zure en fruitige aroma's met wat eik; zure smaken in de mond, fris-fruitig (rood fruit, groene appel) en zelfs wat mout ook. Uitstekend Vlaams oudbruin bier dat goed gaat bij Aziatische keuken, stoverij en zelfs zeevruchten (garnalen!).

## **BIERSUGGESTIE VAN DE MAAND** **door de gentse biervereniging**

### **april:**

**viven porter** 33cl donker 7° 4.1

Aroma's van mokka, donkere chocolade en geroosterde mout. In de mond opnieuw mokka met ook wat hout en koffie. De afdronk heeft wat karamel, koffiebitter en iets van groene appeltjes. Lekker bij (chocolade)dessert of op zich als digestiefke.

### **mei - juni:**

**oude geuze tilquin** 75cl blond 6.4° 12.8

Gueuzerie Tilquin is sinds de opstart in 2009 (nog steeds) de enige Waalse geuzestekerij. Hier versnijdt Pierre Tilquin 1, 2 of 3 jaar oude lambiek, trekt die op fles voor nog eens 6 maanden hergisting en verkrijgt zo deze geuze "à l'ancienne". Fris, zacht zurig, fruitige toetsen, enige bitterheid in de lange afdronk. Perfect als aperitief, bij zachte kazen, vis en salades.

## 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

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

#### **WIT**

**strofilia estate 'diadromes' 2012** IGP attiki, gr. 29

druif : malagousia

Voor zij die ooit in de Griekse zon hebben vertoefd en er heimwee naar hebben... Droge, volle wijn met toetsen van honing en rijpe gele appel; netjes gestructureerd met een zijdezachte afdronk. Zachte kazen, salades, kip en vis.

#### **ROOD**

**château putille 'les fours à chaud' 2012**  
val de loire, fr. 27

druif : gamay

Frisse wijn met veel rood fruit (cf. Beaujolais). Perfect bij gevogelte (caesar salad!) of om op zich van te genieten.



## SUGGESTIE WIJN

WIT glas (15cl)/fles  
**argilex de gautier 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. Prijs-kwaliteit een topwijn die zich perfect leent voor aperitief, bij vis (tong!) en zeevruchten.

**mas plantadeta 2013** DO priorat, sp. 6/30

druif : garnatxa blanca

Een uitstekende witte wijn uit de topregio van Spanje. Aroma's van bloemen en tropisch fruit, wat kruidigheid en een mooie minerale toets (komt door de typische llicorella-ondergrond aldaar). Een zeer toegankelijke wijn in de aanzet met een mooie evolutie verder in de mond. Lekker bij rijke vis (zalm, tonijn), zeevruchten en kip.

**the supernatural 2014 (bio)** hawke's bay, n-z. 7.4/37

druif : roter veltliner

Biodynamische en natuurlijke wijn met minimale toevoeging van sulfiet. Valt niet onder de noemer van 'klassieke' Kiwi-sauvignon blanc. Rijpe neus van pompelmoes, guava, gember, limoengras, peer, honing en oranje-bloesem. In de mond mooie fluwelen textuur, met veel citrus en gember overgoten smaken, levendige zuren, minerale complexiteit en een zeer lange afdronk. Uiterst geschikt bij Oosterse keuken, zeevruchten, vis of als aperitief.

ZOET WIT glas (15cl)/fles  
**dom. guillaman 2015** côtes de gascogne, fr. 5.2/26

druif : gros manseng, petit manseng

Deze zoete wijn biedt een mooi evenwicht tussen het zoete en de frisheid en heeft aroma's van gekonfijte vruchten en honing. Perfect als dessertwijn dus!

## SUGGESTIE WIJN

glas (15cl)/fles

ROOD

### **clos la rivière 2013**

saint-chinian, fr. 5.2/26

druif : syrah, grenache, carignan, mourvèdre

Intense neus van rood fruit, kruiden en bloemen; goed evenwichtig qua smaak, zijdezacht met een mooie, levendige afdrank met wat kruiden en cacao. Lekker bij rood vlees en oosters getinte keuken.

### **carignena 2014 (bio)**

AOC corbières., fr. 5.8/29

druif : carignan 'vieilles vignes', grenache

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

### **chateldon 'reserva' 2007**

penedès, sp. 6.2/31

druif : cabernet sauvignon

Jaar na jaar produceert Pinord deze fantastische wijn (sinds 1967) en wint er steevast een resem medailles mee. Veel lengte en diepgang, mooie structuur zonder te zwaar te zijn en met zachte tannines. Perfect bij een stukje (rood) vlees, op zich ook schitterend of zelfs bij chocolade.

### **sarrazin 'les dracy' 2014**

AC givry, 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 afdrank. Past goed bij wit vlees, tomatensauzen en tonijn.

## **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) à l'AmuZette	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
limoncello (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

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.

## TAPAS








bruschetta met tapenades (veggie)		9.2
gemengde tapas manchegokaas, serranoham, 2 soorten chorizo, olijven, bruschetta's met tapenade		13.4
bruschetta's met rundstartaar (6 stuks)		9.2
fish fingers - verse tartaarsaus	  	10.5
chicken fingers - yoghurt dip		10.5

## 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 bij groepen vanaf 10 personen.

caesar salad - spelt - gegrilde kip		11.5
* koud gemarineerde tonijn - wasabi	 	14.5
slaatje scampi - mango - yuzu	 	12.5
quinoa - lauwe geitenkaas - rode biet	  	11.5




## HOOFDGERECHT

Gerechten met een \* zijn niet mogelijk bij groepen vanaf 10 personen.

- op vel gebakken zalmfilet  19.8  
met dillesaus en frietjes of rijst  
biertip: staminee blond, witbier  
wijntip: mas plantadeta (wit 6€)
- gemarineerde lamskoteletjes  22.5  
met krieltjes  
biertip: staminee buin, duchesse de bourgogne  
wijntip: clos la rivière (rood 5.2€), chateldon (rood 6.2€)
- stoverij van varkenswang met frietjes  18.5  
biertip: staminee bruin, duchesse de bourgogne, gouden carolus classic  
wijntip: carignena (rood 5.8€), chateldon (rood €6.2)
- rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes    18.5  
biertip: duchesse de bourgogne, la chouffe, staminee bl/ br  
wijntip: carignena (rood 5.8€), les dracy (rood €7.8)
- baconburger met bbq-saus en frietjes 18.5  
biertip: special de ryck, staminee bruin  
wijntip: carignena (rood 5.8€), chateldon (rood €6.2)
- gegrilde tapilla (bovenham) van iberisch varken  25.9  
met peperroomsaus, warme groentjes en frietjes  
biertip: brunehaut amber, staminee blond/ bruin  
wijntip: carignena (rood 5.8€), les dracy (rood €7.8)




## PASTA

Gerechten met een \* zijn niet mogelijk bij groepen vanaf 10 personen.

- pasta pesto van het huis   17.5  
met tapenade, rucola en parmezaan (*veggie*)  
biertip: steenuilke, leireken pils, oude geuze  
wijntip: les dracy (rood 7.8€), carignena (rood €5.8)
- pasta scampi met chorizo en saus obv pastis  19.5  
biertip: taras boulba, keikoppenbier, omer  
wijntip: supernatural (wit 7.4€)

## SUGGESTIE HOOFDGERECHT






















Gerechten met een \* zijn niet mogelijk bij groepen vanaf 10 personen.

- gelakte ribbetjes - gepofte aardappel   19.5  
biertip: chimay tripel, guldenberg  
wijntip: carignena (rood €5.8), chateldon (rood €6.2)
- oosterse wok - sobanoodles - gelakt buikspek   20.5  
biertip: bastogne pale ale, chimay tripel, oud bruin  
wijntip: clos la rivière (rood €5.2), supernatural (wit €7.4)
- caesar salad - spelt - gegrilde kip 18.5  
biertip : chimay tripel, brussels calling, bastogne pale ale  
wijntip : mas plantadeta (wit 6€), les dracy (rood €7.2)
- \* koud gemarineerde tonijn - wasabi   24.5  
biertip: chimay tripel, brussels calling, bastogne pale ale  
wijntip: supernatural (wit €7.4), les dracy (rood €7.2)





















* slibtong meunière - frietjes	  	24
<u>biertip</u> : brussels calling		
<u>wijntip</u> : argilex (wit €5.4)		
slaasje scampi - mango - yuzu	 	19.5
<u>biertip</u> : chimay tripel, oud bruin		
<u>wijntip</u> : supernatural (wit €7.4), mas plantadeta (wit 6€)		
quinoa - lauwe geitenkaas - rode biet	  	18.5
<u>biertip</u> : guldenberg		
<u>wijntip</u> : supernatural (wit €7.4)		
truffelpasta - witte asperges - gepocheerd ei	 	20.5
<u>biertip</u> : chimay tripel, brussels calling		
<u>wijntip</u> : argilex (wit €5.4), les dracy (rood €7.2)		





### EXTRA

frietjes (klein/ groot)	   	2.7/ 4.2
slaasje	   	3.7
gruyère	   	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
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> : timmermans pumpkin (75cl), avec les bons voeux		
<u>wijntip</u> : moscatel		
ananas - braambes - kokos - crumble	   	8.5
<u>biertip</u> : cuvée soeur'ise, guldenberg		
<u>wijntip</u> : guillaman (licht zoet)		

## DESSERTWIJN (glas)

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

## **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**

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 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)