

!!!'T IS ZOMER !!!

Dark 'n very stormy

9

Een klassieke dark 'n stormy is steeds een verfrissend aperitief. Bij deze versie pimpen we de bruine rum met pimento spicy ginger om het extra pittig te maken.

Sassy cidre bio L'Angélique (33cl)

4.8

Aroma van rijpe appel (5 biologische variëteiten). Uitgesproken en gebalanceerde smaak met sterk fruitige aanzet en tonen verwijzend naar de typisch Normandische terroir in de afdronk. Evenwichtig mousserend met diep gouden kleur en mooie tannine in de afdronk uitgebalanceerd met de aroma's van gestoofde appel. Ideaal als aperitief op een terras of bij wit vlees.

Sassy small batch (33cl)

4.8

Rustieke maar fris zure aanzet, kenmerkend voor traditionele cider (lees: geen gesuikerde boel). Deze cider is ongefilterd en niet gepasteuriseerd wat bijdraagt aan een complexe smaakontwikkeling op de fles. Ideaal bij een slaatje geitenkaas of wit vlees.

Sassy cidre rosé La sulfreuse (75cl)

11

Een flesje om te delen? 18 appelvariëteiten met elk hun specifieke eigenschappen dragen bij tot een mooie balans tussen zoet, zuur en bitter. Aroma's van appel en rood fruit. Soepele aanzet, fruitig, evenwichtig opgebouwd met subtiele zuren. Deze fijne bubbel is ideaal als aperitief, bij scampi's of bij een sorbet.

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 afdrank. 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
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

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
rodenbach grand cru	25cl roodbruin	6°	4
augustijn	33cl blond	7.5°	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

rodenbach grand cru (op vat) 25cl roodbruin 6° 4

Deze rodenbach bestaat voor 1/3 uit jong bier en voor 2/3 uit 2j op eik gerijpt bier. Het resultaat is een complex bier met veel hout en esters, vineus en met een zeer lange afdronk net als een grand cru wijn. Lekker als aperitief, bij stoverij uiteraard, bij kazen, vis en zeevruchten of bij veggie's.

augustijn blond (op vat) 33cl blond 7.5° 4.2

In het Gentse alom gekend en des te beter op vat! Koperblond abdijbier met moutige en fruitige aroma's; volle doch milde smaken; zachte en lichtbittere afdronk. Ideaal als aperitief bij tapas, bij vis en zeevruchten of wit (en steviger) vlees.

gruut blond 33cl blond 5° 4.1

Dit licht blonde bier van de Gentse stadsbrouwerij Gruut is vrij droog in aanzet met volle en kruidige smaken in de mond. In de afdronk zacht bitter met nog meer kruidigheid. Een zeer dorstlessend bier, ideaal op terras, als aperitief, bij salades, vette vis of vis in room, wit of rood vlees.

maîtresse 'sorghum' 75cl wit 5° 12.5

Annick van Gentse Gruut brouwt maandelijks een eenmalig bier onder de noemer 'Maîtresse'. In dit glutenarm bier maakte ze (als eerste?) gebruik van sorghum, hét typische graan uit West-Afrika. Als hop nam ze de Japanse Sorachi Ace en om de wereldreis compleet te maken voegde ze nog wat chili pepers toe. Resultaat van dit amalgaam is een verrassend uitgebalanceerd bier dat zeer verfrissend werkt. Mooie fruitigheid, zachte bitterheid met een licht pikantje in de afdronk. Lekker als aperitief, op terras, bij licht kruidige vis of wit vlees en licht exotische gerechten.

suzanne

33cl blond 5° 4.1

Niet gepasteuriseerde saison. De geselecteerde gist zorgt voor een vergisting van 100%. Hierdoor is het bier kurkdroog en volledig suikervrij. Het romige mondgevoel en de lichtzurige toets zijn te wijten aan het gebruik van speltmout. De Europese hop Hallertau Blanc gebruikt voor de aromahopping zorgt voor een aroma van rabarber en witte druiven. Perfecte aperitief, maar ook lekker bij salades, rundstartaar of gegrild rood vlees.

l'arogante blond

33cl blond 7.2° 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 relatief laag alcoholgehalte. Lekker bij licht kruidige, exotische keuken, salades en rundstartaar.

l'arogante stout-ish

33cl donker 5.5° 4.5

Gloednieuw bier van de mannen van L'Arogante. Een verrassend frisse stout met een vrij droge aanzet; in de mond volle, gebrande smaken, koffie (uiteraard!) en een mooie toets fruit; een droge afdronk met flink wat (koffie)bitter. Een schoon bruintje voor de zomer, ideaal bij BBQ & gegrild vlees, salades met steviger ingrediënten, curry's en zelfs zoetzure gerechten.

BIERSUGGESTIE VAN DE MAAND door de gentse biervereniging



juli:

préaris marius

75cl donker 10.5° 15.5

Deze Russian Imperial Stout van Vliegende Paard Brouwers wordt gebrouwen bij De Struise Brouwers en won vorig jaar zilver op Barcelona Beer Challenge 2016. Robuuste, droge maar tegelijkertijd zeer zachte Imperial Stout met een mooie bitterheid, toetsen van koffie, noten en chocolade afkomstig van de gebruikte mouten. Lekker bij rood vlees of als digestief, ev. bij dessert.

augustus:

oude geuze vandervelden

37.5cl blond 6.5° 6.8

Deze geuze van Oud Beersel is een eerbetoon aan de oprichter van de brouwerij, Henri Vandervelden, die de brouwerij 135j geleden opstartte. Voor deze speciale editie werd een Oude Geuze gestoken van éénjarige lambiek gerijpt op 30 jaar oude foeders uit Toscane en driejarige lambiek gerijpt op een oude foeder van Oud Beersel. Deze uitzonderlijke geuze heeft dan ook een uitgesproken toets van rode wijn. Om op zich van te genieten als aperitief of bij zachte kazen, zeevruchten en vis.

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	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
kir-yianni 'petra' 2013 IGP macedonia, gr. 5.4/27

druif : roditis (80%), malagousia (20%)
Deze frisse, Griekse wijn met citrusaroma's komt uit het noorden van het land en heeft een opmerkelijke aciditeit afdrank. Lekker als aperitiefwijn, bij salades, verse kazen en vis.

heiner sauer 201 (bio) pfalz, d. 6/30

druif : weissburgunder
Deze complexe wijn heeft in de neus de soorttypische tonen van groene appel en hazelnoot. Verder meer exotisch fruit, volmondig en romig met rijpe zuren, mooi in balans dus. Uitstekend bij gevogelte (Caesar salad) en ander wit vlees (kalfszwezerik), vis en licht kruidige gerechten.

babich 201 (bio) marlborough, n-z. 6.2/31

druif : sauvignon blanc
Expressieve, kruidige neus; aanzet is fruitig (wit fruit), levendige zuren; kruidige doch frisse afdrank met mineraal en citrusvruchten. Schreeuwt om vis & zeevruchten, maar is zeker ook als aperitief uiterst geschikt of bij exotisch-vegetarische keuken!

ROSE glas (15cl)/fles
lous grezes gRandiOSE (bio) vdp de cévennes, fr. 6.2/31

druif : grenache, cabernet sauvignon
Deze natuurlijke!!! 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

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 afdronk met wat kruiden en cacao. Lekker bij rood vlees en oosters getinte keuken.

château tayet 2005

AC bord. sup., fr. 5.8/29

druif : merlot (60%), cabernet sauvignon

Dit schitterend jaar in de Bordeaux geeft deze wijn zijn bewaarpotentieel. Nog fijne aroma's van rood fruit, vol en zeer mooie lengte. Verrassende concentratie voor een Bordeaux Supérieur en nog eens Gents (Rabotvins) ook! Om van te genieten op zich of bij alles van vlees en zachte kazen.

babich 2015

hawke's bay n.-z. 6.2/31

druif : syrah

Aroma's van zwarte pruimen met een vleugje vanille, witte peper ook en kaneel. In de mond rood en donker vlezig fruit met fijne tannines. Mooie, zomerse wijn die uitstekend past bij rood vlees, sterke smaken, kruidige keuken.

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 afdronk. 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) <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
+ 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		13.4
manchegokaas, serranoham, 2 soorten chorizo, olijven, bruschetta's met tapenade		
bruschetta's met rundstartaar (6 stuks)		9.2
fish fingers - verse tartaarsaus	  	10.5
chicken fingers - baconsaus		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

zalmtartaar - zure room - vijgenbrood		14.5
caesar salad - gegrilde kip - spelt		11.5
slaatje scampi - mango - yuzu	 	12.5
biotomaatcarpaccio - burrata - desemtoast	 	12.5
quinoa - lauwe geitenkaas - rode biet	  	11.5

HOOFDGERECHT

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

PASTA




- 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€), grandiose (rose €6.2)
- pasta scampi met chorizo en saus obv pastis  19.5
biertip: taras boulba, keikoppenbier, omer
wijntip: babich (wit 6.2€)

SUGGESTIE HOOFDGERECHT

- caesar salad - gegrilde kip - spelt 18.5
biertip : augustijn, rodenbach gc, maitresse (75cl)
wijntip : sauer (wit 6€), tayet (rood €5.8)
- gelakt buikspek -oosterse wok - sobanoodles   20.5
biertip: rodenbach gc, maitresse (75cl), stout-ish
wijntip: clos la riviere (rood €5.2), sauer (wit 6€)
- kalfszwezerik - limoensaus - gegrild slahart    25.5
biertip: augustijn, rodenbach gc, stout-ish
wijntip: les dracy (rood €7.8), grandiose (rosé €6.2)
- zalmtartaar - zure room - vijgenbrood 21.5
biertip: suzanne, augustijn, rodenbach gc
wijntip: petra (wit €5.4), babich (wit €6.2)
- tarbot - karnemelkpuree - chorizo mousseline    23.5
biertip: rodenbach gc, maitresse (75cl), suzanne
wijntip: babich (wit €6.2)

slaasje scampi - mango - yuzu	 	19.5
<u>biertip</u> : l'arogante, augustijn, rodenbach		
<u>wijntip</u> : sauer (wit €6), grandiose (rosé 6.2€)		
biotomaatcarpaccio - burrata - desenttoast	  	18.9
<u>biertip</u> : maîtresse (75cl), gruuut blond		
<u>wijntip</u> : petra (wit €5.4), tayet (rood €5.8)		
broccoli-boon falafel - turks brood - tahinisaus	  	18.5
<u>biertip</u> : maîtresse (75cl), stout-ish		
<u>wijntip</u> : grandiose (rosé €6.2), les dracy (rood €7.8)		
lauwe geitenkaas - quinoa - rode biet	  	18.5
<u>biertip</u> : gruuut blond, augustijn, rodenbach gc		
<u>wijntip</u> : grandiose (rosé €6.2), petra (wit €5.2)		

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 (verwenerij om te delen, 2p)		9.5
<u>biertip</u> : stout-ish		
<u>wijntip</u> : guillaman (licht zoet), grandiose (rosé €6.2)		
frozen yoghurt - vleugje gin - kletskop - coulis	⊗ ✓	7.9
<u>biertip</u> : stout-ish		
<u>wijntip</u> : guillaman (licht zoet), grandiose (rosé €6.2)		

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.		
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.		

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
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)