

## 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

### **HTK belgian dry gin** 13

Deze gin van Hertekamp (de Gentse distilleerders Bruggeman) heeft een mooi aroma met de balsamieke en gepeperde geur van jeneverbes, het exotisch karakter van korianderzaad en kaneel, alsook de zurige frisheid van citrusschil. We serveren hem U met wat citroen, zwarte peper en jeneverbes. Schol!

## 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

stella artois	25cl blond	5.2°	2.3
troubadour magma 'hop twist'	25cl amber	7°	3.8

## 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

**troubadour magma 'hop twist'** 25cl amber 7° 3.8

Resultaat van deze special edition is een rasechte IPA. In de neus neem je de typische aroma's waar van citrus, agrum en ander exotisch fruit met flink wat (groene) hop. In de mond nog meer mooi fruit, enige kruidigheid en een zweem van karamel, droog en flink bitter, ook in de lange afdronk. Smaakbom! Lekker als aperitiefje of bij steviger vis, (rood) vlees, exotische en/of pikante keuken.

**nanny state** 33cl amber 0.5° 4.5

Eindelijk! Alcoholarm bier dat niet te zoet is en nog lekker smaakt ook! Vooral in het buitenland broeit/brouwt er wat op dat vlak. Mooie fruitige aroma's van hop, wat mout en zelfs een tikje rokerig in de neus. Aanzet is fris en droog, nog wat fruit in de mond, volle toets van de mout en wat kruidigheid en behoorlijk bitter in afdronk. Mooi bij alle (zeker rood) vlees of vlees in saus (stoverij), bij gegrilde aubergine, de berloumi of gewoon op zich zeker ook te pruimen.

**rebelse strop** 33cl blond 6.9° 4.2

Helder goudblond bier met aroma's van fruit, wat mout en lichte kruidigheid overgoten met funky tonen van Brettanomyces (wilde gist). In aanzet is het wat afwachtend met enig fruit en nogal flinke bitterheid; in de afdronk daarentegen zijn er vele smaken die samenkomen: een tikje zurig met Brett en behoorlijk wat bitterheid en fruit (perzik). Probeer deze gerust op zich, maar ook goed passend bij kazen, wit vlees, varkenshaasje en vis.

**heilig hart 'dubbel'** 33cl donker 6.8° 4.4

Lichtbruin bier met zachte aroma's van gebrande mout, karamel en drop. In de mond verrassend droog en fris met mooi gebrande tonen, wat dropsmaak en zelfs wat droogtrekkende tannine van het toegevoegde zoethout. Lekker bij (rood) vlees met wintergroenten, stoofpotten.

**schieve IPA**

33cl amber 6.8° 4.2

Deze old school West Coast IPA heeft alle kenmerken van dit type bier, maar dan met een Belgische (lees: Brasserie de la Senne) twist. Aroma's van agrum, pompoen en ander exotisch fruit in de neus met wat gebrande mout toch ook. In de mond eerst weer wat citrus, agrum en goed droog, vervolgens volle smaken met beetje moutzoet om te eindigen op een strakke hopbitterheid. Perfect bij pikant en/of exotisch eten, bij een stukje (rood) vlees (lam, baconburger) of om gewoon van te genieten!

**ename pater**

33cl blond 5.5° 4

Zeer licht blond bier met in de neus grassige/hoppige toetsen en wat mout. Volle, moutige smaken in de mond, behoorlijk kruidig met fijne bitterheid erdoor verweven. Toch vrij veel smaak ondanks de lage alcohol. Gaat goed bij licht pikante en/of exotische keuken, rundstartaar of vis met romige saus (zalm).

**SUGGESTIE GENTSE BIERVERENIGING****september:****big mama stout**

75cl donker 6.2° 13

Mooi gebrande tonen van koffie en chocolade in de neus. In aanzet wat zoetig, karamel; zachte, gebrande moutsmaken met delicate bitterheid verder in de mond. Perfect bij chocolade en fruitige desserts!

## 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**

**vigne & vini 'Moi' 2012** IGP salento, it. 25

druif : verdeca

Zeer transparante wijn; intense bloemenaroma's, delicate fruittoetsen in de neus; kruidige smaak, uitgesproken fris met perfecte volheid; lange afdronk met toetsen van amandel en appel. Door de nabijheid van de zee zelfs lichtjes zoutig en dus perfect bij zeevruchten en (gepekelde) 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 (eend) of om op zich van te genieten.



## SUGGESTIE WIJN

WIT

glas (15cl)/fles

**dom. les thérons 2012**

AC st-saturnin, fr. 5.2/26

druif : viognier (50%), muscat (50%)

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 reitsuiker biedt de smaak een mooi evenwicht tussen volume en frisheid. Perfect zonnig wijntje, als aperitief of als goeie all-rounder en zeker bij exotischer gerechten.

**château de putille 2014**

loire, fr. 6/30

druif : chardonnay

Volle, droge wijn met zacht, sappig fruit en een lichte kruidigheid. Prijs-kwaliteit een mooie chardonnay, goed passend bij vis & zeevruchten, wit vlees en slaatjes.

**babich 2015**

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

#### **theatre du soleil 2014**

VdP de cévennes, fr. 5/25

druif : merlot

Neus van vers rood en zwart fruit, in combinatie met een lichte plantaardige achtergrond die typisch is voor de druivensoort. Aangename smaak met fijne tannines. Lekker bij (gegrild) rood vlees, zoete groenten en zachte kazen.

#### **chateldon 2009**

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, bij stoverij, of zelfs bij chocolade.

#### **babich 2015**

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

druif : syrah

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

#### **mongrana 2012 (bio)**

maremma toscana IGT, it. 7/35

druif : sangiovese 50%, cabernet sauv. 25%, merlot 25%

De wijnen van dit wijndomein uit de Chianti Classico appellatie worden al sinds 1988 volledig biologisch en sinds 2000 zelfs biodynamisch geteeld. Daarnaast worden er geen dierlijke (bij)producten gebruikt bij de vinificatie en is deze wijn dus geschikt voor de diehard vegans! Een schitterende super Tuscan blend met veel sappig fruit, een soepele kruiden-ondertoon en veel lengte en diepgang. Krijgt uit alle hoeken zeer lovende kritieken. Geschikt bij alle steviger vleesgerechten (sorry, vegans!) zoals eend, lam, stoofpotten en rood vlees, maar ook lekker bij alle mediterrane (Italiaanse) 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
+ 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
mix meatless meatballs - falafel	   	9.5

## 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

scampi - roerbak zoetzuur - rijst		12.5
quinoa - lauwe geitenkaas - rode biet	  	11.5
gepekelde kabeljauw - groene kruiden - rijstnoodles	   	13

## HOOFDGERECHT

- op vel gebakken zalmfilet  19.8  
met dillesaus en frietjes of rijst  
biertip: witbier  
wijntip: putille (wit 6€), les thérons (wit €5.2)
- gemarineerde lamskoteletjes  22.5  
met krieltjes  
biertip: staminee buin, duchesse de bourgogne  
wijntip: babich (rood 6.2€), mongrana (rood 7€)
- stoverij van varkenswang met frietjes  18.5  
biertip: staminee bruin, duchesse de bourgogne, gouden carolus classic  
wijntip: chateldon (rood 6.2€), babich (rood €6.2)
- rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes  18.5  
biertip: duchesse de bourgogne, la chouffe, staminee bruin  
wijntip: chateldon (rood 6.2€), theatre du soleil (rood €5)
- baconburger met bbq-saus en frietjes 18.5  
biertip: special de ryck, staminee bruin  
wijntip: babich (rood 6.2€), mongrana (rood €7)
- gegrilde tapilla (bovenham) van iberisch varken  25.9  
met peperroomsaus, warme groentjes en frietjes  
biertip: brunehaut amber, staminee bruin  
wijntip: babich (rood 6.2€), mongrana (rood 7€)

## PASTA

- pasta pesto van het huis   17.5  
met tapenade, rucola en parmezaan (*veggie*)  
biertip: steenuilke, leireken pils, oude geuze  
wijntip: theatre du soleil (rood 5€), 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

- wilde eend - vijfkruidenjus - stoemp  23.5  
biertip : staminee bruin, heilig hart dubbel  
wijntip : mongrana (rood €7), chateldon (rood €6.2)
- gelakt buikspek -oosterse wok - sobanoodles   20.5  
biertip: staminee bruin, heilig hart dubbel, ename pater  
wijntip: babich (wit €6.2), babich (rood €6.2)
- varkenshaasje - pompoen - crème pickles - bloemkool    19.5  
biertip: rebelse strop, staminee bruin  
wijntip: mongrana (rood €7), babich (rood €6.2)
- gepekeld kabeljauw - groene kruiden - rijstnoodles     20.5  
biertip : hop twist, rebelse strop  
wijntip : babich (wit €6.2), les thérans (wit €5.2)



scampi - roerbak zoetzuur - rijst		19.5
<u>biertip</u> : ename pater		
<u>wijntip</u> : babich (wit €6.2), les thérans (wit €5.2)		
meatless meatballs - saus kurkuma - rijst	     	17.5
<u>biertip</u> : hop twist, schieve ipa, ename pater		
<u>wijntip</u> : babich (wit €6.2), grandiose (rosé €6)		
falafel - mangodip - couscoussalade	   	17.9
<u>biertip</u> : ename pater, staminee bruin		
<u>wijntip</u> : babich (rood €6.2), grandiose (rosé €6)		
lauwe geitenkaas - quinoa - herfstgroenten	  	18.5
<u>biertip</u> : staminee bruin, heilig hart dubbel		
<u>wijntip</u> : grandiose (rosé €6.2), théâtre du soleil (rood €5)		

## 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 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

vegan huisgebakken frangipannetaart	✓ 🌸 ✕	6.5
<u>biertip</u> : heilig hart dubbel, staminee bruin		
<u>wijntip</u> : guillaman (zoet wit)		

## 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.	

## **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)