

## 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

### **gin mare met fever tree** 13

Gin Mare werd voor het eerst gestookt in een pittoresk Spaans vissersdorpje. De klassieke bestanddelen jeneverbes, koriander, kardemom en citrus worden aangevuld met Spaanse ingrediënten zoals arbequina olijven, rozemarijn, basilicum en tijm.

## 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
arend tripel	33cl blond	8°	4.3
avec les bons voeux (vanaf 01/'18)	33cl blond	9.5°	4.5

## 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

**arend tripel (op vat)** 33cl blond 8° 4.3

Werd heel recent voor de derde maal bekroond met Goud op de European Beer Stars (categorie 'Belgian style triple'). Deze tripel heeft een intense, volle smaak evenwichtige balans tussen hopbitterheid en fruitigheid, met een pittige afdronk. Lekker als aperitief, bij (rijkere) vis, bij kruidige gerechten of bij (lichter) vlees.

**avec les bons voeux (vanaf 01/'18)** 33cl blond 9.5° 4.5

Deze 'Avec les Bons Voeux' is het eindejaarsbier van Brouwerij Dupont (Tourpes, Henegouwen) en is een zwaardere winterversie van het gekendere Moinette-bier. Een koperblond bier met mooie hoparoma's en een mooie balans tussen zachte bitterheid en fruit. Lekker bij vis, wit vlees, kruidige keuken, vegetarische gerechten en absoluut ook op zich zeer genietbaar als apéro of digestief!

**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 tikje rokerig in de neus. Aanzet is fris en droog, nog wat fruit in de mond, volle toets van de mout en wat kruidigheid, 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.

**in de naam van de vader 'saison'** 33cl blond 5.8° 4.2

Gloednieuwe brouwerij in de oude Heilig Hart-kerk te Kwatrecht. Een kruidige saison, mede door toevoeging van 5 kruiden, naast 3 mout- en 4 hopsoorten. Vrij droog en fris in aanzet met daarna kruidige tonen, wat fruit en fijne zuren. In afdronk droog, zacht bitter met citrustoets. Zeer geschikt als aperitief en/of dorstlesser, maar ook als begeleider van vis & zeevruchten, de rundstartaar, salades en zelfs gegrild vlees.

**kerel 'dark IPA'**

33cl donker

6.6° 4.9

Een 'dark IPA' van de gloednieuwe brouwerij VBDCCK uit Tielrode. In de neus weelderig tropisch fruit (o.a. vleugje ananas) en aroma's van geroosterde mout en karamel. In de mond een vrij bittere aanzet, grassig, opnieuw karamel, gebrande toetsen en tropisch fruit met wat hop en een vrij bittere afdrank. Probeer eens bij gegrild rood vlees of zelfs een dessert met fruit. Op zichzelf zeker ook eens de moeite om te degusteren!

**scotch silly**

33cl donker

8° 3.9

Aroma's van rijp fruit (banaan) met licht rokerige toets. In de mond eerst volle, vrij zoete smaken met daarna duidelijk gebrande mouttonen en wat kruidigheid; in de afdrank een zachte bitterheid. Een perfect match met knolselder! Maar ook lekker bij geroosterd varkens- of lamsvlees, klein wild, pittige keuken en bij zoetigheden (chocolade!).

**jessenhofke RSRV (bio)**

33cl donker

10° 4.1

Deze 'Reserva' van bio-brouwerij Jessenhofke werd oorspronkelijk voor café De Grendelpoort in Valkenburg gebrouwen als kerstbier. Een quadrupel, met 100% Poperingse bio-hop en met een complexe neus van geroosterde mout, gedroogd fruit en karamel. In de mond volle smaken, medium zoet (kandij), meer gedroogd en ander fruit, kruidige toets en wat verwarmende alcoholtoets in de afdrank. Verrassend elegant voor een quadrupel. Probeer deze eens bij wild, rood vlees, stoofpotten of dessert.

**timmermans pumpkin**

75cl amber

4° 11.7

Dit Halloween-bier (right on time!) heeft fascinerende aroma's van pompoen (uiteraard), rijp fruit, kaneel en ook een zurige citrus-toets van de lambiek. In de mond eerst zoete smaken van pompoen en wat donkere suiker, daarna netjes in balans gebracht door de zuurdere toets van de lambiek. Mooi herfst- en winterbier dat goed samengaat met winterse, zoete groenten, gedroogd fruit, lichter vlees en zelfs een fruitig dessert.

## SUGGESTIE GENTSE BIERVERENIGING



**oktober / november (of zolang de voorraad strekt):**

### **l'ensemble di montalcino**

33cl donker 13° 8.5

Met L'ensemble, een gerstewijn, zoekt brouwerij 'De Dochter van de Korenaar' (Baarle-Hertog) de grens op. Niet alleen de grens van het maximaal haalbare, want 13% ABV is extreem zwaar voor een volmoutbier. Ook de grens tussen bier en wijn vervaagt. Want om tot dit alcoholpercentage te komen, geschiedt een deel van de vergisting m.b.v. wijngist. Het brouwen en vergisten van dit unieke bier vergt veel tijd en aandacht. Mede daardoor maakt de brouwerij dit bier slechts éénmaal per jaar en komt het op de markt als het winterseizoen aanbreekt. Deze versie hier heeft dan nog eens 250 dagen op wijnvaten uit Montalcino gelegen (vaten van wijndomein Castelnuovo Tancredi). Resultaat is een fantastische barley wine, in de echte zin van het woord. Mooie aroma's van rode bessen, rode wijn, hout, karamel en mout. In de mond zachte moutsmaken met karamel en toffee, veel rood fruit en tannine, vrij zoet met zachte bitterheid en een klein zurig tikje. Kortom, een perfecte begeleider van de koude winter- en kerstdagen! Heerlijk verwarmend als digestief, bij dessert (chocolade!), kazen of ook bij (wild)stoofpot. Oh ja, de prijs lijkt zeer hoog, maar dat is het eigenlijk niet voor dit heel speciale en zeer beperkt verkrijgbare bier. Deel de geneugten van dit flesje met je tafelgenoten!



## 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**

<b>vigne &amp; vini 'Moi' 2012</b>	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**

<b>marge 2006</b>	priorat, sp.	46
druif	: garnache, cabernet sauvignon, merlot, syrah	

Volle, krachtige wijn, zeer mooi op dronk nu. Krachtige wijn, kruidig toetsje en alles netjes in balans met een schitterende finale. Uitstekend om bij na te kletsen of ook lekker bij een stukje rood vlees of mediterrane keuken (pasta, lam etc.)!

## SUGGESTIE WIJN

WIT

glas (15cl)/fles

**bodegas olvena 2014**

DO somontano, sp. 5.2/26

druif : chardonnay

Exotische neus; vol en evenwichtig in de mond met mooie houttoets en lange afdronk. Een prachtige combinatie van elegantie en overvloed. Leent zich goed als aperitief, maar zeker ook lekker bij vis of wit vlees.

**babich 2015**

marlborough, n-z. 6.2/31

druif : sauvignon blanc

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

**estate argyros 2014**

AOP santorini, gr. 7.8/39

druif : assyrtico

Wijnranken worden gevlochten en druiven groeien binnenin, beschermd tegen wind & zand (kouloura techniek), typisch voor het vulkanische Santorini. In de neus minerale aroma's met toetsen van geel fruit. Knapperig in de mond met een prachtige aciditeit en een mooie lange afdronk. Een wijn om van te genieten, al dan niet bij wat vis of wit vlees.

## SUGGESTIE WIJN

glas (15cl)/fles

### ROOD

**chat. la croix dauids 2012** AOC côtes de bourg, fr. 5.4/27

druif : merlot, cab. franc, cab. sauv.

Ecologische teeltwijze - valt regelmatig in de medailles! Deze wijn met een diep robijnrode kleur ontwikkelt typische aroma's van rood fruit (kers, cassis) en heeft een mooie brede structuur met ondersteunende tannine. Lekker bij zowel wit als rood vlees, stoofpotten (stoverij, konijn) of kazen.

**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.

**a. rocca 2014** doc alba- piemonte, it. 7.2/36

druif : nebbiolo

Een complexe neus met die typische aroma's van de Nebbiolodruif: pruimen, wilde bloemen, rozen. Stevige structuur met aangename tannines. Voor de Nebbiololiefhebbers is dit een uitstekende prijs-kwaliteitfles. Past uiteraard bij pasta, maar ook bij wild (fazant!) en ander rood vlees of zelfs iets Aziatisch. Of gewoon lekker nagenieten...

**les hauts de guillaman 2014** IGP gascogne, fr. 7.4/37

druif : merlot

Mooie terroirwijn met een rijk en complex boeket van donker fruit. In de mond zacht en zalvend, breed en krachtig, pallet gedragen door zijdezachte tannine. Perfect match voor rood vlees & wild!

## **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	
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.

Aarzel niet om extra info te vragen omtrent allergenen!!!







## 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		13.5
quinoa - lauwe geitenkaas - herfstgroenten	  	11.5
schelvishaasje - pestokorst - pastinaak - boerenkool	 	14.5

## HOOFDGERECHT

- op vel gebakken zalmfilet  19.8  
met dillesaus en frietjes of rijst  
biertip: witbier  
wijntip: argyros (wit 7.8€), babich (wit €6.2)
- stoverij van varkenswang met frietjes  18.5  
biertip: staminee bruin, duchesse de bourgogne, gouden carolus classic  
wijntip: la croix davids (rood 5.4€), babich (rood €6.2)
- rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes  18.5  
biertip: duchesse de bourgogne, la chouffe, staminee bruin  
wijntip: rocca (rood 7.2€), guillaman (rood €7.4)
- baconburger met bbq-saus en frietjes 18.5  
biertip: special de ryck, staminee bruin  
wijntip: babich (rood 6.2€), la croix davids (rood 5.4€)
- gegrilde tapilla (bovenham) van iberisch varken  25.9  
met peperroomsaus, warme groentjes en frietjes  
biertip: brunehaut amber, staminee bruin  
wijntip: babich (rood 6.2€), rocca (rood 6.2€)
- pasta pesto van het huis  17.5  
met tapenade, rucola en parmezaan (*veggie*)  
biertip: steenuilke, leireken pils, oude geuze  
wijntip: babich (rood 6.2€), rocca (rood 6.2€)
- pasta scampi met chorizo en saus obv pastis  19.5  
biertip: taras boulba, keikoppenbier, omer  
wijntip: babich (wit 6.2€), olvena (wit €5.2)



## SUGGESTIE HOOFDGERECHT

- stoverij van hert - kroketjes  22.5  
biertip : jessenhofke RSRV, scotch silly  
wijntip : guillaman (rood €7.4), rocca (rood €7.2)
- varkenshaasje - pompoen - crème pickles - bloemkool    19.5  
biertip: scotch silly, lambicus pumpkin (75cl)  
wijntip: rocca (rood €7.2), la croix davids (rood €5.4)
- filet van fazant - knolselder - veenbessen   22  
biertip : scotch silly, l'ensemble (50cl, €10)  
wijntip : rocca (rood €7.2), la croix davids (rood €5.4)
- schelvishaasje - pestokorst - pastinaak - boerenkool   22.5  
biertip : arend tripel, lambicus pumpkin (75cl)  
wijntip : babich (wit 6.2€ ), olvena (wit 5.2€)
- scampi - roerbak zoetzuur - rijst  19.5  
(dit gerecht is niet mogelijk voor groepen groter dan 9 personen)  
biertip: arend tripel, lambicus pumpkin (75cl)  
wijntip : babich (wit 6.2€ ), olvena (wit 5.2€)

meatless meatballs - saus kurkuma - rijst

      17.5

biertip: arend tripel, scotch silly, nanny state, kerel 'dark IPA'

wijntip: babich (wit €6.2), rocca (rood €7.2)

falafel - mangodip - couscoussalade

    17.9

biertip: arend tripel, naam van de vader, kerel 'dark IPA'

wijntip: babich (rood €6.2), rocca (rood €7.2)

lauwe geitenkaas - quinoa - herfstgroenten

   18.5

biertip: lambicus pumpkin (75cl), arend tripel

wijntip: la croix davids (rood €5.4), guillaman (rood €7.4)

## EXTRA

frietjes (klein/ groot)

     2.7/ 4.2

slaatje

     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

Fem's pie (3 kleine stukjes taart)	✓	7.5
<u>biertip</u> : lambicus pumpkin (75cl)		
<u>wijntip</u> : guillaman automne (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)