

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
save the queen gin		9.2
+ 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.

'notekop' huisgemaakte notenporto 6

Hij is er weer!!! Onze huisgemaakte likeur op basis van rode wijn, okkernoten en een selectie kruiden. Ideaal als aperitief of bij een chocoladedessert.

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	25cl blond	9.5°	4

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 (op vat) 25cl blond 9.5° 4

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.

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 afdronk 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 afdronk. 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 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



december:

trappist imperial stout **75cl** zwart 8.7° 14.5

Dit Amerikaans trappistenbier wordt gebrouwen in de St-Josephs Abby Brewery, de eerste brouwerij dat buiten Europa een trappistenbier brouwt. Het klooster heeft met behulp van de Belgische abdij Notre-Dame de Scourmont (Chimay), van hun eigen keuken een brouwerij gemaakt. Deze stout heeft een licht rokerige, vrij bittere smaak en is mooi zwart van kleur.

januari:

night drift **33cl** zwart 9.9° 4.5

Een volmondige en complexe imperial stout, geboren uit een samenwerking tussen Brussels Beer Project en het Baskische Laugar. Met dit bier drijf je af van de betreden paden, in een wereld van chocolade en gezouten caramel. Pas op, het is een bommetje!!!

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 & merlot	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 vis!

ROOD

marge 2006	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. camp de la hire 2010 AC côtes de castillon, fr. 5.6/28
druif : merlot, cab. franc, cab. sauv.

Mooi wijn van een topjaar in de Bordeaux-streek. Heel evenwichtig dank zij de verscheidenheid van het terrein en de daaraan aangepaste druivensoorten. Krachtig en tanninerijk met een rijk bouquet. Lekker bij zowel wit als rood vlees, stoofpotten (stoverij, hert) of zachte kazen.

babich 2016 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.

romanin 'la chapelle' 2015 les baux de provence, fr. 6.6/33
druif : grenache, syrah, mourvèdre

Dit domein ligt temidden van eeuwenoude olijfgaarden, lavendelvelden en naaldbossen, zo typisch voor de Provence. Hier wordt al sinds 1988 volledig biodynamisch geteeld! Deze wijn heeft een prachtige kruidige neus met rijp zwart fruit; vol en gestructureerd in de mond, netjes in balans met de aanwezige tanine; mooie en eerder lange afdronk. Zeer elegant en voorkomend als een 'Grand Vin'! Lekker bij wild, kruidige en Aziatische keuken of chocolade.

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. 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!), 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
save the queen gin		9.2
+ 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 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		13.4
manchegokaas, serranoham, 2 soorten chorizo, olijven, bruschetta's met tapenade		
bruschetta's met rundstartaar (6 stuks)		9.2
mix meatless meatballs - falafel	   	9.5
bitterbal van hert (huisgemaakt)		11.5

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: camp de la hire (rood 5.6€), babich (rood €6.2)
- rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes  18.5
biertip: duchesse de bourgogne, la chouffe, staminee bruin
wijntip: mongrana (rood 7€), romanin (rood €6.6)
- baconburger met bbq-saus en frietjes 18.5
biertip: special de ryck, staminee bruin
wijntip: babich (rood 6.2€), camp de la hire (rood 5.6€)
- 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 pesto van het huis  17.5
met tapenade, rucola en parmezaan (*veggie*)
biertip: steenuilke, leireken pils, oude geuze
wijntip: babich (rood 6.2€), mongrana (rood 7€)
- 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 : romanin (rood €6.6), mongrana (rood 7€)
- varkenshaasje - pompoen - crème pickles - bloemkool  19.5
biertip: scotch silly, lambicus pumpkin (75cl)
wijntip: mongrana (rood 7€), camp de la hire (rood 5.6€)
- wilde duif - knolselder - veenbessen  24.5
biertip : scotch silly
wijntip : mongrana (rood 7€), camp de la hire (rood 5.6€)
- schelvishaasje - pestokorst - pastinaak - boerenkool 22.5
biertip : arend tripel, avec les bons voeux
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, avec les bons voeux
wijntip : babich (wit 6.2€), olvena (wit 5.2€)

meatless meatballs - saus kurkuma - rijst  17.5


biertip: arend tripel, scotch silly, nanny state

wijntip: babich (wit €6.2), mongrana (rood 7€)

falafel - mangodip - couscoussalade  17.9

biertip: arend tripel, naam van de vader'









wijntip: babich (rood €6.2), mongrana (rood 7€)

lauwe geitenkaas - quinoa - herfstgroenten  18.5

biertip: arend tripel, avec les bons voeux

wijntip: camp de la hire (rood 5.6€), romanin (rood €6.6)

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
tis VEGA-lekker	✓	6.9
<u>biertip</u> : lambicus pumpkin (75cl)		
<u>wijntip</u> : guillaman automne (zoet wit), notekop		

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.	
'notekop' huisgemaakte notenporto	6
Hij is er weer!!! Onze huisgemaakte likeur op basis van rode wijn, okkernoten en een selectie kruiden. Ideaal bij een (chocolade)dessert.	

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

Wij aanvaarden geen bankbiljetten van €500 en €200

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)