

## 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

### **monkey 47 met fever tree** 13

Zwartewoud-gin uit Duitsland! Wie had dat gedacht! 47 kruiden, 47 % alcohol, dat zijn 94 redenen om te proeven.

### **'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
steenuilke (op vat)	33cl blond	6.5°	3.9
el patron (op vat)	25cl blond	8.2°	4.3

## 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

**steenuilke (op vat)** 33cl blond 6.5° 3.9

Enmalig & zeer beperkt op vat verkrijgbaar! Dit bier werd gecreëerd door brouwerij De Ryck ter ondersteuning van het steenuilproject in de Vlaamse Ardennen. Er werden ook 3 lokale kruiden verwerkt in het bier: lielevrouwebedstro, engelwortel & sleedoorn. Deze geven het bier een heel eigen, kruidig en volmondig aroma en smaak. Doet wat denken aan een tripel, maar dan veel lichter in alcohol! Probeer deze als aperitief, bij vis en lichter vlees.

**el patron (op vat)** 25cl blond 8.2° 4.3

Uiltje Brewing Company (Haarlem) creëerde deze *northwest double IPA* speciaal om die zo vers mogelijk aan de man te brengen, dus daarom ook enkel op vat beschikbaar. En deze keer voor het eerst ook buiten Nederland! Verwacht een echte *badass* 'patron': meedogenloos & compromisloos. Zeer intense (groenige en fruitige) aroma's in de neus, flink wat (steen)fruit & citrus in de mond met behoorlijk bittere afdronk. Heel vers te drinken, dus beperkt beschikbaar. Op is op! Lekker als aperitief, bij kruidige/pikante gerechten of zelfs desserts met citroen of fruit.

**nanny state** 33cl amber 0.5° 4.5

Eindelijk! Alcoholarm bier dat niet te zoet is en nog eens lekker smaakt ook! 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.

**racines** 33cl blond 4.2° 4.3

Brasserie de la Senne won begin februari maar liefst 4 medailles op de Beer Awards Digitaal, waaronder goud in categorie "Brouwerij van het jaar". En ze blijven doorstomen! Hier een co-brew van Brasserie de la Senne met Racines en Bruton. Deze dorstlessende saison is gebrouwen met spelt en *brettanomyces* (wilde gisten). Fris-zurig met citrustoets in aanzet, fruitige tonen in de mond, met zachte smaken van brett in de afdronk. Lekker bij salades, wit vlees, gepekeld gerechten en licht exotische keuken.

**hirond'ale**

33cl amber 5.7° 4.4

Dit tijdelijke bier werd gebrouwen volgens de stijl 'vieille provision' obv. gerst- en speltmout. De hop, Savinjski Golding, is ook 100% Belgisch. Perfecte dorstlesser en/of aperitief, maar ook mooie begeleider van zoetzure en andere licht exotische gerechten, van salades en wit vlees. De naam verwijst naar de vele zwaluwen die aan de brouwerij hun nestje hebben. Spring is in the air!

**reninge oud bruin**

37.5cl donker 6° 7.1

Nog meer medaille-geweld uit de Beer Awards Digitaal: Chris Vandewalle nam goud mee naar huis voor deze oudbruine én voor zijn Reninge Krieken rood. Dit Vlaams oud bruin bier is versneden met een bruin bier dat ruim twaalf maanden op eikenhouten vaten heeft gerust. Bij de botteling wordt het bier versneden met jong bruin bier. Lekker bij stoverij, rood en ander vlees, zoetzure gerechten en waarom niet bij een dessert (zeker met chocolade erin!).

**jester zinne**

75cl blond 5.9 °15.3

Nog een co-brew van de la Senne, deze keer met hun Texaanse vrienden van Jester King Brewery: een traditionele saison (anno 1900), gerijpt in houten vaten gedurende 14 maanden. Resultaat is een blond tot bijna amberkleurig bier met een uitgesproken rustiek karakter, ergens tussen een lambiek en een cider, met mooie hout- en appelaroma's. In de mond smaken van rabarber, kweeper en rogge, met lichte toetsen van citroen, hout en warme kruiden. In afdrank mineraal en licht zurig, zonder overdrijving. Een complex en tegelijk zeer verfrissend bier, ideaal als aperitief om te delen, bij wit vlees, vis, zoetzure gerechten en gebak (citroentaart!).

**SUGGESTIE GENTSE BIERVERENIGING****maart:****acht schlenkerla rauchbier 0.5l blond 5.1° 7**

Specialiteit uit Bamberg (D): donker rookbier obv. huisgerookte mout. Het echte werk, voor de liefhebbers dus. Lekker op zich als je daar liefhebber van bent en natuurlijk ook bij gerookt (of gegrild) eten en bij rood vlees.

## 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**

<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 vis!

#### **ROOD**

<b>marge 2008</b>	priorat, sp.	46
druif	: garnache, cabernet sauvignon, merlot, syrah	

Volle, krachtige wijn, zeer mooi op dronk nu. Een 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

**palesa 2015** (fair trade)

breedekloof z-a.

5.2/26

druif : chenin blanc

Sterke aroma's van guave, kruisbes en tropische vruchten. Pittige aciditeit en verfrissend evenwicht door heerlijke tonen van groene appel en citrus. Zeer breed inzetbaar, zeker bij vis en kip, maar ook salades en vegetarische keuken.

**daniel pollier 2013**

macon fuissé, fr.

6.2/31

druif : chardonnay

Het perceel waar de druiven groeien voor deze wijn ligt op slechts 150m van de veel grotere (zowel qua naam als oppervlakte) appellatie Pouilly-Fuissé. Een florale en fruitige wijn met veel elegantie. Zeer geschikt als aperitief, bij vis en zeevruchten, salades, zachte kazen en kalfszwezerik!

**gargalo 2015**

DO monterrei, sp.

7.2/36

druif : treixadura, albariño

Complexe, intrigerende neus met wit en tropisch fruit en hints van gras; in de mond pompelmoes en groene appel. Frisse stijl doch met voldoende structuur om tapas, pasta's, vis en gevogelte te kunnen begeleiden.

## SUGGESTIE WIJN

glas (15cl)/fles

### ROOD

**libation canaille 2015** poule-les-echarmeaux, fr. 5.2/26

druif : gamay

Twee Belgen, vader & zoon Goossens hebben een uit de hand gelopen hobby. Ze telen hun druiven in de Beaujolais, maar de wijn wordt net buiten deze appellatie gemaakt. Een vlotte drinkwijn met veel rood fruit, ideaal bij rood vlees en een wat exotischer keuken.

**romanin 2015 (bio)** IGP des alpilles, fr. 5.8/29

druif : syrah, grenache, mourvèdre, cab. sauv.

Deze biodynamische wijn is een stukje Provence op fles: genereus, speels, lichtvoetig met tonen van fris fruit en bloemen. In de neus rood en donker fruit en violet; warm gevoel in de mond zonder teveel alcohol, voldoende fraîcheur behoudend, sappig fruit en zachte kruiden. Een mooie wijn bij rood vlees, kruidige keuken en zelfs chocolade.

**babich 2015** hawke's bay n.-z. 7/35

druif : pinot noir

In de neus aardse tonen van donker fruit en aardbei met een vleugje kandij. In de mond aroma's van framboos en opnieuw aardbei met een donkere toets van tabak en vanille. Mooie body, soepel en elegant. Een uitstekende wijn op zichzelf, maar ook zeer lekker bij wit en rood vlees, aubergine, tomatensauzen en licht Aziatische gerechten.

**freixo 'reserva' 2014** alentejo,pt. 8/40

druif : tour. nac. 40%,cab. sauv. 40%, alicante bouschet 20%

Deze topwijn uit Portugal kende 12m rijping op Franse eik die het een mooie complexiteit en elegantie gaf en een zeer groot bewaarpotentieel. Maar deze wijn is nu al fantastisch: aroma's van rijp rood fruit met in de mond een verrassende fraîcheur en ronde tannine. Uiteraard uitstekend bij Portugese keuken (vis én vlees), maar ook schitterend bij een ruim scala aan fusiongerechten of gewoon om met kleine sipjes intens van te genieten!

## **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's - tapenade		9.2
bruschetta's - rundstartaar		9.2
bruschetta's - serrano - aioli - manchego		9.8
mix meatless meatballs - falafel	   	9.5
rilette makreel - passievrucht	  	9.5
bloemkoolwings - ranchdip	    	8.5

## 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 voor groepen groter dan 9 pers.

scampi - roerbak zoetzuur - rijst		13.5
fris quinoaslaatje - geitenkaas - rode biet	  	11.5
schelvishaasje - pestokorst	 	14.5
*roggewang - miso - noodles	 	14.5
*kalfszwezerik - crème champignon	   	16.5

## HOOFDGERECHT

gerechten met een \* zijn niet mogelijk voor groepen groter dan 9 pers.

op vel gebakken zalmfilet  19.8

met dillesaus en frietjes of rijst

biertip: witbier


wijntip: daniel pollier (wit 6.2€ ), gargalo (wit 7.2€)

schelvishaasje - pestokorst - puree zoete aardappel

  23.5

biertip : steenuilke, hirond'ale, racines, , jester zinne (75cl)

wijntip : daniel pollier (wit 6.2€ ), gargalo (wit 7.2€)

scampi - roerbak zoetzuur - rijst  20.5




biertip: steenuilke, nanny state, reninge, , jester zinne (75cl)

wijntip : gargalo (wit 7.2€), freixo (rood €8)

\*roggewang - miso - noodles   22.5

biertip : el patron, reninge bruin, jester zinne (75cl), nany state

wijntip : palesa (wit 5.2€), gargalo (wit 7.2€)

risotto - zeevruchten - venkeljus    21.5





biertip: steenuilke, hirond'ale, , jester zinne (75cl)

wijntip : daniel pollier (wit 6.2€), palesa (wit €5.2)

stoverij van varkenswang met frietjes   19.5

biertip: staminee bruin, duchesse de bourgogne

wijntip: romanin (rood 5.8€), libation canaille (rood 5.2€)


rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes     18.5

biertip: duchesse de bourgogne, la chouffe, staminee bruin

wijntip: babich (rood 7€), libation canaille (rood 5.2€)



## HOOFDGERECHT

gerechten met een \* zijn niet mogelijk voor groepen groter dan 9 pers.

kalfszwezerik - crème champignon - gekonfijte aardappel    26.5


biertip: steenuilke, hirond'ale, racines, nanny state

wijntip: babich (rood 7€), daniel pollier (wit 6.2€)

varkenshaasje - pickles - bloemkool - zoete aardappel   20.5


biertip: steenuilke, hirond'ale, raciness, renenge oud bruin



wijntip: babich (rood 7€), libation canaille (rood 5.2€)


burger pulled chicken - mangocurry - potato wedges  18.5

biertip : el patron, hirond'ale, jester zinne (75cl), nany state

wijntip : palesa (wit 5.2€), libation canaille (rood 5.2€)

gegrilde tapilla (bovenham) van iberisch varken  25.9  
met peperroomsaus, warme groentjes en frietjes  
biertip: brunehaut amber, staminee bruin  
wijntip: babich (rood 7€), romanin (rood 5.8€)












pasta pesto van het huis   17.5  
met tapenade, rucola en parmezaan (*veggie*)  
biertip: steenuilke, leireken pils, oude geuze  
wijntip: babich (rood 7€), romanin (rood 5.8€)

pasta scampi met chorizo en saus obv pastis  19.5  
biertip: taras boulba, keikoppenbier, omer  
wijntip: gargalo (wit 7.2€), daniel pollier (wit €6.2)



## HOOFDGERECHT








gerechten met een \* zijn niet mogelijk voor groepen groter dan 9 pers.

- bloemkoolballetjes - pindasaus - rijst     17.5  
biertip: el patron, racines, nanny state  
wijntip: palesa (wit €5.2), romanin (rood 5.8€)
- falafel - mangodip - couscoussalade     17.9  
biertip: steenuilke, el patron, nanny state  
wijntip: gargalo (wit €7.2), romanin (rood 5.8€)
- fris quinoaslaatje - geitenkaas - rode biet    18.5  
biertip: steenuilke, hirond'ale, jester zinne (75cl)  
wijntip: libation canaille (rood 5.2€), romanin (rood 5.8€)



## 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

sweets to share (2 personen)		9.5
tis VEGA-lekker		6.9
<u>biertip</u> : reninge oud bruin, jester zinne (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](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)