

APERO

aperol spritz	8
moscow mule	9
dark 'n stormy	9
bobby's gin met thomas henry	13
aperitief maison (oud recept picon vin blanc)	7
cava 'masia dibon' brut	glas/ fles 5/25
vlierbloesemsiroop met cava/ spa	fair trade/ bio 5.7/3
cava 0% Bubbels zonder troubles (glas/fles)	5/25
byrrh (versterkte wijn obv kruiden en kinine)	4.5
martini wit/ rood	4.3
porto rood	4.3
notekop (huisgemaakte notenlikeur)	6
kirr/ kirr royal (met cava)	4.7/5.7
picon bière/ vin blanc	4.5/6.9
pineau des charentes	4.3
sherry (dry)	4.3
pastis	4.3
roomer	5.3
campari/ passoa/ pisang	4.5
gibson's gin	5.5
tanqueray gin	6.7
save the queen gin	9.2
+ frisdrank	2.5
+ thomas henry tonic	3.8

ALCOHOLVRIJ


cava 0% 'bubbels zonder troubles' (glas/fles)	5/25
pimento spicy ginger 25cl	4.5
crodino (puur / met tonic)	4.2 / 8
energibajer alcoholvrij bier 33cl 0%	4.3
vandestreek playground alcoholvrij (ipa) 33cl 0,5%	4.9
free damm alcoholvrij bier 25cl 0.5%	2.5

YUGEN KOMBUCHA

Koude gefermenteerde thee uit het verre oosten, gebrouwen in Gent, boordevol probiotica, ontgiftende zuren en antioxidanten.

gember-citroen 33cl (met ginseng en vlierbessen)	4.2
appel-munt 33cl (met rozemarijn en duivelsklauw)	4.2
mango-kurkuma 33cl (met passiebloem en citroenmelisse)	4.2

FRIS

huisgemaakte limonade à l'AmuZette	3.6
gember/ limoen-munt/ ice-tea	
coca cola/ zero	2.4
schweppes tonic	2.6
almdudler	2.7
thomas henry tonic	3.8
ritchie pompelmoes (27.5cl)	3.5
sinaasappelsap	oxfam fair trade 2.5
appel-kers of appel-rabarber	3 wilgen/ bio 2.8

WATER

water van de tap	0
spa blauw (plat)	glas/ 1L 2.3/ 7.8
spa rood (bruisend)	glas/ 1L 2.3/ 7.8
bru (plat of bruisend)	50cl 4.6

1 tafel = 1 rekening

2

SUGGESTIEBIEREN

jambe de bois	van 't vat blond	8°	4.1
grangousier	33cl blond	5°	4.1
feher nyul IPA	33cl blond	6.5°	4.4

DORSTLESSER

bockor	25cl blond	5.2°	2.3
st-bernardus wit	33cl wit	5.5°	3.8
taras boulba	33cl blond	4.5°	3.8
saisont dupont (bio)	33cl blond	5.5°	3.3
special de ryck	33cl amber	5.5°	3.8
biolégère (bio)	25cl blond	3.5°	3.1

FRUITBIER / GEUZE / VLAAMS OUD BRUIN

kriek lindemans	25cl rood	4°	3.3
geuze cantillon (bio)	37.5cl blond	5°	7.2
oude geuze oud beersel	37.5cl blond	6°	6.1
vander ghinste oud bruin	25cl donker	5.5°	3.1
liefmans goudenband	33cl donker	8°	4.6

TRAPPIST

westmalle tripel	33cl blond	9°	4.2
chimay wit	33cl blond	8°	4.4
chimay blauw	33cl donker	9°	4.8
orval	33cl amber	6.2°	5
rochefort 10	33cl donker	11.3°	5

OOST-VLAAMS STREEKBIER

steenuilke	33cl blond	6.5°	4.1
augustijn blond	33cl blond	7.5°	4.2
gentse tripel	33cl blond	8°	4.2
gemberbier	33cl blond	8°	4.2
tripel karmeliet	33cl blond	8°	4.3
troubadour magma IPA	33cl amber	9°	4.5

ANDER DEGUSTATIEBIER

hommelbier	25cl blond	7.5°	3.6
gagleer (bio)	33cl blond	7.5°	4.5
omer	33cl blond	8°	4.1
la chouffe	33cl blond	8°	4.3
jessenhofke tripel (bio)	33cl blond	8°	4.5
duvel	33cl blond	8.5°	4.2
gouden carolus tripel	33cl blond	9°	4.5
gouden carolus classic	33cl donker	8.5°	4.5
st-bernardus tripel	33cl blond	8°	4.2
st-bernardus pater 6	33cl donker	6.7°	4
st-bernardus abt 12	33cl donker	10.5°	4.5
brunehaut amber (🍷/ bio)	33cl amber	6.5°	4.3
brunehaut tripel (🍷/ bio)	33cl blond	8°	4.5

HUISWIJN

wit / rood / rosé

glas (15cl)	4.3
25cl	7.2
50cl	14.4
fles	21.5

<u>wit</u>	: fernão pires & sauvignon blanc	ribatejo, port.
<u>rood</u>	: cabernet sauvignon en merlot	pays d'oc, fr.
<u>rosé</u>	: touriga nacional, castelão, shiraz, merlot & cabernet sauvignon	ribatejo, port.

SUGGESTIE WIJN WIT

casa de mouraz (biodynamisch) 2015 dao, port 6.2/31
druif: barcelo, cerceal, fernão pires, palomino fino, tamarez, bical, encruzado, malvasia fina, rabigato

Typisch Dão: vele variëteiten worden door elkaar aangeplant (& geoogst) zodat ze beter bestand zijn tegen ziektes. Aroma's van citroenschil, rozenblaadjes, meloen, peer, frisse kruiden. In de mond een frisse aanzet, veel mineraliteit met een delicate en lange afdrank. Deze natuurwijn begeleidt met plezier al uw visgerechten, al dan niet met saus.

babich 2016 marlborough, n-z 6.4/32
druif: pinot gris

Aroma's van rijp wit fruit en bloemen; in de mond rijpe peer en witte steenvruchten, minerale toetsen, droge smaak en medium body. Het fruit wordt geruggensteund door een verfrissende aciditeit. De afdrank is delicaat en fris. Kortom, een lichte, aromatische pinot gris die uitstekend gaat bij rijke vis (zalm), zeevruchten, kazen en salades.

babich black label 2019 marlborough, n-z

7.2/36

druif: sauvignon blanc

De grote zus van de Babich sauvignon die hier al vaker op de kaart stond: nog grootser en elke cent waard! Exotisch fruit, mooie mineraliteit, stevige body, zeer lange afdrank. Complex. Genieten! Degusteer op zich of met licht exotische gerechten, vis in roomsaus, wit vlees, tapas.

SUGGESTIE WIJN ROOD

arraez 'vivir sin dormir' (bio) 2018 valencia, sp. 5.6/28

druif : monastrell

Een eigenzinnige wijn met intense aroma's; krachtig en zijdeachtig in de mond, intense smaak van zwarte bessen, pruimen, bramen, frambozen. Het etiket op de fles werd ontworpen door de lokale kunstenaar Eduardo Bermejo. Lekker bij (wit) vlees, kazen of gewoon als aperitief.

cerro nero di troia 2017 puglia, it

6.2/31

druif: nero di troia

Robijnrode wijn met violettinten, fruitige aroma's, voldoende body en lange afdrank. Lekker met lichte kazen of rood vlees.

le plan vermeersch GT-G (bio) 2017

druif: grenache vin de france, fr

8.2/41

Fruitige en kruidige neus, zijdezacht smaakpalet met versmolten en mooi verpakte tannines, mooie balans met veel vettigheid, een knappe fraîcheur en een goede persistentie in de afdrank. Topwijn van een Belgische ex-autoracer! Lekker bij rood (lam!) en ander vlees.

SUGGESTIE WIJN ROSE

chateau de romanin 'les alpilles' (bio) 2018 6.2/31

druif: grenache (50%) mourvèdre, syrah, cabernet sauvignon en
counoise les alpilles,fr

Fruitige (perzik, abrikoos, bosaardbei) en florale aroma's; fris met een minerale finale vol aardbei- en perzikaroma's, lichtjes gekarameliseerd. Uitstekende wijn die van aperitief tot dessert zijn mannetje staat en zowel bij vlees, vis als veggies goed past. Werd vele malen bekroond!

DESSERTWIJN

'notekop' huisgemaakte notenporto 6

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

guillaman 'frisson d'automne' 2015 5.2

Deze zoete witte wijn biedt een mooi evenwicht tussen zoet en fris met aroma's van gekonfijte vruchten en honing.

KOFFIE

fair trade

koffie, espresso, decafiné 2.4

dubbele espresso 2.9

koffie verkeerd 3

cappuccino met slagroom 3

THEE

oxfam fair trade/bio

earl grey – citroen – sinaas&mango – bosvruchten –
rooibos - groene darjeeling 2.4

KRUIDENTHEE

kannetje

zoethout – jasmijn – linde – kamille – rozenbottel – fruitthee - vervaine (ijzerkruid)	4
huisgemaakte gemberthee à l'AmuZette	4
verse muntthee	4.5

MELK VOOR ELK

warme melk met honing	3
warme chocolademelk (callebaut)	3.8

STERKE KOFFIE

8

irish (whiskey) - italian (amaretto) - flemish (graanjenever) -
french (cognac, calvados of grand marnier) - cuban (rum) -
spanish (liquor 43)

DIGESTIEF

amaretto, cointreau, sambuca, bailey's	5.8
licor 43, grand marnier, grappa	5.8
calvados	coquerel 6.8
cognac	hennessy 7.1
rum varadero 3j/ 7j	fair trade 6.1/7.1
poliakov wodka	5.5
gibson's gin	5.5
tanqueray gin	6.7
jonge peterman graanjenever	p. bruggeman 3.5
oude hertekamp	p. bruggeman 4

WHISKEY

label 5	5.8
jameson	6.6
bushmills 10j	8.3
oban 14j	9.3
glenfiddich 15j	9.3
+ frisdrank	2.5
+ thomas henry tonic	3.8

ALLERGENEN

Veel klanten informeren of we gerechten hebben die aangepast zijn aan intoleranties voor bepaalde voedingsmiddelen. Hieronder vindt u een lijst met symbolen die wij hanteren en hun betekenis. U vindt deze symbolen telkens terug bij de gerechten waarop ze 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 worden 2x gewassen. Alle gerechten kunnen geserveerd worden met warme groenten.

Zuivel: Alle gebruikte melkproducten en kazen zijn gepasteuriseerd.

Onze desserts en onze mayonaise zijn 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 & kleine honger


olijven	     	4.6
bruschetta - tapenades		9.2
vegan kaaskroketjes - veganaise van zoete paprika	   	11.5
gemarineerd rund - sesamcrème - kroepoek	 	10.5
gemengde tapas (2 pers, 4 pers)		9.2 / 13.4
manchegokaas, serranoham, 2 soorten charcuterie, olijven, bruschetta, tapenades		
gemengde tapas veggie		8.7 / 12.9
kazen, bruschetta, tapenades, olijven		

KIDS




pasta pesto (veggie)	 	12.5
stoverij - appelmoes - frietjes		13.4
rundstartaar - slaatje - frietjes	   	12.9
kipnuggets - appelmoes - frietjes	 	11
kinderspaghetti	  	9

SLAATJE

VG / HG

lauwe geitenkaas – vijgentoast - hazelnoot		11.5/17.5
--	---	-----------

biertip: oude geuze, saison dupont bio, steenuilke
wijntip: babich pinot gris (wit), cèrro (rood)

slaatje scampi – curry – appeltjes   



12.5/18.9

biertip: hommelbier, taras boulba, st-bernardus wit

wijntip: babich pinot gris (wit), romanin (rosé)

VIS

griet op graat - geroosterde zoete aardappel –

zuiders wittewijnsausje met zongedroogde tomaten   24.5

biertip: grandgousier

wijntip: mouraz (w), babich pinot gris (w)

op vel gebakken zalmfilet - dillesaus – frietjes/rijst



19.8

biertip: st bernardus wit, saison dupont bio, steenuilke

wijntip: babich pinot gris (wit), mouraz (wit)

waterzooi van vis - saffraansaus – krielaardappeltjes



22.5

biertip: gageleer, steenuilke, een kruidige tripel

wijntip: mouraz (wit), babich black label (wit)

VEGAN – VEGGIE





thaise salade - rijstnoedels - tofucrumble – pinda



19.5



biertip: feher nyul IPA, jambe de bois

wijntip: babich black label (w), romanin (rosé), arraez (rood)

groentenstoofpotje (vegan)     17.5
met tofu, kokosmelk, gele curry en basmatirijst



biertip: taras bulba, oud bruin, troubadour magma

wijntip: babich black label (wit), arraez (rood)

berloumi – tabouleh – koriander (veggie)   17.9

biertip: oude geuze, een tripel, st-bernardus wit

wijntip: cèrro (rood), romanin (rosé)

gegrilde aubergine – granen – granaatappeldressing   VG 11.5/HG 17.5

biertip: een tripel, special de ryck



wijntip: romanin (rosé), cèrro (rood)

PASTA glutenvrij mogelijk +1€

spaghetti bolognaise    12.4


biertip: een tripel, augustijn blond

wijntip: cèrro (rood), arraez (rood)

pasta pesto- zongedroogde tomaten- rucola- parmezaan   18.5

biertip: gageleer, steenuilke, een tripel

wijntip: cèrro (rood), romanin (rosé)


tagliatelli – scampi - saus op basis van pastis  19.5

biertip: saison dupont bio, taras bulba, steenuilke

wijntip: mouraz (wit), babich black label (wit)




VLEES

lamsbrochette - griekse pasta – aïoli - gekonfijte tomaat

 23.5



biertip: jambe de bois, feher nyul IPA

wijntip: romanin (rosé), le plan (rood), cèrro (rood)

gelakt buikspek - aardappelcrème - geroosterde broccoli –
currymayonaise    22.5





biertip: jambe de bois, grandgousier

wijntip: babich black label (w), romanin (rosé), arraez (rood)

stoverij van varkenswang - frietjes   19.5

biertip: vlaams oud bruin, carolus classic, st- bernardus pater

wijntip: cèrro (rood), le plan (rood)

rundstartaar (rauwe bereiding) - frietjes     18.5

biertip: vlaams oud bruin, taras bulba

wijntip: arraez (rood), romanin (rosé)

cheeseburger (cheddar) - frietjes 18.5

biertip: pils, saison, special de ryck





wijntip: cèrro (rood), arraez (rood)

filet mignon – peperroom   / béarnaise    24.4

biertip: troubadour magma, special de ryck

wijntip: le plan (rood), cèrro (rood)

gerijpte entrecôte (2 weken) holstein - frietjes 25.5

peperroom   of béarnaise  

biertip: st bernardus tripel, pils, saison

wijntip: le plan (rood), cèrro (rood)

gegrild iberisch varken - peperroom- frietjes   25.9








biertip: brunehaut amber, st-bernardus pater, la chouffe

wijntip: le plan (rood), arraez (rood)

EXTRA

frietjes (klein/groot)	    	2.7 / 4.2
slaatje	     	3.7
gruyère	   	1.2
parmezaan	   	1.6
rijst	     	2.1
peperroom	 	2.1
béarnaise	   	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 <u>biertip</u> : rochefort 10	✓  	6.9
dame blanche <u>biertip</u> : troubadour magma	✓  	6.9
trio van sorbet (citroen - passievrucht - framboos) <u>biertip</u> : een kriekske	✓    	6.9
brownie met vanille-ijs <u>biertip</u> : st bernardus pater 6	✓ 	6.9
tiramisu met speculoos <u>biertip</u> : hommelmier	✓	6.9
citroentaart met méringue <u>biertip</u> : vlaams oud bruin	✓	6.9
sweets to share (2 personen) <u>biertip</u> : rochefort 10 <u>wine advice</u> : guillaman, notekop	✓	9.5

SUGGESTIE DESSERT

dadeltaart met vanille-ijs <u>biertip</u> : chimay blauw wijn tip : guillaman, notekop	✓	6.5
---	---	-----

Gratis WiFi via Multatuli Hotspot

Wij werken, in de mate van het mogelijke, met biologische en/ of fairtrade producten en natuurvlees.

Alle bereidingen zijn huisgemaakt, behalve het artisaanaal bereid ijs (De IJsster)

1 tafel = 1 rekening

We aanvaarden enkel elektronische betalingen, bedankt!

Reservaties online via www.multatuli.gent
andere vragen : info@multatuli.gent

<https://www.facebook.com/multatuligent>
https://www.instagram.com/multatuli_gent/

09 223 07 11
BE 0895 115 604

Dagelijks open vanaf 17u30;
de keuken van 18u tot 21u (zondag tot donderdag)
van 18u tot 21u30 (vrijdag & zaterdag)