

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
gemengde tapas (2 pers, 4 pers)		9.5 / 13.7
manchegokaas, serranoham, 2 soorten charcuterie, olijven, bruschetta, tapenades		
gemengde tapas veggie		9 / 13.2
kazen, bruschetta, tapenades, olijven		

KIDS


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

SUGGESTIE KIDS

bulgurballetjes – tomatensaus – bonen – frietjes	  	12.5
--	---	------




SLAATJE

VG / HG

lauwe geitenkaas – vijgentoast - hazelnoot		13/19.5
--	---	---------

biertip: oude geuze, saison dupont bio, steenuilke



wijntip: babich sauv. bl. (wit) , la raia (wit)

slaatje scampi – curry – appeltjes    14/20.5

biertip: hommelmier, taras boulba, st-bernardus wit



wijntip: marsannay (wit), babich sauv. bl. (wit)

VIS

op vel gebakken zalmfilet - dillesaus – frietjes/rijst   21.9

biertip: st bernardus wit, saison dupont bio, steenuilke




wijntip: marsannay (wit), la raia (wit)

waterzooi van vis - saffraansaus – krielaardappeltjes   24.9

biertip: gageleer, steenuilke, een kruidige tripel

wijntip: marsannay (wit), babich sauv. bl. (wit), la raia (wit)





SUGGESTIE VIS

schelvishaasje – stoemp- béarnaise    21.2




biertip: st bernardus wit, saison dupont, bio, geuze girardin

wijntip: la raia (wit), babich sauv. bl. (wit)





VEGAN – VEGGIE

groentenstoofpotje (vegan)     19.2
met tofu, kokosmelk, gele curry en basmatirijst




biertip: taras bulba, oud bruin, troubadour magma
wijntip: GTS (rood), la raia (wit)

vegan burger op basis van groenten – potato wedges – rode
biet - ketchup    21

biertip: saison dupont bio, taras bulba
wijntip: babich (rosé), babich sauv. bl. (wit), arraez (rood)




gegrilde aubergine – granen – granaatappeldressing
    VG 13/HG 19.5

biertip: een tripel, special de ryck
wijntip: babich sauv. bl. (wit), arraez (rood)

berlouni – tabouleh – koriander (veggie)    19.9


biertip: oude geuze, een tripel, st-bernardus wit
wijntip: babich (rosé), la raia (wit)

SUGGESTIE VEGGIE

bulgurballetjes – tomatensaus – bonen – frietjes
   19.2

biertip: taras bulba, een tripel
wijntip: nero d'avola (rood), arraez (rood)

PASTA glutenvrij mogelijk +1€

tagliatelli – scampi - saus op basis van pastis  21.5


biertip: saison dupont bio, taras boulba, steenuilke

wijntip: marsannay (wit), babich sauv. bl. (wit)

spaghetti bolognaise  13.8

biertip: een tripel, augustijn blond


wijntip: GTS (rood), nero d'avola (rood)

pasta pesto- zongedroogde tomaten- rucola- parmezaan  19.9

biertip: gageleer, steenuilke, een tripel


wijntip: babich (rosé), GTS (rood)

VLEES

stoverij van varkenswang - frietjes  21.5

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

wijntip: GTS (rood), arraez (rood)

rundstartaar (rauwe bereiding) - frietjes  20.1

biertip: vlaams oud bruin, taras boulba



wijntip: leth st laurent (rood), nero d'avola (rood)

cheeseburger (cheddar) - frietjes 20.1

biertip: pils, saison, special de ryck

wijntip: GTS (rood), leth st laurent (rood)





1 tafel = 1 rekening

gegrild iberisch varken - peperroom- frietjes   28.9

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

wijntip: nero d'avola (rood), GTS (rood)

gerijpte entrecôte (2 weken) holstein - frietjes 28.6

peperroom   of béarnaise  

biertip: st bernardus tripel, pils, saison



wijntip: nero d'avola (rood), GTS (rood)

filet mignon – peperroom   / béarnaise   27.4

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



wijntip: nero d'avola (rood), GTS (rood)

SUGGESTIE VLEES

lamsrumpsteak - kruidenboter - krieltjes   26.2

biertip: arend tripel, westmalle tripel


wijntip: GTS (rood), nero d'avola (rood)

hammetje – mosterdsaus - frietjes   23.0

biertip: arend tripel, troubadour magma

wijntip: nero d'avola (rood), arraez (rood)

EXTRA

frietjes (klein/groot)		3.1 / 4.7
slaatje		3.7
peperroomsaus		2.1
béarnaise		2.1
glutenvrije pasta		+1
gruyère		1.2
parmezaan		2.1
rijst		2.1
extra chocoladesaus		1.1
extra slagroom		0.5

DESSERT

kinderijsje vanille (1, 2 of 3 bollen ijs)	 	3.4/5/6.2
crème brûlée	  	7.3
<u>biertip</u> : rochefort 10		
dame blanche	  	7.3
<u>biertip</u> : troubadour magma		
trio van sorbet	    	7.3
(citroen - passievrucht - framboos)		
<u>biertip</u> : een kriekske		
brownie met vanille-ijs	 	7.3
<u>biertip</u> : st bernardus pater 6		
tiramisu met speculoos		7.3
<u>biertip</u> : hommelmier		
citroentaart met méringue		7.3
<u>biertip</u> : vlaams oud bruin		
chocolademousse met crumble	 	7.3
<u>biertip</u> : sint bernardus prior		

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 0781 579 280

Dagelijks open vanaf 17u30,
de keuken van 18u tot 21u