





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	V
Veganistisch	Ve
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 bij een zaalmedewerker.

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 zaalmedewerker. Aarzel niet om extra info te vragen omtrent allergenen.

SUGGESTIEMENU €48

homemade garnaalkroket (1 stuk)

wijntip: Ribeiro 'A Telleira Parcelas' - Finca (wit)

of

asperges kroketten met gerookte zalm

wijntip: Pouilly Fumé - Domaine Figeat (wit)

of

artisjok hartje met ricotta-limoen mousse, pesto, geroosterde
cashew noten

wijntip: lobos sauvignon blanc (wit)

bouillabaisse met gamba's en mosselen – rouille en toast

wijntip: Cuarenta Cuarenta 40/40 Otro Andar (wit- oranje)

Pouilly Fumé - Domaine Figeat (wit)

of

homemade garnaalkroketten (2 stuks) – salade – frietjes

wijntip: Ribeiro 'A Telleira Parcelas' - Finca (wit)

of

kalfsniertjes-champignons-jongewortels met vadouvan - mosterd
saus en frieten

wijntip: weingut sauer (rood)





panna cotta met appel rabarbaar en vodka

Wijntip: dessertwijn frisson d'automne (wit)






1 tafel = 1 rekening

2











TAPAS & kleine honger

olijven	V Ve    	4.5
bruschetta - tapenades	V	9.8
gemengde tapas (2 pers / 4 pers)		9.8 / 15.6
manchegokaas, serranoham, 2 soorten charcuterie, olijven, bruschetta, tapenades		
gemengde tapas veggie (2 pers / 4 pers)	V	9.5 / 14
kazen, bruschetta, tapenades, olijven		

SUGGESTIE VOORGERECHT

homemade garnaalkroket (1 stuk)	 	14.5
<u>biertip:</u> vanderghinste roodbruin		
<u>wijntip:</u> Ribeiro 'A Telleira Parcelas' - Finca (wit)		
asperges kroketten met gerookte zalm	 	13.5
<u>biertip:</u> st bernardus tripel, saison dupont		
<u>wijntip:</u> Pouilly Fumé - Domaine Figeat (wit)		
artisjok hartje met ricotta-limoen mousse, pesto, geroosterde cashew noten		12.8
<u>biertip:</u> st bernardus wit, gruut wit		
<u>wijntip:</u> huiswijn lobos sauvignon blanc (wit)		

KIDS

pasta pesto (veggie)	V 	12.5
stoverij - appelmoes - frietjes	 	14
rundstartaar - slaatje - frietjes	   	13.9
kipnuggets - appelmoes - frietjes	 	12.4
berloumi - tabouleh - koriander (veggie)	V 	13.6

1 tafel = 1 rekening

3

SUGGESTIE VIS

bouillabaisse met gamba's en mosselen – rouille en toast



27.6

biertip: gruit wit, la chouffe

wijntip: Cuarenta Cuarenta 40/40 Otro Andar (wit- oranje)
Pouilly Fumé - Domaine Figeat (wit)

SUGGESTIE VEGGIE

artisjok hartje met ricotta-limoen mousse, pesto,
geroosterde cashew noten



24.5

biertip: st-bernardus pater

wijntip: Cuarenta Cuarenta 40/40 Otro Andar (wit- oranje)

SUGGESTIE VLEES

kalfsniertjes-champignons-jongewortels met vadouvan - mosterd
saus en frieten



28.5

biertip: westmalle tripel, chimay blauw

wijntip: weingut sauer (rood)

VOORGERECHTEN

salade met berloumi – tabouleh – korianderpesto



13.6(VG)

biertip: oude geuze, een tripel

wijntip: cuarenta cuarenta (wit oranje)
ribeiro 'a telleira parcelas' (wit)

salade lauwe geitenkaas – vijgentoast - hazelnoot

V

12.7 (VG)

biertip: oude geuze, saison dupont bio, steenuilke

wijntip: pouilly fumé - domaine figeat (wit)

pasta pesto - rucola - parmezaan



12.5(VG)

(glutenvrij mogelijk +1.2€)

biertip: steenuilke, een tripel

wijntip: ribeiro 'a telleira parcelas' (wit)

aubergine uit de oven – griekse pasta – rode biet –
parmezaan – yoghurt-muntsausje V

13.2 (VG)

(vegan mogelijk: zonder parmezaan en met paprika saus)

biertip: saison dupont, golden tricky IPA

wijntip: baladoz (rood)

salade scampi – curry – appeltjes






13.5 (VG)

biertip: golden triky IPA, st-bernardus wit


wijntip: pouilly Fumé - domaine figeat (wit)
leth zweigelt (rosé)

VEGAN – VEGGIE

groentestooftje (vegan) Ve    21.6
met tofu, kokosmelk, gele curry en saffraan basmatirijst


biertip: taras boulba, golden tricky IPA

wijntip: pouilly fumé - domaine figeat (wit)

vegan burger – krielpatatjes – rode biet puree - ketchup Ve  22.5

biertip: saison dupont bio, taras boulba

wijntip: sauer saint laurent (rood)

salade met berloumi – tabouleh – korianderpesto V  22.5


biertip: oude geuze, een tripel

wijntip: ribeiro 'a telleira parcelas' (wit)

salade lauwe geitenkaas – vijgentoast - hazelnoot V 22.1

biertip: oude geuze, saison dupont bio, steenuilke

wijntip: huiswijn lobos sauvignon blanc (wit)

pasta pesto - rucola - parmezaan V  20.5
(glutenvrij mogelijk +1.2€)

biertip: steenuilke, een tripel

wijntip: ribeiro 'a telleira parcelas' (wit)

aubergine uit de oven – griekse pasta – rode biet –
parmezaan – yoghurt-muntsausje V 22.5
(vegan mogelijk: zonder parmezaan en met paprika saus)

biertip: gruuwit

wijntip: baladoz (rood)

VIS

op vel gebakken zalmfilet - dillesaus – frietjes/saffraan
basmatirijst



25.2

biertip: saison dupont bio, steenuilke

wijntip: ribeiro 'a telleira parcelas' (wit)

salade scampi – curry – appeltjes



21.9 (HG)

biertip: taras boulba, st-bernardus wit

wijntip: pouilly fumé - domaine figeat (wit)
leth zweigelt (rosé)

tagliatelle - scampi - saus op basis van pastis
(glutenvrij mogelijk +1.2€)



24.5

biertip: saison dupont bio, taras boulba, steenuilke

wijntip: ribeiro 'a telleira parcelas' (wit)

homemade garnaalkroketten (2 stuks) – salade – frietjes






24.5

biertip: vanderghinste roodbruin





wijntip: pouilly fumé - domaine figeat (wit)
leth zweigelt (rosé)

VLEES

stoverij van varkenswang - frietjes    25.4

biertip: st-bernardus pater

wijntip: baladoz (rood)

rundstartaar (rauwe bereiding) - frietjes     22.7



biertip: vanderghinste roodbruin, taras boulba

wijntip: sauer saint laurent (rood)

burger van gerijpt rundsvlees met cheddar - frietjes 23.9

biertip: pils, saison dupont, special de ryck






wijntip: rioja crianza (rood)

iberisch varken 'sous vide' – peperroom – frietjes   32.5

biertip: grisette bio, st-bernardus pater, la chouffe

wijntip: rioja crianza (rood)




























gerijpte (3 weken) angus entrecôte - frietjes 32.5

peperroom   of béarnaise   

biertip: st bernardus tripel, pils, saison

wijntip: baladoz (rood)

EXTRA

frietjes (klein/groot)	V Ve    	3 / 5
slaasje	V Ve    	3.5
peperroomsaus	 	2.5
béarnaise	V   	2.5
glutenvrije pasta	V Ve    	+1.2
parmezaan	V   	2.4
saffraan basmatirijst	V Ve    	3
extra chocoladesaus	V  	1.3
extra slagroom	V  	0.7

DESSERT

ijsje (1, 2 of 3 bollen ijs) vanille-framboos-citroen-passievrucht-speculoos	V 	3.9/6.5/8.5
crème brûlée <u>biertip</u> : rochefort 10	V  	8.6
dame blanche (chocoladesaus van callebaut) <u>biertip</u> : troubadour magma	V  	8.6
trio van sorbet (citroen - passievrucht - framboos) <u>biertip</u> : kriek	V Ve   	8.6
brownie met vanille-ijs <u>biertip</u> : st bernardus pater 6	V 	8.6
tiramisu met speculoos <u>biertip</u> : rochefort 10	V	8.6
citroentaart met méringue en citroensorbet <u>biertip</u> : vanderghinste roodbruin	V	8.6

SUGGESTIE DESSERT

panna cotta met appel rabarber en vodka

V(met agar agar ipv gelatine) 9

Wijntip: dessertwijn frisson d'automne (wit)

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 (Wijs Gent)

1 tafel = 1 rekening

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