

# ALCOHOLVRIJ

## WATER

GLAS - plat of spuitwater - 33cl	1,5
KARAF - plat of spuitwater - 75cl	3,5

## ALCOHOLVRIJ BIER

Alcoholvrij alternatief voor wijn?  
--- zie wijn ---

<b>ENERGIBAJER</b>	6
<i>pintje - dorstlessend, fris, bitter, hoppig</i>	Mikkeller, 0,3%, 33cl
<b>HOPPY</b>	6,5
<i>NA Pale Ale - dorstlessend, hoppig</i>	Poppels, 0,3%, 33cl
<b>IMPLOSION</b>	5,5
<i>New England IPA - fris, hoppig, zachte bitters</i>	To Øl, 0,3%, 33cl
<b>SAND DIVER</b>	6,5
<i>isotonic ale - fris, licht zurig, hoppig</i>	De Kromme Haring, 0,3%, 33cl
<b>LOW MOTION PINK</b>	6,8
<i>fruit sour met pitaya, lychee en hibiscus - zurig, floraal</i>	To Øl, 0,3%, 33cl
<b>DOKKIE</b>	5,5
<i>Gentse sour IPA - zurig, citrus, bitters</i>	Dok Brewing Co., 0,3%, 33cl

## MOCKTAILS

<b>MINTY MAC'LIME</b>	8
<i>appel, limoen, munt, bitters, bruiswater</i>	
<b>PURPLE HAZE</b>	8
<i>braambes, framboos, tijm, limoen, bitters, bruiswater</i>	
<b>L'APÉRO SPIRIT - virgin aperol spritz</b>	8
<i>kumquat, duindoornbes, kruidenbitters, tonic</i>	

## KEFIR, KOMBUCHA, FRISDRANK & SAP

Kult Kefir - passion fruit-hops	6
Yūgen Kombucha - gember-citroen	6,5
Levuur Kombucha - kersensteeltjes-citroen verbena	6,8
Homemade limonade - gember-citroen	5
Homemade limonade - rabarber-limoen	5
Homemade limonade - bosbes-bloedsinaasappel	5,5
Cuarenta Craft Soda - maracuya-habanero-limoen	5
Ritchie limonade - sinaasappel	4
Ritchie cola - gewoon of zero	4
Fever Tree tonic	4
Big Tom spicy tomatensap	5
Pajottenlander appelsap	3,5
Pajottenlander pompelmoessap	4

## KOFFIE & THEE

### KOFFIE

Cafés MUDA

<b>KOFFIE</b> - phin filter	3
<b>LITER KOFFIE</b> - thermos french press	10

= 5 tassen om al dan niet te delen



# APERERO & COCKTAILS



<b>PASTIS</b>	8
<i>Henri Bardouin</i>	
<b>VERMOUT</b>	7
<i>Kruit, Heynsquared - Gentse kruidenvermout</i>	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	11
<i>homemade limoncello + tonic</i>	
<b>NEGRONI</b>	11
<i>kruidige huis-blend</i>	
<b>HORSE WITH NO NAME</b>	12
<i>gember-infused vodka + homemade gembersiroop + limoen</i>	
<b>STORMY RHUBARB</b>	12
<i>bruine rum + homemade rabarbersiroop + limoen + munt</i>	
<b>BOURBON PLANE</b>	12
<i>bourbon + kumquat + duindoornbes + kruidenbitters</i>	
<b>VERBOOCHA</b>	11
<i>Kruit vermout + kombucha</i>	
<b>GIN-TONIC</b>	11
<i>Broker's gin + fever tree tonic + jeneverbes + citroen</i>	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	12
<i>vodka + arabica espresso + suiker + salted butter</i>	
<b>BLACK RIVER</b>	7
<i>barrel aged mede met zwarte bessen</i>	De Mederie, Celles, BE, 14%   7cl
<b>MACVIN</b>	7
<i>barrel aged macvin van poulsard-druiven</i>	A. Guillot, Jura, FR, 17%   7cl
<b>YOIGOKOCHI YUZU SAKE</b>	7
<i>sake met yuzu - evenwichtig zoet-zuur</i>	Miyako-Bijin, JP, 7%   7cl

## THEE

<b>SENCHA</b> - groene thee = niet geoxideerd	3,7
<b>DARGEELING</b> - zwarte thee = geoxideerd	3,7
<b>OOLONG</b> - gedeeltelijk geoxideerd	3,7

## INFUSIES

<b>MOLLIE BLOOM</b> - vruchten-infusie	3,7
<i>appel, rozenbottelschil, vlierbes, bosbes, rode bes, zwarte bes, zwarte bes blad, kaasjeskruid, bloemblaadjes, braambes</i>	
<b>MARIUS</b> - less stress infusie	3,7
<i>appel, venkel, karwij, melisse, citroengras, cacao, kamille, aronia, korenbloem, tulsj, acerola</i>	
<b>BENNY LAVA</b> - kruidige massala chai-mix + verse gember	4,5
<b>LOLA</b> - homemade gembersiroop + verse sinaasappel	4,8
<b>VERSE MUNT</b> - met of zonder groene thee?	4



## MENU

Alle wijnen zijn van eigen import.



WEBSHOP

Je kan ze kopen  
in onze winkel  
aan de bar of via  
de online-shop!

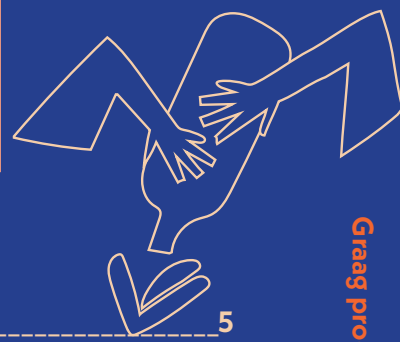
VOLG ONS  
wijnbar-edelrot.be  
edelrot-shop.be  
instagram | facebook

ENGLISH



MENU

# WIJN



## BUBBELS

**POMPERRY** OP TAP 5  
 Druug, Gent, BE, 2023 75% peer + 25% appel  
*cider - fris, droog, rijpe body, mooie zuren - 6% alc.*

**ENGRESCADA SPARKLING WHITE** 9 / 44,5  
 Raïmones, Penedès, SP, 2023 marina + xarel-lo  
*witte pet' nat' - fris, mollig, zilt. nectarine, limoen, brioche, oesterschelp*

**CENTRO ORANGE** 8 / 38,5  
 Mirco Mariotti, Emilia Romagna, IT, 2023 garganega  
*orange pet' nat' - soepel, zomers, zilt. kumquat, gele kiwi, lamsoor*

**WIT** MEER PER GLAS ?! Elke week zijn er een 5-tal suggesties  
 --- > Kijk op de suggestieborden of vraag ernaar !

**UN LITRO DI BIANCO (fles = 1L)** 7 / 41  
 ICastagnucoli, Veneto, IT, '23 glera+muscat+giallo+chard.  
*-korte maceratie fris, floraal, glouglou, lichte tannine. doyenne peer, abrikoos, agrum, magnolia*

**BRAIN DE FOLIE BLANC** 7,5 / 39,5  
 Domaine du Mortier, Loire, FR, 2023 sauvignon blanc + grolleau gris  
*fris, soepel, vegetaal. groene meloen, gebrande citroen, vers gras*

**BAUDILI BLANC** 7 / 39  
 Ramón Jané, Penedès, SP, 2023 xarel-lo + macabeu  
*rond, rijp, romig. gekonfijte groene appel, kiwi, limoen*

**RÚSTIC** 7,5 / 39,5  
 Celler Sanromà, Tarragona, SP, 2023 macabeu - korte maceratie  
*romig, zilt-mineraal, lichte tannine. perzik, pompelmoes, stro, oesterschelp*

**GRÜNER VELTLINER ETS** 9 / 47  
 Florian Herzog, Kamptal, AT, 2022 grüner veltliner - late oogst  
*mollig, pittig, kruidig. kruisbes, citroengras, gember, netelzaad*

## ZOET

**LEMON TREE** 7,5 / 39,5  
 Ferme du Mont Benault, Loire, FR, 2023 chenin blanc - 18g restsuiker  
*mollig, floraal. gekonfijte citroenschil, peer, honing, bloesems*

**PECAT NOBLE (fles = 0,5L)** 11 / 46  
 Mas Candí, Penedès, SP, 2022 xarel-lo met botrytis = edelrot  
*vol, aromatisch, elegant. peer, sultana, gekonfijte citroen, zomerbloemen*

## ALCOHOLVRIJ ALTERNATIEF ?

**KULT KEFIR - PASSION FRUIT-HOPS** 6  
 waterkefir - fris, strak, aromatisch "witte pet' nat'"

**SOBR WOODPEPPER** 6,5 / 35  
 fermented herbal brew - pittig, kruidig, fris "orange"

**SOBR HOLY HIBISCUS** 6,5 / 35  
 fermented herbal brew - fris-fruitig, kruidig, floraal "koel rood"

## ORANGE / MACÉRATIONS

**EL TRANSGRESSOR** 9 / 44,5  
 Celler Sanromà, Tarragona, SP, 2021 grenache blanc  
 8 dagen maceratie - gerijpt in inox  
*strak, aromatisch, fris, zilt. gele perzik, duindoornbes, limoen, oesterschelp*

**L'IMPATIENT** 8,5 / 43  
 Domaine Goepp, Elzas, FR, 2022 gewürtztraminer  
 7 dagen maceratie - gerijpt in eikenhouten foeders  
*strak, intens, kruidig. gedroogde abrikoos, mandarijn, kruidnagel, kardemom*

## GEKOELD ROOD

**GRAPE QUEEN** 7,5 / 40,5  
 Le Débit d'Ivresse, Côtes-Catalanes, FR, 2023 merlot  
 14 dagen macération carbonique - gerijpt in inox  
*sappig, glouglou. kers, aardbei, aalbes, bloedsinaasappel*

**BAUDILI NEGRE** 7,5 / 40  
 Ramón Jané, Panedès, SP, 2022 xarel-lo+macabeu+sumoll+mandó+cab.  
 blend van de verschillende fermenten - gerijpt in barriques  
*sappig, soepel, floraal. pruim, vijg, kriek, viooltjes, cacao*

## ROOD

**LE FAROUCHE** 9 / 42,5  
 Domaine Goepp, Elzas, FR, 2023 pinot noir  
*fijn, aard, animaal. kers, aalbes, rozen, hooi*

**WILDE RODE** 8,5 / 43,5  
 Dassemus, Brabant, NL, 2021+22 rondo + baron + cabernet cortis  
*soepel, kruidig, zilt-mineraal. braambes, vlierbes, tijm, zwarte olijf*

**LES PINS** 9 / 44  
 Domaine du Mortier, Loire, FR, 2021 cabernet franc  
*fijn, kruidig, aard-mineraal. kers, pruim, groene peper, ceder, tabak*

**125** 7 / 39,5  
 Celler Sanromà, Tarragona, SP, 2021 ull de llebre = tempranillo  
*krachtig, kruidig. vijg, pruim, melkchocolade, vanille, kruidnagel, tijm*

**IDUNN** 8,5 / 43,5  
 La Tri Fontoj, Côtes-Catalanes, FR, 2022 mourvèdre  
*krachtig, kruidig, aard. zwarte kers, zwarte peper, laurier, cacao, onderbos*

## ROSÉ

**BAUDILI ROSAT** 7 / 39  
 Ramón Jané, Panedès, SP, 2022 xarel-lo + sumoll  
*aromatisch, vol, umami. kers, perzik, rozen, oranjebloesem*

**SETTE ROSATO** 8 / 42,5  
 Sette, Piemonte, IT, 2022 barbera  
*fris, elegant, floraal-vegetaal. bosaardbei, rabarber, rooibos, hibiscus*

**PER FLES** kan je alles drinken uit de winkel. **Flessen met een stip** staan alvast op temperatuur. Graag nog iets anders ? We zetten het met plezier voor je koud !

**prijs = winkelprijs + 22 euro**



## BLOND

**VERZET** OP TAP 3,8  
*'pintje' - dorstlessend, exotisch, hoppig* 't Verzet, 5,8%, 25cl

**HOPSNOB - VIOGNIER** OP TAP 6,5  
*viognier grape IPA 2024* edelrot x Dok Brewing Co. x Ozil, 6%, 33cl

**HOPSNOB - RIESLING** OP TAP 6,5  
*riesling grape IPA 2023* edelrot x Dok Brewing Co. x Goepp, 6%, 33cl

**IV SAISON** 5,3  
*saison - fris, kruidig* Brasserie de Jandrain-Jandrenouille, 6,5%, 33cl

**TARAS BOULBA** 5  
*extra hoppy ale - licht, fris, citrus* Brasserie de la Senne, 4,5%, 33cl

**DO YOU CAN FROM THE LAND DOWN UNDER** 6,5  
*Aussie PA - sappig, hoppig* Dok Brewing co. x Lucky Bay, 4,6%, 33cl

**MONDELLO** 6,8  
*blood orange IPA - tropisch, citrus* Stroom, 7,2%, 33cl

**GOLDEN TRICKY** 5,5  
*IPA - vol, romig, exotisch* 't Verzet, 7,5%, 33cl

**STEENUILKE** 5  
*blond bier - romig, kruidig, fijne bitters* Brouwerij De Ryck, 6,5%, 33cl

**GULDENBERG** 5,5  
*abdijbier - vol, rond, romig* De Ranke, 8%, 33cl

**Wat staat er momenteel op de WISSEL-TAP ?**

--- > Kijk op de suggestieborden of vraag ernaar !

## ZUUR

**OUDE GEUZE BOON** 4,2  
*zachte oude geuze* Brasserie Boon, 7%, 25cl

**HOPSNOB SOUR - RIESLING IPA 2022** 6,5  
*sour grape IPA* edelrot x Dok Brewing Co. x Goepp, 6%, 33cl

**JEUN'HOMME** 6,5  
*barrel aged creamy sour blond* De Leite, 6%, 33cl

**DEVIANCE** 10  
*barrel aged blond met marc van auxerrois en pinot noir* SPO, 5,6%, 33cl

**KRIEK** 16,5  
*oude krielambiek* Cantillon, 5,5%, 37,5cl

**CUVEE ARMAND & GASTON** 15  
*complexe oude geuze* 3 Fonteynen, 5,5%, 37,5cl

**BOERENERF OUDE GUEUZE** 16  
*strakke oude geuze* Boerenerf, 7%, 37,5cl

**KESTEMONT ABRIKOOS** 16,5  
*lambiek met abrikozen* Brouwerij Kestemont, 5,5%, 37,5cl

**MUSCAR-ELLE** 17  
*lambiek met muscaris-druiven* Lambiek Fabriek, 8,8%, 37,5cl

**37,5cl ? vraag gerust een extra glas om te delen**

## BRUIN, STOUT & AMBER

**MOOSE BLUES** 5,5  
*bruin bier - romig, kruidig, karamel, chocolade* 't Verzet, 7,5%, 33cl

**STOUTERIK** 5  
*stout - zwart, intens, moutig* Brasserie de la Senne, 5%, 33cl

**BRUXELLENIS** 5,5  
*amber - brett pale ale* Brasserie de la Senne, 6,5%, 33cl

**BABYLONE** 6,5  
*amber - IPA met onverkocht brood* Brussels Beer Project, 5,5%, 33cl

# BIER

# FOOD

-- tot 22:00 --

(v) = vegan



<b>OLIJVEN</b> huis-gemarineerd (v)_____	5
<b>GEROOKTE AMANDELEN</b> (v)_____	4,5
<b>CHIPS ZEEZOUT-BALSAMICO</b> (Waltson) (v)_____	3,5
<b>EDAMAME</b> met kruidenzout (v)_____	6,5
<b>KIMCHI BLOEMKOOL</b> van homemade kimchi (v)_____	8
<b>GEPEKELDE RADIJSJES</b> met wasabi-dille mayo (v)_____	7
<b>BOQUERONES</b> huis-gemarineerde ansjovisjes_____	6,5
<b>BITTERBALLEN</b> met mosterd-dragon mayo_____	8,5
<b>DROGE WORST</b> (Vierklaver) met Tierenteyn-mosterd_____	3,5
<b>SAUCISSON D'ARDÈCHE</b> - 3 soorten, fijngesneden_____	9,5

*dips -- om te dippen : brood of nacho's (glutenvrij) --*

<b>HUMMUS</b> met za'atar (v)_____	8
<b>SMOKEY JALAPEÑO-WITTE BONENDIP</b> (v)_____	8

## koud

<b>FOCACCIA</b> met caponata alla Siciliana (v)_____	12
<b>BURRATA</b> met gebrande-kerstomatensalsa, edamame, kappertjes en brood_____	16
<b>BORDJE KAAS</b> met rabarberchutney, noten en brood_____	18
<b>BORDJE CHARCUTERIE</b> met brood_____	17
<b>VARKENSRILETTE À LA GUEUZE</b> - huisbereid met brood_____	11
<b>BLIKJE SARDINES À LA BASTIAISE</b> met brood_____	11

## warm

<b>GEROOSTERDE ROMANESCO EN KIKKERERWTEN</b> met creamy tahinisaus (v)_____	11
<b>OESTERZWAM-TEMPURA</b> met kimchi mayo (v)_____	10
<b>GEROOSTERDE WORTEL</b> met labneh en dukkah_____	13
<b>LOADED PATATAS</b> met fetacrème en chilisaus_____	12
<b>OVENGEBAKKEN CAMEMBERT</b> met gebakken peer, zonnebloempitjes en brood_____	15
<b>NACHO'S IN DE OVEN</b> met cheddar, pittige tomaat-bonendip en zure room_____	13
<b>KAASKROKET</b> 'pas de rouge' (1st) met remoulade_____	8
<b>GARNAALKROKET</b> (1st) met remoulade_____	11
<b>KOREAN MEATBALLS</b> gochujang met kimchi-koolsla_____	13
<b>THAI FRIED CHICKEN</b> met pindasaus en Thaise pickles_____	13

<b>PENNE PEPERONATA</b> (v) zonder of met parmezaan_____	16
--	----

<b>BROOD MET BEURRE NOISETTE</b> _____	5
<b>PORTIE BROOD</b> _____	3

Alle info ivm allergenen te verkrijgen bij het personeel. De samenstelling van producten en gerechten kan veranderen.

## DESSERT

<b>BOSVRUCHTEN-CHEESECAKE</b> _____	6
<b>PANNA COTTA</b> koffie-kokos met chocolade crumble en zoute karamel (v)_____	7
<b>REEP PURE CHOCOLADE</b> amandel-zeezout_____	3,5
<b>REEP MELKCHOCOLADE</b> karamel-zeezout_____	3,5



**ZURE BIJEN, FERMENTS,  
HYBRIDS & BLENDS**

- in 75cl - limited - op is op -

# SPECIALS

<b>DRUIF BLAUFRANKISCH</b> .....	<b>46</b>
3 Fonteinen - geuze met blaufrankisch-druiven	
<b>ZENNE Y FRONTERA</b> .....	<b>55</b>
3 Fonteinen - single barrel Oloroso lambiek	
<b>MORPHEUS WIT</b> .....	<b>32</b>
Alvinne - witbier, gerijpt op eikenhouten moscatel-vaten	
<b>FORODWAITH - CLOUDBERRIES</b> .....	<b>44</b>
Alvinne - sour ale met cloudberreries, gerijpt op marsala-vaten	
<b>L'AMBIGU - CABERNET CHINATO</b> .....	<b>48</b>
Antidoot - cabernet jura-wijn + farmhouse sour + chinato	
<b>CYDONIA</b> .....	<b>44</b>
Antidoot - barrel aged cider van appel en kweepeer	
<b>BIET</b> .....	<b>48</b>
Boerenerf - geuze met wijn van rode biet	
<b>RABARBER</b> .....	<b>48</b>
Boerenerf - geuze met rabarber	
<b>BACCHANAL</b> .....	<b>49</b>
Drap - cider met wijn van riesling, pinot blanc en muscaris	
<b>WHO CAN KEEP ME SANE ?</b> .....	<b>55</b>
Drap - orange wijn van pinot gris + rode wijn van dornfelder	
<b>PRUUM JAUNE</b> .....	<b>39</b>
Dust Blending - abrikozen saison met gele pruimlambiek	
<b>CIDERSTORM</b> .....	<b>39</b>
Dust Blending - appelpider + perencider + rode beslambiek	
<b>FRAMBOISE</b> .....	<b>33</b>
Kestemont - lambiek met frambozen	
<b>OUDE KRIEK - SCHAARBEEKSE KRIEK</b> .....	<b>38</b>
Kestemont - oude krieklambiek met Schaarbeekse krieken	
<b>GROS-ELLE</b> .....	<b>26</b>
Lambiek Fabriek - geuze met rode bes en muscaris-druiven	
<b>BLUE-BELLE</b> .....	<b>28</b>
Lambiek Fabriek - druivenlambiek met muscat bleu-druiven	
<b>AMRITA</b> .....	<b>42</b>
Lovulum - rabarberwijn met pruimen	
<b>TROIS MIEUX QUE DEUX</b> .....	<b>42</b>
Lovulum x De Mederie x Sip - cider + riesling + sleedoorn	
<b>REDSHIFT</b> .....	<b>46</b>
Pellicle - cider + Gorseem krieken + wijn van cabernet dorsa	
<b>I NEVER PROMISED YOU A ROSE GARDEN</b> .....	<b>48</b>
Pellicle - geuze met Gorseem krieken en rozenblaadjes	