

HONGER

APERÓ

Huis-gemarineerde olijven (v)	4,5
Aardappelchips met venkelzaadjes (GoPure) (v)	4,5
Edamame met daslookzout (v)	6,5
Boquerones (ansjovisjes in huis-marinade)	5
Droge worst (De Vierklaver) met mosterd	3,2
Bordje saucisson de l'Ardèche	8,5

DIPS

Om te dippen : keuze uit brood, nacho's of glutenvrije boekweitcrackers

Hummus met za'atar (v)	7
Smokey jalapeño-witte bonen (v)	7
Artisjok-mierikswortel (v)	7

De keuken is open van 16u tot 22u30
Bestellen aan de bar (tafelnummer vermelden)
of via de QR-code op tafel



Spaghetti veggie	14
Spaghetti vlees	14
met varken-rundsgeslacht van De Vierklaver	
met kaas, vegan kaas of zonder kaas	

BORDJES OM TE DELEN

(v) = vegan

KOUDE BORDJES

Kimchi bloemkool (v)	8
Burrata met kerstomatensalsa, boontjes, chili-olie, kappertjes en brood	15
Bordje kaas met rabarberchurtney, noten en brood	16
<i>comté, cabriolait, reblochon</i>	
Bordje charcuterie met brood	16
<i>serrano, coppa, chorizo, varkensrilette</i>	
Varkensrilette alla Stijn met brood	10

Glutenvrij : kies boekweitcrackers ipv brood

WARME BORDJES

Geroosterde romanesco en kikkerewten met tahinisaus (v)	9
Ovengebakken camembert met groene appel, walnoot en brood	12
Nacho's met gesmolten cheddar, pittige tomaat-bonendip en zure room	10
Spicy Korean meatballs gochujang met kimchi-daikonsalade	9

MEER ? Kijk op de suggestieborden of in de app

ALCOHOLVRIJ

ALCOHOLVRIJ BIER

ENERGIBAJER	4,5
Mikkeller, 0%, 33cl	
<i>fris-fruitig, bitter, kruidig, hoppig, citrus</i>	
IMPLOSION	4,5
To Øl, 0,3%, 33cl	
<i>fris-hoppig, krokant, explosief</i>	
WEIRD WEATHER HAZY IPA	5
Mikkeller, 0,3%, 33cl	
<i>vol, hoppig, zacht bitter</i>	
LIMBO RIESLING	5
Mikkeller, 0,3%, 33cl	
<i>fris-fruitig met riesling-druiven</i>	

MOCKTAILS

Minty Mac' Lime	6,5
<i>appel, limoen, munt, soda</i>	
Purple Haze	6,5
<i>braambes, rozemarijn, bitters, zwarte peper, soda</i>	
l'Apéro Spirit	7
<i>kumquat, duindoorn, kruidenbitters, tonic</i>	

KOMBUCHA, FRISDRANK & SAP

Ferm kombucha gember-citroengras	4
Ferm kombucha mandarijn-steranijs	4
Homemade vlierbloesemlimonade	4,5
Homemade gember-citroenlimonade	4,5
Homemade rabarber-limoenlimonade	4,5
Ritchie sinaasappellimonade	3,5
Ritchie cola	3,5
Fever Tree tonic	3,5
Big Tom spicy tomatensap	3,5
Pajottenlander appelsap	3
Pajottenlander pompelmoessap	3



-- LUNCH --

Vanaf november 2022 kan je bij ons ook komen lunchen !

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



KOFFIE - phin filter

Koffie van Cafés MUDA

Koffie zwart	2,5
Koffie met een wolkje melk	2,5
Caffè latte	3,5

THEE & INFUSIES

Thee van 't Lof der Kruiden

Groene thee met jasmijn - chun mee	2,8
Zwarte thee - darjeeling	2,8
Oolong thee	2,8

MOLLIE BLOOM - vruchten-infusie	2,8
<i>appel, zwarte bes, braamblad, rode bes, framboosblad, wijnstok, appelbes, bosbes, jeneverbes, roos</i>	
MARIUS - less stress infusie	2,8
<i>kamille, passiebloem, citroenmelisse, citroenverbena, meidoorn, lavendel, marjolein, roos</i>	

Benny Lava	3,5
<i>kruidige chai-mix + verse gember</i>	
Massala chai latte	3,8

Melkdranken worden bereid met haveremelk (Oatly)

WARME DRANKEN

Warme chocomelk van zwarte chocolade	3,5
Warme gember-sinaas	3,5

-- ENKEL OP ZATERDAG --

Stuktaart van Les Tartes de Françoise	5
---------------------------------------	---

WATER

Glas plat water - 33cl	1,5
Glas spuitwater - 33cl	1,5
Karaf plat water - 75cl	3,5
Karaf spuitwater - 75cl	3,5

ZOET

Appelcake	3,5
Reep chocolade	2,8
<i>Tony's Choclonely</i>	
<i>puur amandel-zeezout</i>	
Reep chocolade	2,8
<i>Tony's Choclonely</i>	
<i>melkchocolade</i>	



EDEL ROT

webshop
edelrot-shop.be

nooit te wijng

volg ons
wijnbar-edelrot.be
instagram | facebook

no nonsense, good music

WIJN

BUBBELS - PET'NAT'

LA FINE BULLE	7,5 / 38
Domaine Goepp, Elzas, Frankrijk, 2020	
muscat + auxerrois + savagnin rose - witte pét'nat'	
<i>fris, rond, floraal. ananas, pomelo, vlierbloesem</i>	
ESCUMOS ROSAT	8 / 39,5
Celler Sanromà, Tarragona, Catalonië, Spanje, 2020	
trepas - rosé pét'nat'	
<i>fris-fruitig, kruidig. framboos, hibiscus, wilde tijm</i>	

ORANGE

SKIN CONTACT	MAGNUM 8 / 75
Mas del Périé, Cahors, Frankrijk, 2021	
ugni blanc + gros manseng + muscat - 3 maand maceratie	
<i>aromatisch, zilt mineraal. pompelmoes, peer, bergamot</i>	
L'IMPATIENT	8 / 39
Domaine Goepp, Elzas, Frankrijk, 2020	
gewürtztraminer - 7 dagen maceratie, rijping op eik	
<i>complex, kruidig. mandarijn, abrikoos, kardemom, ceder</i>	

KOEL ROOD

PETER & PAUL ROT	OP TAP 6,8
Winzerhof Hoch, Kremstal, Oostenrijk, 2021	
portugeiser + zweigelt	
<i>licht, fris, fruitig. framboos, wilde kers, verse paddestoel</i>	
LE CANON D'ACHILLE	6,8 / 31
La Vrille et le Papillon, Ardèche, Frankrijk, 2020	
cabernet sauvignon	
<i>speels, sappig, aards. cassis, viooltjes, poepkes, garrigue</i>	

ROSE

LES FÉES PAPILLON	5,5 / 29
La Vrille et le Papillon, Ardèche, Frankrijk, 2020	
syrah	
<i>fris, fruitig, wild. veenbes, abrikoos, bloedsinaasappel</i>	

ZOET

STRAWBERRY FIELDS	6,5 / 31
La Ferme du Mont Benault, Anjou, Loire, Frankrijk, 2021	
gamay + pinot d'aunis + grolleau noir - 48g/L restsuiker	
<i>fris, fruitig, zoet. aardbei, kers, rabarber</i>	

WIJN

MALESTAR	5,5 / 29,5
Mirco Mariotti, Emilia-Romagna, Italië, 2021	
montuni	
<i>zilt, rond, floraal. perzik, verse amandel, oranjebloesem</i>	
RÚSTIC	6,8 / 32
Celler Sanromà, Tarragona, Catalonië, Spanje, 2019	
macabeu	
<i>romig, mineraal. lychee, citroengras, hooi, zeebries</i>	
LE GLOUGLOU BLANC	7 / 38,5
Louis-Damien Bouchacourt, Beaujolais, Frankrijk, 2019	
chardonnay	
<i>strak, mistig, mineraal. kruisbes, citroen, leisteel</i>	
WILDER SATZ	OP TAP 7,5
Brand Bros, Pfalz, Duitsland, 2021	
field blend - pinot b + müller-thurgau + scheurebe + chard	
<i>dorstlessend, verkwikkend, mistig. groene appel, ananas</i>	
EL PAGES CONTENT BLANC	6,8 / 32
Celler La Salada, Alt Penedès, Catalonië, Spanje, 2021	
xarel-lo + parellada + chardonnay	
<i>fris, pittig, mistig. perzik, rabarber, gember, citroen</i>	

WIT

POULSARD	6,5 / 31
Amélie Guillot, Arbois, Jura, Frankrijk, 2018	
poulsard	
<i>fijn, zacht, vegetaal. aalbes, walnoot, gebrande twijgjes</i>	
PIF GAMAY	5,5 / 30,5
La Piffaudière, Touraine, Loire, Frankrijk, 2019	
gamay	
<i>sappig, soepel, kruidig. rood fruit, kaneel, groene peper</i>	
QUESTO E IL VINO ROSSO DEL 2019	1L FLES 6 / 32
Sette, Piëmonte, Italië, 2019	
barbera + syrah + cabernet sauvignon	
<i>elegant, fruitig, fijn. kers, aardbei, pruim, vijg, bosbes</i>	
LES FORQUES	6,5 / 31,5
Mas Candi, Alt Penedès, Catalonië, Spanje, 2019	
cabernet sauvignon - rijping op eik	
<i>krachtig, kruidig, vol. kers, chocolade, tabak, ceder</i>	

Bestellen aan de bar (tafelnummer vermelden)
of via de QR-code op tafel

MEER WIJN / BIER ?!

Kijk op de suggestieborden voor meer opties per glas!

Per fles kan je alles drinken uit de winkel. Flessen met een stip staan alvast op temperatuur. Wil je nog iets anders? We zetten het graag voor je koud!

Kurkgeld
wijn-winkelprijs onder 16 euro = + 17 euro
wijn-winkelprijs van 16 euro of meer = + 22 euro
bier van 75cl = winkelprijs + 10 euro

BIER

BLOND

PILS 13 EXPORT	OP TAP 3
Dok Brewing Co., 3,8%, 25cl	
<i>frisse, Gentse pint</i>	
HOPSNOB RIESLING IPA	COLLAB OP TAP 5
Edel Rot x Dok Brewing Co., 6%, 33cl	
<i>met zelf geplukte druiven van Domaine Goepp, Elzas</i>	
<i>fris-fruitig, tussen witte (schuim)wijn en chuggable IPA</i>	
SAISON DE DOTIGNIES	4
De Ranke, 5,5%, 33cl	
<i>dorstlessend, stevig gehopt</i>	
GULDENBERG	4,5
De Ranke, 8%, 33cl	
<i>vol en romig abdijbier</i>	
GOLDEN TRICKY	4,5
T'Verzet, 7,5%, 33cl	
<i>vol en exotisch</i>	
DELTA IPA	4,5
Brussels Beer Project, 6,5%, 33cl	
<i>pittig, bitter en rond</i>	
ALM	7
Nevel, 6%, 33cl	
<i>wild blond bier met vergeten kruiden</i>	

ZURIG

Vraag een extra glas als je wil delen

OUDE GEUZE BOON	3,8
Brasserie Boon, 7%, 25cl	
MEANDER	12
Nevel, 6,1%, 37,5cl	
<i>wild, houtgerijpt, met rabarber en zwarte bessenblad</i>	
HANSENS OUDE GUEUZE	10
Hanssens, 6%, 37,5cl	
OUDE GEUZE CUVÉE ARMAND & GASTON	12
3 Fonteynen, 5-6%, 37,5cl	
ROSE DE GAMBRINUS	11,5
Cantillon, 5,5%, 37,5cl	
<i>mengeling van lambiek en frambozen</i>	
JART-ELLE	12
Lambiek Fabriek, 6%, 37,5cl	
<i>oude kriel lambiek</i>	
MIRABEL-LAMBIEK	15
De Cam, 6%, 37,5cl	

DONKER

BRUSSELEIR BLACK IPA	4,5
Brasserie de la Senne, 8%, 33cl	
<i>krachtig en moutig met een fruitig einde</i>	
SOLI DEO	11
Heilig Hart Brouwerij, 5,5%, 33cl	
<i>grape-ale met zibibbo-druiven (Sicilië), gerijpt in amphora</i>	
CUVÉE FREDDY	6,5
Alvinne, 8,5%, 33cl	
<i>oud bruin, gerijpt in Bordeaux-vaten</i>	

CIDER & FERMENTS

HOPPUG HOPPED CIDER	OP TAP 4,5
Hoppug, BE, 6,4%, 25cl	
POMDEDJUS	29
Druug, Gent, BE, 6%, 75cl	
<i>cider geblend met aalbessenwijn</i>	
POMPERRY	31
Druug, Gent, BE, 5,8%, 75cl	
<i>80% peer + 20% appel van oude hoogstamrassen</i>	
PERRY	24
Nevel, NL, 6%, 75cl	
<i>houtgerijpte perencider met verveine</i>	
EXPERIMEAD - RED WINE CHERRY	39
De Mederie, Gent, BE, 15%, 51cl	
<i>mede met kersen, 6 maand gerijpt op oude houten vaten</i>	

APERIO & COCKTAILS

PASTIS	6,5
Henri Bardouin	
RODE VERMOUT	6,5
<i>Huisgemaakt, met geferageerde kruiden, braam- en vlierbes uit de omgeving van Gent</i>	
WITTE VERMOUT	6,5
<i>Huisgemaakt, met geferageerde kruiden uit de omgeving van Gent</i>	
NEGRONI	9
<i>gekruide huis-blend met homemade vermout</i>	
LIMONCELLO-TONICA	9
<i>homemade limonchello + tonic</i>	
MOSCOW MULE	9
<i>gember-infused vodka + homemade gemberstroop + limoen + soda</i>	
GIN-TONIC	9
<i>broker's gin + fever tree tonic</i>	
PINESHOOT GIN-TONIC	9
<i>naaldpluim-infused gin + fever tree tonic</i>	
WITTE VERBOOCHA	9
<i>kruidige homemade vermout + gember-citroengraskombucha</i>	
RODE VERBOOCHA	9
<i>kruidige, fruitige, aardse homemade vermout + mandarijn-steranijs kombucha</i>	