

Om te eten

Hop Bites

Droge worst (G)	€ 4
Portie Marokkaans gemarineerde olijven (VN)	€ 5
Edamame boontjes (VN)	€ 5
Portie Hinkelspel Herbie fenegriek kaas met mosterd (L, V)	€ 6
Portie Hinkelspel Van Eyck kaas met mid-zomer chutney (N)	€ 6
Guacamole + nachos (VN)	€ 6
Hummus + naanta brood (VN, G)	€ 6
Japans geglaceerde (kip)balletjes (6stuks)	€ 6
Extra portie brood CRU (kan Glutenvrij)	€ 4

Heerlijke Hof Bites – to share

Thaïse noedelsalade met veggie gehakt en ananas (VN)	€ 13
Burrata CRU (V, L) met panzanella (V,G)	€ 13
Albondigas del mundo met chorizo, cognac-tomatensausje en geroosterde aubergines	€ 13
Loaded hummus (met kerstomaat, mini komkommer, Marokkaanse worteltjes, feta, gerookte amandelen, za'atar en harissa) (V(N), L, N)	€ 14
Nachos del mundo (VN, G, L) met guacamole, picadillo/picadilla (VN), zure room, pico de gallo	€ 14
Pizza del mundo (V, G, L) Met Berloumi, spinazie, gekonfijte citroen, knoflook	€ 17
Pizza zucchini (V, G, L) Met courgette, ricotta salata CRU en gremolata	€ 17

Zoete heerlijkheden

Pecan, appel en toffee plaatcake (L, G, N)	€ 4
No bake sesam cheesecake met salted caramel (L, G)	€ 4
Italiaanse chocoladetaart (met walnoten en koffie) (L, N)	€ 5
Vegan bananenbrood met bosbes (G, VN)	€ 4
Alle desserts zijn ook lekker met een bolletje ijs bij:	
Vierhoekhoeve ijs bolletje: vanille, salted caramel (L)	€ 2,5

V(N): Vegetarisch/vegan

G: Bevat Gluten

L: Lactose

N: Bevat noten

Bestellen? Graag aan de bar. Vergeet je tafelnummer niet.

Om te drinken

Apero

Vermout Kiss my Rhubarb	€ 9
Vermout Kruit wit of rood	€ 8
+ tonic	+ € 2
Manzanilla (Baron Micaela)	€ 6
Roomer	€ 6
Cava Masia Dibon Reserva brut	€ 6 / € 30
Prosecco Il Colle	€ 6 / € 30
Dada Chapel Bruhm 4cl	€ 7

Cocktails

Pimm's punch glas/kan (6glazen)	€ 10 / € 50
Picon vin blanc	€ 10
Negroni (Dada chapel Gin, Kruit Vermout, Campari)	€ 12
Gentse Stormy Roots (Brhum & Ginger beer)	€ 12
Gentse wheat Collins (Potato vodka & Pony's)	€ 11
G & T (Gentse Ginderella en Fever Tree Mediterrean tonic)	€ 12

Wijntjes:

Wit

Clos de Torribas bio	€ 5 / € 25
Pinot grigio ramato	€ 5,5 / € 27

Rood

Diorama Garnacha bio	€ 5 / € 25
Langhe nebbiolo	€ 5 / € 25

Rosé

Clos de Torribas bio	€ 5 / € 25
Hedos cerasuolo d'abruzzo	€ 5,5 / € 27

Ciders van Cideris

Wignac le lièvre (Bio,België) 4,5%	€ 5
Fox Cider 6% appelcider met peren uit de Geluwe (België) 8,5%	€ 6
Stonewell Rós 5,5% appel-rabarbercider (Ierland)	€ 5

Biertjes

Pony's	€ 4
L'arogante 7,2%	€ 5
Duyster (stout van Tourette Brewing) 9,4%	€ 5
Sabro (IPA van Tourette Brewing) 5,2%	€ 5
Mikkeler energibajer (alcoholvrij bier)	€ 4

Niet alcoholische apero

Nona alcoholvrije gin + Fever Tree tonic	€ 11
Crodino + Fever tree ginger beer	€ 6
Wignac Lady Squirrel (Niet alcoholisch/ bio cider)	€ 5

Home made limonade

Met citroen en gember	€ 5
Met passievrucht, limoen en munt	€ 5
Met rabarber, kaneel en nootmuskaat	€ 5
Met kweepeer, vanille en nootmuskaat	€ 5

Frisse dranken

Ritchie Cola (of zero)	€ 3,5
Fever tree Tonic of Ginger beer	€ 4
Ritchie limonade (citroen of sinaas)	€ 4
Ananas – gember - citroensap	€ 4
Appelsap van De Goede Zaak	€ 3,5
Fles tapwater (met munt/limoen/framboos)	€ 6
Fles tapwater bruisend	€ 6
Glas water (plat/bruis)	€ 2

Warme dranken

Koffie van MOK specialty coffee roastery	
Filterkoffie bunn (+refill)	€ 3
Espresso / Doppio 30ml/60ml	€ 3
Capuccino / flat white (met doppio) 150ml	€ 4
Latte macchiato	€ 4
Thee	
Verse gemberthee	€ 4
Verse Marokkaanse muntthee	€ 4
Home made chai latte (met NOT MILK(haver))	€ 4
Clipper thee (earl grey, groen, munt, chai, gember/citroen,...)	€ 3
Warme Chocolademelk	
met amandelmelk en pure chocolade	€ 4

V(N): Vegetarisch/vegan

G: Bevat Gluten

L: Lactose

N: Bevat noten