

## Westmalle Dubbel, 7 % - 33 cl. - 54 kr.

Type: Trappist Dubbel

Glas: Pokal

Serverings temp.: 8 - 12 grader

Overgæret rødbrun trappist-øl brygget på klostret Abdij Onze-Lieve-Vrouw van het heilig hart i "Westmalle", ca. 20 km fra Antwerpen. Det er et trappistkloster der i 1865 begyndte at sælge en mørk øl til omverdenen. I 1926 lavet de øllet lidt stærkere ved at fordoble ingredienserne i opskriften. Så fik den navnet 'Dubbel', selvom mange i dag bare kalder den 'Trappist'.



Westmalle Dubbel har en mørk rødlig farve, og et flot cremet skum.

Der er frugtrige toner, hvor du med lethed kan dufte dadel, og at den er let maltet.

Med de 7% alkohol Westmalle Dubbel indeholder, er den midt i feltet af Trappistøl, og det gør det til en øl, der kan nydes til stærke gryderetter, og samtidig er det også en øl, der kan være hyggelig at sidde med over et spil kort, til en afslappende aften eller som en god øl, når der skal laves ølsmagning.

Når du gerne vil nyde en Westmalle Dubbel, gøres det bedst i pokalformede glas, hvor de mange nuancer, og den flotte skum kommer bedst til udtryk – og husk at temperaturen på 10 - 12 grader giver de bedste muligheder for, at alle øllens nuancer kommer til udtryk ved servering.

Kort sagt: Meget velafbalanceret øl med en kraftig smag, og en behagelig efter smag.

## Westmalle Tripel, 9,5 % - 33 cl. - 58 kr.

Type: Trappist Tripel

Glas: Pokal

Serverings temp.: 8 - 14 grader

Overgæret lys Trappist-øl brygget på klostret Abdij Onze-Lieve-Vrouw van het heilig hart i "Westmalle", ca. 20 km fra Antwerpen.

Westmalle Tripel, betragtes af mange som den "rigtige tripel", alle de andre prøver at efterligne.

Farven er dyb gul med et meget holdbart hvidt skum. Duften af tripel møder din næse, med den typiske trappist-duft, lidt citrus, koriander måske lidt honning og humle.

Smagen er stor, kraftig og meget velafbalanceret, med en behagelig lang eftersmag.



Rochefort nr.10, 11,3 % - 33 cl. - 70 kr.

ABBAYE NOTRE-DAME DE SAINT-REMY, B-5580 Rochefort

Frakørsel 22 på motorvej E 411

Togstation: Jemelle (bus til Rochefort)

Type: Mørk Trappist Quadrupel

Glas: Pokal

Serverings temp.: 12 - 18 grader



Her finder du en Trappistøl, der af mange kendere bliver karakteriseret som verdens bedste øl, og når du først har smagt den, er du ikke længere i tvivl. Den kommer fra klostret Abbey de Notre-Dame de St. Rémy – hvor munkene lever i stærk isolation, og derfor er netop også Rochefort 10 øllen omgivet af mystik.

Når du får fingrene i en Rochefort 10, og hælder den op i glasset, vil et godt tip være at vente 15 min. Før du smager på den – for så kan du opleve et sandt smagsbombardement, hvor tonerne af blomme, abrikos, solbær og rosin virkelig kommer til udtryk. Farven på øllen er en flot mørk rødbrun farve, og skummet er tæt og beigeifarvet.

Tager du alkoholprocenten i øllen som er på de 11.3% procent, bliver du overrasket over hvor blød og fyldig den er i smagen

Særdeles velegnet til lam, kantareller og chokoladedesserter – igen – lad den stå i ca. 15 min. og find ud af hvordan smagsbombardementet er – det gør en stor forskel lige at lade den trække lidt ilt.

Meget mørk, rødbrun farve, stort og flot skum.

Rundt og fyldig smag. En af de bedste øl i verden, skal bare opleves.

Rochfort 8, 9,2 % - 33 cl. - 64 kr.

ABBAYE NOTRE-DAME DE SAINT-REMY, B-5580 Rochefort

Frakørsel 22 på motorvej E 411

Togstation: Jemelle (bus til Rochefort)

Type: Trappist strong dark ale

Glas: Pokal

Serverings temp.: 10 - 14 grader



Trappistes Rochefort 8, er én af de klassiske og store trappister. Den risikerer desværre ofte - men forståelig - at stå i skyggen den dens endnu stærkere storebror 10'eren.

Denne trappist 8 kan være lidt svær at typebestemme, den kan muligvis kaldes en quadrupel, men så ligger den i den lette ende rent alkoholmæssigt, mens den heller ikke kan klassificeres som hverken en dubbel eller tripel. Den er nok lidt sin egen og fortjener i hvert fald ikke på nogen måde betegnelsen "let".

Når du med øjnene har studeret denne mørke, let uklare øl og det meget tætte, nærmest cremede mokkafarvede skum, vil du blive mødt af dufte der for kenderen vil være Rochefort gær, mens der også bliver afsløret en anelse mørke frugter.

Rochefort 8 har stor kompleksitet, men er stadig relativt let at gå til og dens relativt høje carbonering gør den særdeles let-drikkelig.

Rochfort 6, 7,5 % -33 cl. - 60 kr.

ABBAYE NOTRE-DAME DE SAINT-REMY, B-5580 Rochefort

Frakørsel 22 på motorvej E 411

Togstation: Jemelle (bus til Rochefort)

Type: Trappist Dubbel

Glas: Pokal

Serverings temp.: 8 - 12 grader



Rochefort 6 er den "lette" lillebror i trekløvereren fra dette meget lukkede trappistbryggeri i det sydlige Belgien.

Som sine to stærkere brødre, bærer Rochefort 6 den karakteristiske smag fra den gærstreng der bruges på dette bryggeri, samtidig har den en lettere og mere frugtig karakter.

Gulden Draak, 10,5 % - 33 cl. – 60 kr.

Brouwerij Van Steenberge, Lindenlaan 25, 9940 Ertvelde, Belgium

Type: Belgisk (mørk!) Tripel

Glas: Pokal

Serverings temp.: 10 - 14 grader

Brouwerij Van Steenberge, Lindenlaan 25, 9940 Ertvelde, Belgium



Den Gyldne drage er en fremragende mørk tripel i dekorativ flaske.

Dejlig blød, rundt og fyldig smag.

Kåret til verdens bedste øl i 1998!

De Koninck, 5 % - 25 cl. - 40 kr.

Type: Amber Ale

Glas: Pokal eller Tulipan

Serverings temp.: 5 - 8 grader

De Koninck er den oprindelige øl fra Antwerpen i det nordlige Belgien, og højt værdsat af borgerne i Antwerpen. De Koninck er et mesterligt eksempel på en traditionel belgisk ale, der også kan drikkes i hverdagen.

Det er en frisk rund tørstslukker og en let krydret ale med fornuftig fylde og en afdæmpet humlebitterhed. Den er kobberfarvet.



### Lindemans Kriek, 3,5 % - 25 cl. – 42 kr.

Type: Kirsebær lambic

Glas: Højt slankt

Serverings temp.: 2 - 3 grader



Det her er belgisk kirsebær øl når det er bedst.

Når du vælger Lindemans Kriek, vælger du en frugtøl, der er lavet med vildtgæring – hvilket resulterer i den skarpe og forfriskende smag af kirsebær. Selve bryggeriet som øllen kommer fra, er grundlagt i 1809, hvor det oprindeligt var et gårdbryggeri, som dyrkede byg om sommeren, og bryggede øl om vinteren. Der blev sidst opført et bryggeri i 1991, hvor der i dag laves en lang række af krydrede og blandede lambic øl.

Selve fremstillingen af øllet, hører med til historien om Lindemans Kriek, så du kan fornemme med hvilken kærlighed den bliver lavet. Efter 6 mdr. lagring på egetræstønder, bliver der tilsat friske kirsebær, og så starter en ny gæring på grund af frugtens sukkerindhold. Det varer derfor endnu 8-12 mdr. før en Lindemans Kriek er klar til tapning – og kan nydes afkølet.

Når du smager på den, vil du opleve en herlig duft af kirsebær, og den nærmest mørke pinke farve øllet har, kombineret med det hvide fyldige skum, som indeholder et strejf af øllets farve, giver en fantastisk øl, som kan bruges til mange desserter.

Med en lettere kulsyreudvikling får Lindemans Kriek en mousserende effekt, der kan afløse champagnen til nytårsaften – og så vil den også være oplagt at bruge som en god aperitif til sommerfesten og ved desserter, der indeholder frugt – vil du få fremhævet den fantastiske smag øllet har.

Du vil her finde en frugtøl, der har en skarp og forfriskende smag, som snildt kan tage konkurrencen op med de mange cidere og mousserende vine.

### Lindemans Peach, 2,5 % - 33 cl. – 42 kr.

Type: Fersken lambic

Glas: Højt slankt

Serverings temp.: 2 - 3 grader

Selve bryggeriet som øllen kommer fra, er grundlagt i 1809, hvor det oprindeligt var et gårdbryggeri, som dyrkede byg om sommeren, og bryggede øl om vinteren.

Frugtøl, baseret på den vildtgærede lambic øl, hvor der er tilsat fersken under gæringen.

Du vil her finde en frugtøl, der har en skarp og forfriskende smag, som snildt kan tage konkurrencen op med de mange cidere og mousserende vine.

Lækker forfriskning til en varm sommerdag!

Også god velkomstdrink til en fest.



### Lindemans Framboise, 2,5 % - 25 cl. – 42 kr.

Type: Frugtøl på vildgæret lambic-øl

Glas: Højt slankt

Serverings temp.: 2 - 3 grader

Denne øl smager så godt som den ser ud! For at lave Framboise tilføjes der hindbærsaft til lambic-øllen. Det giver en delikat frugtagtig parfume og en smuk mørk lyserød farve. Framboise er ideel som aperitif, men kan også bruges i køkkenet.

SIDEN: 1980

FARVE: Rød, let tilsløret

OPBEVARINGSTIP: Opbevares lodret

KALORIER: 52 Kcal (100 ml)

SMAG: Frugtfuld hindbærearoma med lækker sød undertone. Sød smag af hindbær og blød syre med antydninger af træ i eftersmagen.

SERVERINGSTIP: Desserter, kage med mørk chokolade, hindbær cheesecake, is.

SERVERINGSTEMPERATUR 2-3 °C



### Duvel, 8 % - 33 cl. – 55 kr.

Brouwerij Moortgat, Breendonk-Dorp 58, 2870 Puurs, Belgien

Type: Stærk belgisk blond

Glas: Tulipan

Serverings temp.: 5 C.

En Duvel betragtes stadig som referencen blandt de tungere, blonde øl.

Buketten er krydret og skarp på næsen med noget citrus, som endda let har tendens til grapefrugt på grund af brugen af kun de bedste ædle humle. Dette kan også findes i smagen, pænt afbalanceret med et strejf af krydderi. Takket være det høje CO2-indhold har ølen en vidunderlig rundhed i munden. En Duvel er både den perfekte tørstslukker og den ideelle aperitif.

Duvel betyder "djævel". Og denne øl er netop en djævel, eller i hvert fald lige så snu og lumsk.

Denne friske, humlede og relativt milde belgiske blond, kan hurtigt snige sig ind på og overraske den uopmærksomme øldrikker.

Glider let ned, men har en djævelsk eftervirkning!

Populær især ved de unge i Belgien.



### Saison Dupont Bio, 5,5 % - 33 cl. – 48 kr.

Type: Saison

Glas: Tulipan

Serverings temp.: 8 - 12 grader, eller varmere for større sødme.

Saison Dupont Bio er en blond overgæret øl med sekundær gæring i flasken.

Da den kom på markedet i 1990, var det sammen med Moinette bio en af de første to økologiske øl.



Saison Dupont Bio er en meget tørstslukkende øl med en enestående tørhed og bitterhed. Citrusnoterne (især grapefrugt), der findes i den, forstærker dette aspekt. Den lange eftergæring på flasken gør det til en meget kompleks men let øl på samme tid.

La chouffe, 8 % - 33 cl. – 55 kr.

Brouwerij D'Achouffe, Achouffe 32, 6666 Wibrin – Achouffe, Belgien

Type: Blond/tripel

Glas: Pokal

Serverings temp.: 8 - 10 grader



I årenes løb har denne guldfarvede øl med 8 % alkohol og en let humlet smag været i stand til at forføre øl-elskere fra hele verden. LA CHOUFFE er en forfriskende og behageligt krydret øl, som frigiver citrusnoter i munden. Den lander et sted midt imellem en stærk blond øl og en tripel. En god tørstslukker på en varm dag, men pas på nisserne kan hurtigt spille dig et puds hvis du får mere end et par stykker. På alle bryggeriets øl er der forskellige nisser på alle etiketter. Det siges at en nisse viskede bryggeren opskriften i øret. La Chouffe øl har vundet priser adskillige gange.

Hercule Stout, 9 % - 33 cl. – 65 kr.

Brasserie des Légendes, Rue du Castel 19, B-7801 Irchonwelz  
Hercule Stout af Brasserie Legendes, er opkaldt efter belgiske verdensberømte detektiv Hercule Poirot.

Farve: Sort, uigennemsigtig Stout med middelkraftig beigefarvet skum.  
Smagen: Fyldig og domineret af mokka og chokolade med toner af frugt og karamel.

Serveringstemperatur: Mellem 8 og 12 ° C



La trappe Isid'or, 7,5 % - 33 cl. – 56 kr.

Bierbrouwerij de Koningshoeven - La Trappe Trappist  
Eindhovenseweg 3, 5056 RP, Berkel-Enschot, Nederland

Type: Trappist gylden ale

Glas: Pokal

Serverings temp.: 10 - 14 grader

Brygget i 2009 i anledning af 125- års jubilæum af klostret O.L.V. van Koningshoeven. Øllet fik sit navn efter den første brygmester på klostret, munk Isidorus, som startede ølbrygningen på klostret i 1884.

La Trappe Isid'or er ravfarvet med en antydning af karamel og en frugtagtig eftersmag.



### La Trappe Bockbier, 7 % - 33 cl. – 58 kr.

Bierbrouwerij de Koningshoeven - La Trappe Trappist  
Eindhovenseweg 3, 5056 RP, Berkel-Enschot, Nederland

Type: Mørk Trappist ale

Glas: Pokal

Serverings temp.: 10 - 12 grader

Dette er verdens eneste Trappiste-bockøl brygget på klostret, Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven abdij i Berkel Enschoot, som ligger i den sydlige del af Holland. En mørkerød sæsonsøl på byg og hvede, let bitter med en behagelig sød eftersmag.



### La Trappe Witte, 7 % - 33 cl. – 50 kr.

Bierbrouwerij de Koningshoeven - La Trappe Trappist  
Eindhovenseweg 3, 5056 RP, Berkel-Enschot, Nederland

La Trappe Witte Trappist er en frisk tørstslukker. Blød malt, let syrlig og skarp på grund af kulsyreindholdet.

Lidt sur og frisk på grund af brugen af hvedemalt kombineret med en blomster- og frugtagtig (citrus, fersken, abrikos) humlearoma. Krydret aroma, der minder om peber og nelikker.

Lysblond og uklar med et fast skumhoved.

Serverings tip: Hæld flasken op til den sidste centimeter. Løsn derefter gæren ved at "rulle" øllen, der stadig er i flasken. Hæld dette også i glasset. Gæren synker som et slør ned gennem øllen.

Verdens første og eneste Trappist hvedeøl – og absolut en vellykket en af slagsen!



### Brugse Zot, 6,5 % - 33 cl. – 50 kr.

Brouwerij De Halve Maan, Walplein 26, 8000 Brugge, Belgien

Type: Blond

Glas: Pokal eller Tulipan

Serverings temp.: 8 - 12 grader

Brugse Zot Blond er en gyldenblond øl med et rigt skum og en frugtagtig og krydret aroma. Øllen brygges med fire forskellige malte og to aromatiske humlesorter, der giver øllen en unik smag.

Smag: Tendens til en vis bitterhed. Citrusnoter kan også opdages i den komplekse karakter.



Brugse Zot er en naturlig øl, der er lavet af et udvalg af kun de bedste ingredienser. Eftergæringen i flasken sikrer også, at øllen har en længere naturlig holdbarhed.

Øllen er ideel i kombination med forskellige kulinariske specialiteter baseret på fisk og skaldyr, oksekød og desserter baseret på røde frugter.

### Straffe Hendrik, 9 % - 33 cl. – 62 kr.

Brouwerij De Halve Maan, Walplein 26, 8000 Brugge, Belgien

Type: Tripel

Glas: Pokal

Serverings temp.: 8 - 12 grader

Straffe Hendrik Tripel er en gylden tripel med et solidt hvidt skumhoved.

Duften er krydret med noter af sort peber, koriander og ingefær med et strejf af appelsin.

Øllen er stærkt hoppet med Saaz og Styrian Golding af høj kvalitet, og takket være den subtile blanding af seks specielle malte får den en særlig afbalanceret og kraftfuld smag.



Takket være eftergæring på flasken har denne tripel med en alkoholprocent på 9% en lang holdbarhed.

Krydret fiskeretter kommer til deres ret i kombination med denne øl. Straffe Hendrik passer også godt sammen med oste som Camembert. En kombination med frugtdesserter baseret på f.eks. Ananas og mango anbefales også.

### Pater Corsendonk, 7,5 % - 33 cl. – 55 kr.

Brasserie du Bocq, Rue de la Brasserie 4, 5530 Purnode, Belgien

Type: Belgisk Dubbel

Glas: Pokal eller Tulipan

Serverings temp.: 6 - 10 grader

Corsendonk Pater er en dejlig let dubbel, fuld af smag og fylde.

Mange gode smagsnuancer uden at den bliver for tung.

Denne mørkebrune ale dufter af karamelliseret malt. Har en velafbalanceret bitterhed, ristet brød, lakrids og kaffe.



### Troubadour Obscura, 8,2 % 33 cl. – 56 kr.

Brouwerij The Musketeers, Reepstraat 208, 9170 Sint-Gillis-Waas, Belgien

En mild stout. Rød brun belgisk ale, som er domineret af malten i både smag og duft. Der er en let chokoladearoma og der er en behagelig smag af humlen, der i eftersmagen bliver en anelse tydeligere.





### Troubadour Westkusten, 8,5 % - 33 cl. – 58 kr.

Brouwerij The Musketeers, Reepstraat 208, 9170 Sint-Gillis-Waas, Belgien  
Mørk øl med aroma af humle, ristet malt, kaffe og et strejf af chokolade og vanilje.  
Smagen er en balance mellem ristet malt og kaffe, efterfulgt af en stærk men behagelig bitterhed, og den har en lang humlet eftersmag.



### Gageleer, 7,5% - 33 cl. – 58 kr.

Produktion og kommercialisering af Gageleer-øl: Biosano  
Nijverheidsstraat 54F-Bus 1, 2160 Wommelgem - Belgien

Gageleer stammer fra en passion for øl, og en passion for naturen. Gageleer ønsker at brygge øl med en historisk ingrediens og gør det med de mest avancerede brygningsteknikker, der opfylder kravene fra nutidens forbruger. Gageleer er en øl med smag fra det land, hvor den blev født, Porse fra naturen og byg fra helt naturlig markbrug.



Gageleer er et lyst guld farvet porse-øl fra området 'De kempen' i den sydlige egn fra Holland og den nordlige egn fra Belgien. Brygget efter en gammel opskrift, fra den tid hvor det var almindeligt at bruge porse, når man bryggede øl. Øl med en lækker krydret og let bitter smag.

Certificeret økologisk øl siden: 29. august 2003.

Så vidt muligt anvendes byg fra lokale økologiske landmænd. En økologisk landmand ønsker at drive landbrug på en bæredygtig og miljøvenlig måde. Han arbejder i harmoni med naturen og stræber efter frugtbar jord, sundt vand og sund luft. Ved at bruge lokalt dyrket byg understøtter Gageleer den lokale økonomi og reducerer dets økologiske fodaftryk.

I 2012 blev Gageleer Cvba omdannet til et kooperativt selskab med et socialt formål.

### Super Cadix, 5,6 % - 33 cl. – 48 kr.

Antwerpse brouw Compagnie  
Indiëstraat 21 – 2000 Antwerp – Belgium

Enestående under gæret øl som kombinerer den let drikkelighed af en pilsner men med karakter og følelse af specialøl med en behagelig "HOP BITE". Klar, mousserende blond øl

MALT: 100% malt, ikke tilsat sukker, kun korn.

HUMLE: Blanding af aromatiske humlesorter fra 3 kontinenter, Senhopping, postkedelhopping, tørhopping

GÆR: Undergæring.

AROMA: Rige humle-aromaer, tropisk frugt, citrus og blomsteragtige noter.

SMAG: Frisk, mousserende mundfølelse og en behagelig humlebid med en tørstslukkende finish



Bootjes Bier, 7 % - 33 cl. – 52 kr.

Antwerpse brouw Compagnie

Indiëstraat 21 – 2000 Antwerp – Belgium

Det er en hyldest til det berømte og historiske rederi Antwerpens Red Star Line.

TYPE: Rav rød ale

MALT: Blanding af fire malte.

HOPS: Belgisk og amerikansk humle.

UDSEENDE: Rav rød med hvidt skum.

AROMA: Tropisk frugt blandet med krydret miks af koriander og ingefær.

SMAG: Kompleks smag med krydrede accenter af humle, ingefær og koriander.



Oude Kriek Boon, 6,5 % - 37,5 cl. – 62 kr.

BROUWERIJ BOON, Fonteinstraat 65, B1502 Lembeek, Belgien

[info@boon.be](mailto:info@boon.be)

Frank Boon brygger Oude Kriek Boon ifølge den traditionelle brygmetode.

Oude Kriek Boon fremstilles ved at fermentere sure kirsebær på 1 år gammel Lambic.

400 gram kirsebær pr. Liter og modning i egetræstønder er nødvendigt for at opnå denne specielle øloplevelse.

**Smag:** Mildt sur men frisk Kirsebærøl, hvor Lambic er tydeligt til stede

**Farve:** Oude Kriek Boon har en dyb rød farve og et naturligt rød-pink skum fra kirsebærene.

**Serveringstip:** Hæld forsigtigt flasken i et tørt tulipanglas uden bundfældet (gær)

**Tip til opbevaring:** Opbevares i mørke ved kældertemperatur



LIEFMANS FRUITESSE, 3,8 % - 25 cl. – 37 kr.

Brouwerij Liefmans

Aalststraat 200, 9700 Oudenaarde, Belgien

Denne mousserende apero-øl med sin lyserøde farve kommer virkelig til sin ret i det stilfulde Liefmans-glas. Nyd den friske og intense smag af jordbær, hindbær, kirsebær, hyldebær og blåbær. Perlende, mousserende og fuld af frugt, og husk altid at serveren den on the rocks!



Har du lyst i en cocktail, der ikke ligner nogen anden? Brug Fruitesse som en grundlæggende ingrediens! Liefmans Fruitesse er ikke kun en af de mest frugtagtige øl, den smager også lækker i en forfriskende cocktail. Kig for opskrifter her: [www.liefmans.be/nl/fruitesse](http://www.liefmans.be/nl/fruitesse)

Geuze Mariage Parfait, 8 % - 37,5 cl. – 65 kr.  
Brouwerij Boon, Fonteinstraat 65, B1502 Lembeek

Geuze Mariage Parfait betyder "det perfekte ægteskab" og er en blanding af gamle og unge Lambic øl, som er en spontangæret øl. Dette meget speciale øltype bliver kun brygget i området omkring Brussel, og har en frisk syrlig smag. Kan godt anbefales på en varm sommerdag!



La Gauloise Blond, 6 % - 75 cl. – 125 kr.  
Brasserie du Bocq, Rue de la Brasserie 4, 5530 Purnode, Belgien

Den blide bitterhed giver den her øl en lidt frugtagtig, humleagtig aroma. Ikke for stærk, men fuld og hård i karakter. Gauloise Blond har dejlig styrke. Fine, bløde bobler. Smagen er elegant, rund og frugtagtig. I eftersmag udtrykkes det krydrede og bitre i balance med friskheden.

Carolus Classic, 8,5 % - 75 cl. – 135 kr.  
Brouwerij Het Anker, Guido Gezellelaan 49, B-2800 Mechelen, Belgien

Denne "Groot Keizersbier" brygges stadig i Mechelen-bryggeriet Het Anker. Mørke, meget velafbalancerede karamel og aromatiske malter i kombination med en traditionel overgæring sikrer en unik øl, der kombinerer vinens varme og øllens friskhed. Dette gør den ideel i kombination med kulinariske specialiteter som gryderetter, vildt og patéer.



Efter at have modtaget tidligere prestigefyldte priser blev denne øl udnævnt til "World's Best Dark Ale" i 2012.

Grosse Bertha, 7 % - 33 cl. – 52 kr.  
Brussels Beer Project  
Rue Antoine Dansaert 188, 1000 Bruxelles, Belgien

Grosse Bertha er resultatet af en blanding mellem en tripel og en hvedeøl. Dens tyske gær afgiver aromaer af bananer og nelliker. Brygget på en blanding af maltbyg og hvede.



Delta IPA, 6 % - 33 cl. – 50 kr.  
Brussels Beer Project  
Rue Antoine Dansaert 188, 1000 Bruxelles, Belgien

Dette er en lidt usædvanligt belgiske øl. Delta IPA tager dig med på en tropisk tur gennem Bruxelles med sine noter af litchi og passionsfrugt, før den



overrasker dig med en frisk bitterhed og sin uendelig tørstslukkende evner. Saison-gær tilføjer et belgisk touch med en krydret og tør smag.

Delta IPA er bryggeriets første øl. Lanceret i 2013, da IPA'er stadig var ukendte i Belgien.

### Rodenbach Grand Cru, 6 % - 33 cl. – 58 kr.

Brouwerij Rodenbach

Spanjestraat 133, 8800 Roeslare, Belgien

Rodenbach Grand Cru er en enestående flamsk rødbrun øl, der skylder sin friske syrlige smag og komplekse frugtbarhed til sin 18 måneders modning i egetræsfade.

Egenskaber:

- Flamsk rødbrun øl
- Blandet gæring
- Modnet i egetræstønder
- Anerkendt regionalt produkt



### BRUNEHAUT AMBER, 6,5 % - 33 CL. – 55 kr.

Brasserie de Brunehaut SA

Rue des Panneries, 177623 Brunehaut – BELGIEN

Glutenfri økologisk ale.

Karamel malt aromaer der minder om vanilje sammen med toffee, butterscotch og moden frugt. Smagen er moderat krydret og let frugtagtig med afbalanceret humle.



### BRUNEHAUT TRIPLE, 8 % - 33 CL. – 55 kr.

Brasserie de Brunehaut SA

Rue des Panneries, 177623 Brunehaut – BELGIEN

Glutenfri økologisk tripel.



### BRUNEHAUT BLANCH, 5,5 % - 33 CL. – 55 kr.

Brasserie de Brunehaut SA

Rue des Panneries, 177623 Brunehaut – BELGIEN

Glutenfri økologisk hvedeøl.

