

Voor het februari menu zijn de volgende bieren geselecteerd

Voorgerecht: Een proeverij met bier paring

Gepoft brood met witbier-crème

Insel Kreidle Brut

De familie Groen, voormalig eigenaar van de Grolsch brouwerij is mede-eigenaar van deze brouwerij op het Duitse eiland Rügen. Dit verleidelijk bier geschikt voor feestelijke gelegenheden: gebrouwen met krijtachtig water en gefermenteerd met Bière Brut gist. Fijn bubbelend, subtiel bruisend met een discrete zuurgraad en een droge afdrank. De verfijnde opfrisser die een eerbetoon is aan de iconische krijtrotzen van Rügen.

Leverancier Berendsen

Prijs; 2,12 exclusief BTW



In IPA gegratineerde oester

Brewdog, Hazy Jane IPA

IPA is een bier met vaak wat meer hop en kan daardoor iets bitter smaken en is vaak iets hoger in alcohol. Hierdoor was het geschikt voor transport vanuit het Verenigd Koninkrijk naar India en dat verklaart de naam. Deze Hazy Jane is in de New England stijl waar droge hop voor gebruikt wordt. Daardoor staat fruit voorop staat, heeft dit bier een volle body en ligt er minder nadruk op de bitterheid. Het is een troebel bier waarin tonen van ananas, mango, steenvruchten en een vleugje mandarijn voorbij komen.

Leverancier; Berendsen

Prijs; 1,50 exclusief BTW



Torentje van zwezerik met een crunch van Blond Bier

Othmar Blond

Othmar is gevestigd in het pittoreske Ootmarsum. Deze bierbrouwerij opereert zeer duurzaam en lokaal. Het duurzame zit in het feit dat het bier wordt gebrouwen met gezuiverd water uit eigen bron, koelwater wordt meer hergebruikt om weer bier te maken. Ook het afval van het bierbrouwproces wordt hergebruikt als voer voor het vee van de lokale boeren. De Othmar blond krijgt door meerdere hoggiften en verschillende hopsoorten een kruidige en fruitige smaak. De fijne schuimkraag en het koolzuur zorgen voor een ultieme afronding van de smaak. In deze bierparing een prettige ondersteuner.

Leverancier; Othmar Brouwerij

Prijs; 1,38 exclusief BTW



Tussengerecht: Schelvis met een crumbel van hazelnoot en paling

Tripel LeFort

Dit biertje uit het Belgische Belegem van Brouwerij Omer Vander Ghinste is een familiale brouwerij (anno 1892) die kwaliteitsbieren brouwt volgens authentieke recepten, op traditionele wijze maar met toepassing van de modernste technieken.

Tripel LeFort is een krachtig, goudblond, complex degustatiebier van 8.8% dat zich onderscheidt door zijn frisheid, fruitig aroma en een mooie zachte, volle smaak. De hoge gist die voor dit bier gebruikt wordt resulteert in een bier met een vanille-kruidnagelaroma en tegelijk een fruitige smaak. Aangename hoptoetsen van citrus en limoen maken het bier evenwichtig en tegelijk complex.



Schenk temperatuur: 6-8%

Geur: Fruitig complex

Uitzicht: Goudblond, dikke witte schuimkraag

Leverancier; Berendsen

Prijs; 1,49 exclusief BTW

Varkenswang gelakt met Quadrupel Carolus

Wow wat een krachtig bier in een mooie grote 750 ml fles, de Gouden Imperial Dark Carolus is de perfecte combi bij de gelakte varkenswang. De brouwerij werd oorspronkelijk opgericht in Mechelen in 1471 en omgedoopt tot Het Anker in 1872. Elk jaar op 24 februari, de verjaardag van keizer Karl, brouwt Anker de Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark. Dit donkere, buitengewone bier verrast met zijn complexiteit van intense aroma's. Het zachte, fruitige karakter in combinatie met tonen van gebrande mout, karamel en pruimen zorgen voor een intense smaak. Perfect begeleider voor de varkenswang.



Leverancier; Berendsen

Prijs; 5,49 exclusief BTW

Gerookt vanilleijs met een sabayon van kriekbier

Fruitage Rodenbach

Ook bij het dessert kan een biertje niet ontbreken. Vanwege het zoete karakter van het dessert kom je al snel bij de categorie fruitbier uit. Dat kan soms wat saai en kunstmatig smaken, maar voor deze fruitage van Rodenbach is dat absoluut niet het geval. Deze prachtige begeleider is gemaakt door jong laagalcoholisch Belgisch bier samen met het sap van rode vruchten twee jaar lang te laten rijpen op eikenhout. Dit is één van de specialiteiten van de Rodenbach brouwerij. De zaal waarin de 294 eikenhouten rijpingsvaten (foeders) staan zijn wereldberoemd en beschermd als industrieel erfgoed van de Vlaamse gemeenschap. Een prachtige afsluiting van dit mooie menu met verrassende bier-spijs combinaties.



Leverancier; Berendsen

Prijs; € 0,92 exclusief BTW