

1



Kaapse / Marble Kaapse Knikker

Der klassische englische Stil von Kaapse Brouwers. Das alles findest du in dieser Zusammenarbeit mit Marble aus Manchester. Fruchtig, malzig und weich mit einem kräftigen Geschmack durch die Verwendung der neuen englischen Hopfen Godiva und Jester.

Brauerei: Kaapse Brouwers
Bierstil : Bitter - Extra Special / Strong (ESB)
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Frittierte Snacks, Salat
Bewertung: 7.4/10

2



Brouwerij de Klep Wit Gold

In der Nähe der Foodhall Mout in Venlo befindet sich die Brouwerij de Klep. Diese Brauerei wurde erst kürzlich gegründet und ist in Venlo und Umgebung bereits weltberühmt. Dieses weiche und süffige blonde Bier ist von unserem nordlimburgischen Charakter inspiriert: frisch, fruchtig und freundlich.

Brauerei: De Klep
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 5,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Geflügel, Hartkäse
Bewertung: 7.0/10

3



D'n Drul Eloy Sinterklaas Editie

Die Sinterklaas-Version des Cascadian Dark Ale, das mit Weizen gebraut wird. Der Weizen sorgt für einen sanften Abgang und eine gewisse Trübung und ein gutes Mundgefühl. Dunkle Malze für die Farbe und einige Röstaromen und zusätzlicher Hopfen für die Bitterkeit, die in dieser Kombination schön ausgewogen und nicht wirklich übermächtig ist. Wie cool ist es, dass eine Idee, die du selbst bei einer Brauerei eingereicht hast, tatsächlich umgesetzt wird.

Brauerei: D'n Drul
Bierstil : IPA - Black / Cascadian Dark Ale
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.8/10

4



Hooglander Santa's Breakfast

Was trinkt der Weihnachtsmann jeden Morgen? Genau! Kaffee. Oh, du dachtest dieses Bier? Nein, das hebt er sich auf, wenn er seine Aufgaben erledigt hat. Ein samtiges und doch robustes Marshmallow Stout.

Brauerei: Hooglander
Bierstil : Stout - Other
Alkohol: 7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 12-14 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.6/10

5



De Heidebrouwerij Vos Zwaar Blond

Benannt nach einem der Eigentümer der Brauerei: Vos / Fuchs. Ein schweres blondes Bier, das mit speziellem Hopfen gebraut wurde, der ihm einen vollen, frischen Geschmack von Zitrusfrüchten, Orange und Grapefruit verleiht.

Brauerei: De Heidebrouwerij
Bierstil : Belgian Strong Golden Ale
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.7/10

6



Cycle Sharrow

Das bekannteste IPA von Cycle, Rickshaw, heißt schon seit einer Weile Sharrow. Hoppig und weich mit einem vollen Körper.

Brauerei: Cycle Brewing
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 8,2%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.8/10

7



DAVO Weizenbock

Relativ schwerer Bock mit einer tiefroten Farbe. Trotzdem enthält es auch den charakteristischen frischen Geschmack eines Weizens. Dieser Chef erhielt 2016 noch Silber für den besten Spezialbock der Niederlande und 2017 Silber als bester Doppelbock der Welt! Bei der Brussels Beer Challenge 2022 gewann dieser Weizenbock Gold in der Kategorie Dunkel Weizen Doppelbock und wurde zum besten niederländischen Bier gekürt!

Brauerei: DAVO
Bierstil : Bock - Weizen
Alkohol: 8,8%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Salat, Weichkäse
Bewertung: 7.0/10

8



Kees Dark & Stormy

Flink kruidig en aardig zoet. Een zeer toepasselijk bier voor de winterse periode. Diep donker bier, geroosterde mouten, geconfijt fruit en een bittere afdronk.

Brauerei: Kees
Bierstil : Scotch Ale / Wee Heavy
Alkohol: 9,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.4/10

9



Jelster Niks Geen Tralala

Kein Gemecker, einfach nur lecker! Kein Aufhebens, kein Schnickschnack, nur pures Glück! Wie Jelster selbst sagt: Kraftvoll wie das Ruder eines angeschwemmten Seemanns. Ein schön gehopfter Tripel mit einer würzigen Note.

Brauerei: Jelster
Bierstil : Belgian Strong Golden Ale
Alkohol: 9,6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.4/10

10



Bliksem Winter Sabbath 2022

Bliksem's bekanntes Black Sabbath, nur mit einem leicht winterlichen Touch. Ein Aufguss von Absinth sorgt für einen vollen Körper, würzige Noten, etwas Salmiak und Lakritze.

Brauerei: Bliksem
Bierstil : Belgian Quadrupel
Alkohol: 11%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Rotes Fleisch, Weichkäse
Bewertung: 7.7/10