

1



Lieber Waldi / White Dog Good Old Doggy Days

Wo beide Brauer eine Brauereihund hatten, ist der von White Dog kürzlich gestorben. Zu seinen Ehren wurde die Zusammenarbeit zwischen beiden Brauereien nach der guten alten Zeit benannt, in der beide Brauereihunde noch aus einer Trinkschale tranken. Ein erfrischendes Craft Helles mit frischen, würzigen Noten und einem malzigen Abgang.

Brauerei: Lieber Waldi
Bierstil : Lager - Helles
Alkohol: 5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4 - 6 °C
Gericht: Trockenwurst, Hartkäse
Bewertung: 7.8/10

2



Tiny Rebel Sleigh Puft The Cherry One

Das Meisterstück der Sleigh Ride-Serie von 2023. Der flauschige Marshmallow-Porter als Grundlage, ergänzt um Kirschlikör für ein wunderbar winterliches Erlebnis.

Brauerei: Tiny Rebel Brewing Co
Bierstil : Porter - Other
Alkohol: 5,2%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 6.5/10

3



Northern Monk Festive Star 2023

Dieser seidige Porter mit Zimt-, Vanille- und Schokoladennoten und seinem cremigen Abgang verleiht den perfekten Vibe für die Feiertage. Servieren Sie ihn zu einem kräftigen Rindfleisch Eintopf oder einem Schokoladen-Dessert. Diese Kombination passt sogar zu roten Früchten hervorragend. Der Zimt kommt nur leicht durch, und der Rest der Aromen explodiert förmlich in Ihrem Mund.

Brauerei: Northern Monk
Bierstil : Porter - Other
Alkohol: 5,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.8/10

4



Brewdog Grind

Die Schotten von Brewdog wissen einiges über Stouts. Und besonders dann, wenn es sich um ein Kaffee-Stout mit echten Baristas handelt. Nein, sie sind nicht im Bier drin, sondern sie brauen es mit. Kaffee und Bier passen perfekt zusammen in diesem cremigen Bier. Dunkle Schokolade und ein trockener Abgang.

Brauerei: BrewDog
Bierstil : Stout - Coffee
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 7.6/10

5



Brouwerij 't Smakt Solar

Eine sanfte Note von Vanille und Holztanninen kommt durch die blumige Holunderblüte im Grundbier zum Vorschein. Warum? Weil das Bier auf unbenutztem französischem Eichenholz gereift ist.

Brauerei: T Smakt
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Hartkäse
Bewertung: 7.4/10

6



Maisel & Friends Artbeer #5 Super A

Der niederländische Straßenkünstler Super A ist bei Maisel ein gern gesehener Gast und hat eines seiner Kunstwerke zur Verfügung gestellt, um als Etikett verwendet zu werden. Inspiriert von der Katze aus Alice im Wunderland natürlich. Trüb, frisch, fruchtig und leicht bitter.

Brauerei:
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6,7%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.7/10

7



Guilty Monkey Hazy DIPA

Harzige Noten kombiniert mit tropischen Früchten und einem trockenen Abgang. Die Bitterkeit kommt schön zur Geltung, und eine weißgelbe, trübe Farbe vermittelt einen frischen Eindruck. Auf jeden Fall trüb!

Brauerei: Guilty Monkey
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 7%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Fisch
Bewertung: 7.3/10

8



Rochefort Triple Extra

Entdecken Sie Rochefort Triple Extra: Ein einzigartiges blondes Trappistenbier. Das Rochefort Triple Extra zeichnet sich als das einzige blonde Bier dieser renommierten Brauerei aus. Ursprünglich anlässlich des 100-jährigen Bestehens der Brauerei gebraut, ist dieses erfrischende und würzige Tripel nun endlich auch für unser Publikum verfügbar. Ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt. Das Rochefort Triple Extra verspricht ein Geschmackserlebnis, das Sie nicht so schnell vergessen werden. Dieses Tripel kombiniert würzige Aromen mit einem frischen Geschmack, der in einen langen, zufriedenstellenden Abgang übergeht. Als authentisches Trappistenbier vereint es die klassischen Elemente der reichen Braukunst in jedem

Brauerei: Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 8,1%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Nudeln, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.5/10

9



Jopen Black Hop Sun

Süß, fruchtig und schokoladenähnliche Black IPA. Es ist fast so, als ob dunkle Karamell- und Schokoladennoten durchdringen wollen, aber dann plötzlich etwas Fruchtiges wird und diese dunklen Noten in den Hintergrund treten.

Brauerei: Jopen
Bierstil : IPA - Black / Cascadian Dark Ale
Alkohol: 9%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.4/10

10



Avec les bons vœux de la brasserie Dupont

Einst als Geschenk für die besten Kunden von Dupont gebraut. Heutzutage stehen die Leute jedes Jahr Schlange, um Flaschen Bons Vœux zu reservieren. Sie können die Flasche vom letzten Jahr trinken und sie für das nächste Jahr lassen. Kein Problem. Der weiche, hopfig-herbe Geschmack mit fruchtigen Akzenten entwickelt sich durch die Nachgärung in der Flasche. Statt „Glückwünsche“ hätten sie es auch „Juwel“ nennen können. Na ja, nicht jeder hat diese brillanten Ideen wie ich.

Brauerei: Brasserie Dupont
Bierstil : Saison / Farmhouse Ale
Alkohol: 9.5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Salat
Bewertung: 8.8/10



Zuyd My Life Is Not Complete Without This Italian Tiramisu Pastry Stout

Eine der gefragtesten Stouts von Zuyd aller Zeiten. Als Grundlage dient ein extrem süßes Schokoladen-Stout. Als Zugabe gibt es Amaretto und auch etwas Mokka-Kaffee. Eine Prise Vanille und einige Schokoladenstückchen. Tiramisu in einer Flasche nach dem Rezept von Da Nonna, natürlich mit Zuyd-Einflüssen.

Brauerei:	Zuyd
Bierstil :	Stout - Pastry
Alkohol:	12%
Bitterwert:	2/5
Temperatur:	10-12 °C
Gericht:	Nachspeise, Weichkäse
Bewertung:	9.1/10