

1



Borbecker Helles Dampfbier

Malzige Noten, etwas Nelke und ein Hauch Banane. Genau das, was du von einem deutschen Dampfbier erwartest. Klassisch gebraut mit den Resten einer bereits verwendeten Weizenhefe.

Brauerei: Privatbrauerei Jacob Stauder
Bierstil : Historical Beer - Dampfbier
Alkohol: 4,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Rotes Fleisch
Bewertung: 6.6/10

2



Hiddenseer Weizen

Intensives Bananenaroma und eine ordentliche Zitrusnote im Geschmack. Angenehmes Mundgefühl und ein sommerlicher Look mit spritziger Kohlensäure – das perfekte sonnige Inselbier! [button /products/hiddenseer-vuurtoren-leuchtturm-glas-50cl\]](/products/hiddenseer-vuurtoren-leuchtturm-glas-50cl/) Hiddenseer Leuchtturm glas kaufen?[button\]](#)

Brauerei: Rügener Insel-Brauerei
Bierstil : Wheat Beer - Hefeweizen
Alkohol: 5,6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.1/10

3



Allema Schone Zus

Ein vollmundiges Blondbier mit einem weichen, fruchtigen Charakter. Nur europäische Hopfensorten sorgen für einen reinen Geschmack und eine leichte Grapefruit-Note. Durch einen Hauch von Weizen bekommt es eine dezente, leicht süßliche Nuance.

Brauerei: Allema
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.7/10

4



Kees Mad About Hops Krush

Krush-Hop ist der neueste Hype unter Brauern. Er überrascht mit Schichten von reifem Tropenobst wie Mango und Guave, aber auch saftigem Steinobst wie Pfirsich. Leicht harzig.

Brauerei: Kees
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 7%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Vegetarisch
Bewertung: 7.3/10

5



Engel Bock Dunkel

Engel hat mit diesem leicht süßen, dunklen Bock ein richtig schönes Bier gebraut. Die Röstnoten verleihen ihm eine besondere Tiefe, und es wärmt dich von innen wunderbar auf.

Brauerei: Biermanufaktur Engel
Bierstil : Bock - Single / Traditional
Alkohol: 7,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Rotes Fleisch
Bewertung: 6.8/10

6



Kompaan Maverick Monk

Diese Tripel bewegt sich genau zwischen klassisch und modern. Zwischen würzig und fruchtig. Zwischen traditionell und innovativ. Der Name passt also perfekt: unorthodoxer Mönch. Aromen von reifer Pfirsich, süßer Bitterkeit, Birne, Banane und Vanille. </products/kompaan-craft-beer-glas-30cl> Kompaan glas kaufen?

Brauerei: Kompaan
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 8,4%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Frittierte Snacks, Salat
Bewertung: 7.2/10

7



Muifel Vic Secret Op Oewen Bakkes

Erinnerst du dich noch an Dr. Hop? Die DIPA von Muifel, die jahrelang unser Aushängeschild war? Jetzt ist sie zurück – diesmal in der Dose und mit Vic Secret. Volle Ladung ins Gesicht! Mit 90 IBU kannst du sicher sein, dass du die Hopfen ordentlich spürst in dieser West Coast DIPA.

Brauerei: Muifelbrouwerij
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 8,5%
Bitterwert: 5/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.9/10

8



Brouwerij Fusie Gold Digger

Du bist am Überlegen, oder? Das hier ist kein Bier für Sparfüchse! Ein geschmackvolles, goldblondes Bier mit würzigen Noten. Die hybride Weizenhefe bringt Aromen von Banane und Nelke mit sich.

Brauerei: Brouwerij Fusie
Bierstil : Strong Ale - Other
Alkohol: 8,7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.1/10

9



De Molen Eisbok & Poot

Bokkepootjes – typisch niederländische Kekse mit luftig-zartem Teig, Mandel und Schokolade. Lass uns diese Aromen in ein Bockbier packen und es dann eisbocken, also durch Gefrierdestillation das Alkoholvolumen hochschrauben. Ein intensives Bier – sowohl geschmacklich als auch vom Alkoholgehalt her!

Brauerei: De Molen
Bierstil : Freeze-Distilled Beer
Alkohol: 12%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.8/10

10



O'Hara's / De Molen Fireside & Fable

Red Ales sind auf dem europäischen Festland viel zu selten. Doch die Iren von O'Hara's und die Niederländer von De Molen wissen, wie's geht! Inspiriert von niederländischem Gin und irischem Poitín wurde dieses Bier mit verschiedenen Kräutern infundiert. Das Ergebnis? Harzig und würzig – einfach einzigartig!

Brauerei: O'Hara's
Bierstil : Red Ale - Imperial / Double
Alkohol: 14%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 7.1/10