

1



Funky Fluid Gelato: Banana & Peach Pudding

Diese Gelato-Variante setzt voll auf Banane und Pfirsich in einer weichen puddingartigen Basis wobei eine leichte säuerliche Note das Ganze frischer macht als erwartet. Weizen und Hafer sorgen für eine cremige Textur die an ein Sommer-Eis erinnert. Beim Einschenken zeigt sich ein trübes Pastellgelb mit Schaumschicht die rasch verschwand, danach vermischen sich Noten reifer Banane und saftiger Pfirsich mit feinen Vanillenoten. Der Geschmack bietet ein Gleichgewicht zwischen süßem Obst, leichter Säure und einem gut verdaulichen Körper der zum Nachgenießen einlädt ohne schwer zu wirken.

Brauerei: Funky Fluid
Bierstil : Sour - Smoothie / Pastry
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Salat
Bewertung: 7.5/10

2



Bier Met De Letter Van Je Voornaam

Brauerei: Hopfabet
Bierstil : Blonde Ale
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst

3



Berg Weihnachtsbier

Wenn die Kälte über Baden Württemberg zieht bringt Ehingen jedes Jahr ein Bier das sich wie ein warmer Pullover anfühlt. Berg Weihnachtsbier wird mit vier Malzsorten gebraut die langsam getrocknet werden für extra Farbe und Geschmack. Der Brauer lässt den Sud ruhen und vergärt ihn langsam was für sanfte Süße sorgt leicht geröstete Noten und eine schöne Bitterbalance. Kein Feuerwerk keine Spielereien sondern ein Glas voll Weihnachtsgefühl.

Brauerei: Biermanufaktur Engel
Bierstil : Lager - Winter
Alkohol: 5,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.1/10

4



De Moersleutel Blueprints: Sholehorn

Sholehorn ist ein hazy / double IPA der Brauerei De Moersleutel aus Alkmaar bei dem der experimentelle Hopfen HBC 1019 mit Aromen von Valencia-Orange, cremiger Kokosnuss, Pfirsich und Melone glänzt. Der Cascade-Hopfen bringt eine scharfe Note mit Grapefruit und Mandarinenschale. Hafer und Roggen verleihen dem Körper Weichheit damit die Hopfenaromen klar hervortreten. Das Bier lädt ein nachzugießen solange das Glas noch steht

Brauerei: Moersleutel
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 7.7/10

5



Jopen / Muette I Feel Superdelic

I Feel Superdelic ist eine Collab von Jopen und La Muette die auf der Grenze zwischen Wahnsinn und Genuss balanciert. Der Superdelic-Hop aus Neuseeland liefert einen Schub von Mango, Passionsfrucht und Zitrus in einem trüben Körper der sich als subtile tropische Explosion präsentiert. Das cremige Mundgefühl durch naked oats durchbricht das klassische IPA-Muster und lädt zum bewussten Trinken ein. Keine Selbstverständlichkeit mehr sondern ein Kunstwerk auf Basis von Hopfen-Sensation und Texturerlebnis

Brauerei: Jopen
Bierstil : IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alkohol: 8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Geflügel
Bewertung: 7.5/10

6



Homeland Ramkoers

Ramkoers ist ein Knaller von einem Namen und ein Bier das hält, was es verspricht. Dies ist ein All Rye Double IPA. 100% Roggen als Grundlage für eine Körper die kräftig, würzig und einzigartig ist. Der Name suggeriert Tempo und Kursfestigkeit und so schmeckt es auch: ein Schluck voller Charakter mit Roggen der die Bitterkeit und Hopfenaromen kräftig unterstützt.

Brauerei: Homeland
Bierstil : IPA - Rye
Alkohol: 8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.3/10

7



Galea Grand Cru

Brauerei: Galea Craft Beer
Bierstil : Belgian Strong Golden Ale
Alkohol: 9,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.9/10

8



Kees / Tuleorn Marble Cake Baltic Chocolate Porter

In einer Zusammenarbeit zwischen Kees und Tuleorn entsteht eine Baltic Chocolate Porter in der die estnische Brauerei ihr Handwerk unter der Leitung des ehemaligen Braumeisters von Pohjala zur Geltung bringt. Die reichen Schokoladen-Einflüsse vereinen sich mit süßen Pastry-Nuancen in einer vielschichtigen, vollmundigen Porter, die auf dem klassischen Baltic-Grundgerüst basiert, das Tuleorn bewiesen hat wie man diesen Stil gezielt umsetzt. Das Resultat ist ein dunkles Bier, das Tradition und Innovation verbindet mit Respekt vor dem Stil und einer kräftigen Note.

Brauerei: Kees
Bierstil : Porter - Baltic
Alkohol: 10,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.8/10

9



Corpus Vitrae Nona Violatente

Diese sündige Nonne durchbricht die Stille des Klosters. Tiefdunkel, voll von geröstetem Malz, Kakao und einem Hauch Kaffee. Kräftig im Geschmack, warm vom Alkohol und mit einem weichen anhaltenden Abgang. Ein Bier das nicht um Vergebung bittet sondern sich leise neben dich setzt und wartet bis du sündigst .

Brauerei: Corpus Vitrae
Bierstil : Stout - Imperial / Double
Alkohol: 10,8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Rotes Fleisch, Weichkäse
Bewertung: 7.5/10