

BIERGENUSS FÜR LIEBHABER

PROGUSTA India Pale Ale 0,33

Altenglischer Bierstil mit einer einzigartigen Hopfenaromatik, welche von einer ausgewogenen Bitterkeit und einer sanften Süße getragen wird.

Aromen von Aprikose, Orangen und Hollunderblüte. 9,50 €

Speisenempfehlung: Rind, exotische Salate, Kalbsleber

Indra Weizen India Pale Ale 0,33

Symbiose aus einem hopfenaromatischen, amerikanischen IPA und einem ausgeprägten deutschen Weizenbiers. Die Bananen- und Nelkenaromen des Weizens

spielen mit der exotischen Frucht des Hopfens. 7,60 €

Speisenempfehlung: Couscous, Lamm, Hausmannskost wie Sülze oder Haxe

Colonia Obergäriges Bitterbier 0,355

Ein Bier nach Rheinischer Brauart, wie es ursprünglich gebraut wurde – Charaktervoll und mit einer ausgewogenen Hopfennote. Leichtes obergäriges Bitterbier

mit frischem klaren Duft und Noten von Citrus und Ananas 7,00 €

Speisenempfehlung: leichte Geflügelgerichte Fischgerichte

Palor Pale Ale 0,355

Elegante Version des britischen Bitters. Die neue Hopfensorte Polaris gibt diesem Pale Ale eine langanhaltende Frische, die an Aromen von Almb Blüten, Minze und Salbei erinnern. 7,00 €

Speisenempfehlung: Saltimbocca, Pestogerichte, Tafelspitz, Geflügel

Brooklyn Lager Amber Lager 0,355

Ein Lager nach Wiener Art, das mit einer Kalthopfung verschiedener Aromahopfsorten im Stile der amerikanischen Craft Biere interpretiert wurde.

Aromen von floralen Hopfennoten mit einem trockenen, fruchtigen Geschmack. 6,00 €

Speisenempfehlung: gebratener Fisch, Schweinefleisch

The Brale Brown Ale 0,355

Beliebtes Ale in britischen Pubs um 1900. Die eleganten Malznoten harmonieren mit den fruchtigen Hopfennoten und einer ausgewogenen Bittere.

Aromen von Orangenschalen, rotem Pfeffer und Haselnuss. 7,00 €

Speisenempfehlung: Lamm, Thunfisch, Currygerichte, Ochse und Rind

