

MEINE BIERE SIND ALLE SELBST GEBRAUT, ABGEFÜLLT UND ETIKETTIERT.

OBERGÄRIGE BIERE



BLACK IPA

33cl, abv 7 %, ibu 50, Sud Nr: 161

Dieses Black IPA ist ein dunkles, vollmundiges IPA mit Cira, Amarillo und Cascade kalt gehopft. Es weist eine dezente Süsse (Lakritz) im Gaumen auf. Im Abgang eher eine unauffällige Bittere.

Passt zu: süss-scharfen Speisen, gebrannter Creme, Sushi

CHF 4.-



LE TRAPPISTE

8% abv, ibu 26, 33 cl

Ein Belgisches Klosterbier mit Melasse, dunkel, Karamell, Dörrfrüchte

Passt zu: würzigem Käse und kräftigen Fleischartöpfen

CHF 5.-



TITANIC DARK

5.5% abv, ibu 24, 33 cl, Sud 165

dunkel wie auf dem Grund des Ozeans, Röstaromen, Dörrfrüchte
dunkles Weizenbier

Passt zu: Salaten, gekochten Würsten, Spargel, Meeresfrüchten, gebratenem Fisch, Zitronenkuchen, Quarkdesserts.

CHF 5.-

UNTERGÄRIGE BIERE



CELEBRATION

33cl, 8% abv, 37 ibu Sud Nr. 164

Celebration ist ein untergäriges Bockbier, mit Quitte vergoren. Es hat einen cremigen, malzig-bittersüßen, fruchtigen Geschmack.

Passt zu: Dieses starke Bier ist die ideale Ergänzung zu stark gewürzten, kräftigen Speisen, Pizzas, Steaks, Gans und Ente, Wildgerichten und reifen Käsesorten, wie Camembert. Sie sind aber auch zu einem süßen Schokoladendessert eine gute Wahl.

CHF 5.-

BIERE, DIE HERANREIFEN

AMERICAN PALE ALE

Ein American Pale Ale mit Pilsener Malz, Mosaic, US-05

URIGER HELL (PSEUDO-PILS MIT KVEIK-HEFE)

Lass dich überrreichen, ein „uiges“ Bier!

DUBBLE ABBEY

belgische Bier mit Kastanienhonig, 5% abv