



Bierkarte



Unser (Diplom)-Biersommelier Silvio Reiß hat mit viel Herzblut folgende Bierspezialitäten ausgesucht, die abgestimmt auf unsere Speisen sind.

Einmal im Monat findet mit ihm unser Bier-Tasting statt!

Ein monatlich wechselndes 3-Gang-Menü mit 6 abgestimmten Bier-Spezialitäten als perfekte Essensbegleitung!

Bitte um Voranmeldung, da wir nur eine begrenzte Teilnehmerzahl annehmen können!

26.1.24 – 2.3.24 – 5.4.24 – 3.5.24 – 1.6.24 – 6.7.24 – 16.8.24 – 14.9.24 – 18.10.24 –
23.11.24

Aperitif Biere

TYRELL Kaiserweisse – Tripel

Alk. Vol. 9,7% 0,75l 40€

Das Tyrell Kaiserweisse ist ein Starkbier im klassischen Stil einer Berliner Weiße – Sauerfermentation. Im Jahr 1920 wurde sie auch Riesling- oder Champagner-Weisse genannt.

Wunderbares Geschmackserlebnis aus Säure, Frucht und malzigen Tönen.

Speiseempfehlung: Aperitif, leichte Speisen und Fisch

Val-Dieu Blanche de Liège Rosée

Alk. Vol. 4,4% 0,33l 6,75€

Der belgische Bierstil „Witbier“ ähnelt dem deutschen Weizen. In diesem Fall wurde etwas Himbeersaft hinzugefügt, so dass das Witbier leicht mit fruchtig-zitronigen Noten daherkommt.

Speiseempfehlung: Aperitif, Ziegenkäse, vegetarische Gerichte, Käse und Dessert



Regionale Biere

Sidekick – The Wingman Aachen

India Pale Lager Ceylon Tee infused

Alk. Vol. 5% 0,33l 6,50€

Naturtrübes, hopfenbetontes Lager mit Zitrus- Pfirsich- und Mango-Aromen gepaart mit Schwarztee

Speiseempfehlung: Vorspeisen, Fisch, Kalb und Schwein

St. Olberg Heimat Gefühl Printe – Quadrupel

Alk. Vol. 10% 0,33l 6,50€

Orangenes Quadrupel mit belgischer Abtei-Hefe und Printengewürzsud eingebraut.

Schöne Malzsüße trifft auf Muskatnuss, Süßholz, Birne und Printen.

Speiseempfehlung: Käjserappel

Die „St. Olberg“-Biere aus der „Heimat“-Serie sind die augenzwinkernde Hommage an die Kupferstadt Stolberg. Gebraut werden sie nach der Rezeptur von Silvio Reiß Vintäsch & Sebastian Sauer Freigeist.



CREW Republic

CREW Republic aus Unterschleißheim bei München gilt als einer der ersten Craftbier Pioniere in Deutschland.

Jackpot – Hazy IPA

Alk. vol. 5% 0,33l 5,00€

Eine tropische Erfrischung mit intensivem Hopfenaroma nach Maracuja und Zitrusfrüchten. Leichter Körper mit ausbalancierter Säure und einer verhaltenen Bitternote.

Speiseempfehlung: Vorspeisen, Fisch und Schwein

Drunken Salior – IPA

Alk. Vol. 6,4% 0,33l 5,00€

Ein vollmundiges & hopfenaromatisches Ale mit tropischen Früchten und Zitrusaromen in der Nase. Es ist das leichteste von unseren IPAs.

Speiseempfehlung: Aperitif, Fisch

Fireside – Red Ale

Alk. Vol. 6% 0,33l 5,00€

Leuchtend rot mit angenehm vollmundigem, aber nicht zu schwerem Körper. Leicht fruchtig-malziger Geschmack.

Speiseempfehlung: Wild und Rind

Rest in Peace – Barley Wine

Alk. Vol. 10,1% 0,33l 6,80€

Mächtig & Herausfordernd. Pflaumen, getrocknete Früchte, Rosinen, Malz, Karamell, Holz- sowie Erdtöne

Speiseempfehlung: Rind und Käse

Roundhouse Kick – Imperial Stout

Alk. Vol. 9,2% 0,33l 6,80€

Kräftig & wuchtig. Malzexplosion aus Espresso und dunkler Schokolade

Speiseempfehlung: Schokolade und als Digestif



Belgische Biere / Abtei-Biere

Paix Dieu - Tripel

Alk. Vol. 10% 0,33l 7,50€ 0,75l 20,50€

Belgisches, obergärig, trüb, hellblondes Ale. Gelbe Steinfrüchte, Malz, Koriander.

Dieses Abteibier wird nur bei Vollmond gebraut.

Speiseempfehlung: Fisch und Kalb

Fourchette - Tripel

Alk. Vol. 7,5% 0,33l 8,50€ 0,75l 25,50 € 1,5l Magnum 67,00 €

Belgischer, obergärig, naturtrüber Blend aus Tripel und einem floralen Witbier.

Zitrusfrüchte treffen auf Banane und Koriander. Die langanhaltende Komposition aus mittlerer Würzigkeit und Frucht wurde in Zusammenarbeit mit Sterneköchen entwickelt.

Speiseempfehlung: Der ideale Essensbegleiter zu allem! Insbesondere zu Kalbsgerichten.

Westmalle - Tripel

Alk. Vol. 9,5% 0,33l 5,50€ 0,75l 17€

Belgisches hell und goldgelbes Starkbier. Der langsame Brauprozess und die Nachgärung in der Flasche machen es zu einem angenehmen, komplexen Bier, mit einem fruchtigen Geruch nach reifer Banane und nuancierten Hopfennoten. Der sanft-würzige Geschmack hat viel Finesse und Eleganz.

Speiseempfehlung: Ziegenkäse, Fisch, Kalb und Schwein

Westmalle - Dubbel

Alk. Vol. 7% 0,33l 5,50 € 0,75l 17€

Belgisches dunkel und rotbraunes Starkbier. Der langsame Brauprozess und die Nachgärung in der Flasche machen es zu einem angenehmen, komplexen Bier, mit Noten von Karamell, Malz, Bananenbrot, Vollmilchschokolade und Birnen-Apfel-Aromen.



Speiseempfehlung: Wild, Rind, Schoko und Käse

Corsendonk Pater – Dubbel

Alk. Vol. 7,5% 0,33l 6,50€

Belgisches mahagonibraunes Ale. Florale Noten gepaart mit reifer Banane, Dattel, Backpflaumen und Vollmilchschokolade.

Speiseempfehlung: Wild, Rind und Dessert

Das „beste“ Bier der Welt – Westvleteren 12 – Quadrupel

Alk. Vol. 10,2% 0,33l 30€

Das Westvleteren 12 aus Vleteren in West-Flandern ist eines der begehrtesten Biere der Welt. Es wurde vor einigen Jahren mehrmals als das beste Bier der Welt auf der Bier-Bewertungsplattform RateBeer gewählt und seitdem will es jeder haben.

Westvleteren 12 ist im Antrunk würzig und erinnert ein wenig an Portwein und Sherry. Beim Abgang kommen Kaffee-, Haselnuss-, Lakritz- und Walnussaromen zum Vorschein. Kaum Bittere – extrem komplex und dennoch absolut ausgewogen. Das Mundgefühl ist sehr langanhaltend, wie bei kaum einem anderen Bier!

Speiseempfehlung: Das Bier glänzt allein!



Dessert Biere

Vleteren Port 8 / 12

Port 8 0,33l Alk. Vol. 8,0% 6,50€

Port 12 Alk. Vol.12,0% 0,33l 7,50€

Diesem dunklen Ale wird ein wenig Portwein nach dem Brauen hinzugefügt. Danach lagert das Bier ein Jahr im Eichenfass. Die würzig, fruchtigen Portwein-Aromen treffen auf Malzsüße und dezente Noten von Eichenholz, Vanille, Karamell und Honig.

Speiseempfehlung: Lamm, Rind, Wild, Käse und Schokolade

Vleteren Whisky 12

Alk. Vol. 12% 0,33l 7,50€

Diesem dunkelblonden Ale wird ein wenig Whisky nach dem Brauen hinzugefügt. Die Vanille- und samtigen Honigaromen treffen auf eine Barrique-Note.

Speiseempfehlung: Käjserappel

Sidekick 2 – The Wingman Aachen

Alk. Vol. 8,5% 0,33l 8,90€

Doppelbock Barrel Aged Kyrö Rye Whisky Fass

Hier finden sich Aromen von Nuss, Getreide, Schokolade, Holz und gut eingebundenen Rye Whisky Noten

Speiseempfehlung: Rind und als Digestif





