

- FATÖL -

LAGER

Bel Pils

Underjäst öl av toppklass. Medelbesk och torr i skir, gyllene skepnad. Den är lika frisk och lätt som pärlande och törstsläckande.

LJUSA ALE

Maredsous 6

Vacker blond klosterale med stor kuddlik krona. Något fruktig, en touch citrus och lätt blommig. Välbalanserad i kroppen och med hög drinkabilitet.

Chimay Tripel

Denna kraftigt uppbyggda och disigt guldfärgade trappist är fragmentariskt parfymig. Den innefattar stor beska och humlig torrhet men även endämpadsyrighet.

Tripel Karmeliet

Här blandas tre olika sädesslag i både mältad och omältad form. Den tronar i guldskrud och har ett stort fluffigt skum. Här ryms fruktighet med vanilj sommixar sig med apelsinlik humlearom och karmeliserad banan.

Poperings Hommel bier

Sällskapet besking. Gyllene som en solstråle. Fräsch, torr och krispig som en tidig vårdag. Lätt spritsig och till perfektion humlad med lokal Hallertau. Försvinnande god.

HALVMÖRKA ALE

Kwak

Spektakulär servering. Djupt bärnstensfärgad öl med jordig arom. Tre maltsorter och karamellsocker ger ölen en anislik maltighet och en nougatsmak allt avrundat in en varm avslutning.

Maredsous 10

Kung i baren! Smäktande och förrädisk klosteröl. En perfekt harmoni av maltighet, fruktighet och krydda. Krisp och fräsch, toner av fudge och toffee. Lång och varm i smaken.

MÖRKA ALE

Maredsous 8

Mahognydraperad klosterbryggd med lätt kropp med höga smaker. Perfekt matöl. Smaker som russin och plommon ligger dolt i den chokladigt balanserade maltigheten.

Westmalle Dubbel

Trappistmunköl som presenteras med krämig hätta och hasselnötsbrun kåpa. Maltig och lätt bränd, mjuk kropp med kaffearomer. Munfull i sin opacitet. Spår av passionfrukt mot en torr avslutning

VETEÖL

Vedett Extra White

Ofiltrerad veteöl smaksatt med pomerans och koriander vilket bidrar med en naturlig syrlighet. Mjukt balanserad med ett uns av kanel och sorbettensener. Matvänlig och lättinmundigad med subtil melonfinish.