

Craft Beer-Karte

Craft Beer ist ein handwerklich gebrautes Bier, bei dem hochwertige Zutaten, unkonventionelle Geschmacksrichtungen und das Wiederbeleben alter Brau-Traditionen im Fokus stehen.

Bayerisch nizza **Weißbier** **5,3%** **35 IBU** **0,33l** **€ 5,90**

Bajuwarische Braukunst, vereint mit dem extravaganten Flair der Côte d'Azur. Klassische Braumethoden unter Zuhilfenahme rein natürlicher Rohstoffe sind selbstverständlich. Die Biere aus dem Hause Hans Müller werden weder filtriert, noch pasteurisiert. Das Nizza zeigt sich im Glas durch eine goldgelbe Farbe in Verbindung mit einen sehr fruchtigen und floralen Duft. Im Mund spiegelt sich eine leichte Süße und ein blumiger Geschmack wieder. Noten aus Grapefruit und Thymian unterstreichen den Gesamteindruck.

Passt gut zu: Geflügel, gebratenen Steaks, Salate

Hoegaarden Rosée **Weizenbier** **3,0%** **12 IBU** **0,25l** **€ 5,90**

Beim Hoegaarden Rosée handelt es sich um das bekannte Witbier der belgischen Brauerei, welchem jedoch im Brauprozess Himbeeren hinzugefügt werden. Dadurch entsteht ein sehr fruchtiges Biermischgetränk mit einem geringen Alkoholgehalt von nur 3,0 vol. % Alkohol und somit ein perfekter Durstlöscher für warme Sommertage.

Im Glas zeigt sich das Hoegaarden Rosée in einem trüb-pinken Farbton und wird von einer weißen, leicht rosa gefärbten Schaumkrone bedeckt.

Aus dem Glas duftet es herrlich nach süßen Himbeeren. Der erste Schluck bestätigt ein sehr süßes Aroma nach Himbeeren. Auch dezente Noten von süßen Erdbeeren und eine leichte Weizen-Note entfalten sich im Mund. Insgesamt ein sehr leicht zu trinkendes Bier und ein idealer Begleiter für sonnige Momente auf unserer Terrasse.

Passt gut zu: Salaten mit Himbeer-Dressing, sahnige Desserts und als Aperitif

Horny Betty **Bockbier** **9,0%** **36 IBU** **0,33l** **€ 5,90**

Man hat ja eher selten die Gelegenheit, Geiles Ziegenkraut zu probieren. Man würde das vermutlich auch nicht freiwillig tun. Harzige, erdig-grasige Honignoten und zarte Fruchtaromen von Datteln spielen einen vollen Klang. Süßlich, würzig und ein wenig herb kitzelt Horny Betty den Gaumen.

Die goldbraune, klare Farbe stimmt das malzige Bukett an, dreifache Maische und doppelte Gärung unterstreichen den wuchtigen Körper. Um es kurz zu machen: Horny Betty ist ein kongeniales Craftbeer für Freunde des urig-würzigen Biergeschmacks.

Passt gut zu: Wildgerichten, Schweinebraten

Chimay Bleu **Trappistenbier** **9,0 %** **20 IBU** 0,33l € 5,90

Das Chimay Bleu ist dunkelbraun in der Farbe und bildet mittelporigen, beigefarbenen Schaum. In der Nase Aromen von Koriander, Kirsche, Banane, Vanille und Karamell, hinzu kommen noch blumige Noten. Diese Aromen ziehen sich auch am Gaumen weiter. Ein sehr kräftiges Trappisten-Bier mit intensiver Kohlensäure und moderater Bittere.

Passt gut zu: Kräftigen Fleischartöpfen, würzigem Braten, Steaks, Wildgeflügel, Bergkäse, Schokoladendesserts

La Trappe Dubbel **Trappistenbier** **7,0%** **22 IBU** 0,33l € 5,90

Dunkelbraun mit rötlichen Reflexen in der Farbe und einer cappuccinofarbenen Schaumkrone präsentiert sich das Dubbel von La Trappe. In der Nase süßliche Aromen von Schokolade, Vanille und Karamell, unterstrichen von fruchtigen Noten dunkler Beeren. Am Gaumen ist dieses Trappisten-Bier dann überraschend leicht, angenehm und spritzig. Im Geschmack süßlich und herb mit Noten von Honig und getrockneten Früchten.

Passt gut zu: Würzigem Braten, Schmorgerichten, Pilzgerichten, Wildgerichte, Schokoladendesserts, Weichkäse, mild-würzige Käse

Riegele Bayerisch Ale 2 Pale Ale **5,0%** **30 IBU** 0,33l € 5,90

Bayerisch Ale 2 steht für die hopfige Freundschaft zwischen den Craft-Bier Pionieren Sierra Nevada aus den USA und der Riegele Bier-Manufaktur, Deutschlands Craft Bier Brauerei des Jahres. Zusammen haben Sie den Klassiker unter den angelsächsischen Bierstilen eingebracht, das Pale Ale. Erfrischend fruchtig.

Passt gut zu: Nudelgerichten, Meeresfrüchten, gebratenen Fisch, fruchtigen Desserts, Eisbecher, mildem Frischkäse

Delirium Tremens **Pale Ale** **8,5%** **21 IBU** 0,33l € 5,90

Beim Delirium Tremens handelt es sich um das bekannteste Bier aus der belgischen Brauerei Huyghe. Ein goldgelbes Belgian Strong Pale Ale mit frischen Aromen von Citrus, Apfel, Orangen und Grapefruit, welche durch leicht würzige Noten und hefige Töne begleitet werden. All das abgefüllt in der unverkennbaren, keramikähnlichen Flasche. Mit moderater Kohlensäure ausgestattet ist es ein extrem erfrischendes und sehr angenehm zu trinkendes Bier.

Passt gut zu: Lammsteaks, Rindersteak, würzigem Braten, Wildgerichten würzigem Bergkäse, Hartkäse

Aventinus Eisbock **Eisbock** **12%** **15 IBU** 0,33l € 5,90

Magie und schwarze Seele: „Aventinus Eisbock“ – der mahagonifarbene, fast schwarze Eisbock für sinnlichen Genuss. Nach spezieller Rezeptur eisgereift, mit weichem, elegantem Körper, dabei doch kräftig-intensiv verführt diese Schneider Spezialität schon beim allerersten Schluck: Geheimnisvoll offenbaren sich würzige Pflaumen-, Bananen- und Nelkenaromen mit einem Hauch von Bittermandel und Marzipan – einfach magisch.

Passt gut zu: Palatschinken, dunkler Schokolade und besonders verführerisch auch als Digestif.

Schönramer Imperial Stout **Stout** **9,5%** **60 IBU** **0,33l** **€ 5,90**

Die Schönramer Brauerei hat mit dem Imperial Stout ein obergäriges Starkbier gebraut. Das Imperial Stout ist nicht für jeden Biergenießer geeignet, denn das Bier wird mit viel Stammwürze und Alkohol eingebraut. Im Glas zeigt sich das Imperial Stout durch eine tiefschwarze Farbe mit einer cremigen Schaumbildung. Ein intensiver Duft von Noten aus Kaffee und dunkler Schokolade mit zarten Kakaotönen erreicht die Nase. Der Antrunk ist samtig und weich, doch nach kurzer Zeit wirkt das Imperial Stout durch eine cremigen Komposition aus Kaffee, Röstmalz und leichten Noten aus Cappuccino sehr angenehm am Gaumen. Der Nachklang wird durch lang anhaltende Aromen aus Kaffee und Bitterschokolade abgerundet.

Passt gut zu: Schokoladendesserts, Lamm, Wild, Fisch

Leffe Blonde **Klosterbier** **6,6%** **25 IBU** **0,33l** **€ 5,90**

Die Leffe Brauerei hat mit dem Leffe Blonde das bekannteste Bier in ihrem Sortiment. Die Mönche sammelten über Jahrhunderte Erfahrung im Bierbrauen, was schließlich die Basis für das Rezept war. Beim Einschenken in das Glas zeigt sich das Leffe Blonde trüb und in einer goldenen Farbe, die durch den hellen Malz entsteht. Begleitet wird es durch eine feinporige Schaumbildung.

Vom ersten Schluck an erreichen Aromen von Gewürzen und Banane die Nase, das spiegelt sich auch im Geschmack wieder. Anfangs kommt das Bier cremig und vollmundig rüber. Im Mund zeigen sich schließlich fruchtige Aromen von Banane und Pfirsich. Der Nachtrunk wird durch eine leichte Bitterkeit in Verbindung mit Aromen von Gewürzen angenehm abgerundet.

Passt gut zu: Würzigen Speisen, Steaks, Käse, Lamm

IBU = International Bittering Units (Bittereinheiten) – kann aber durch einen höheren Malzgehalt ausgeglichen werden.

Michaeli *gebraut für den besonderen Moment*

Entkorken Sie eine der streng limitierten Flaschen und lassen Sie sich verführen. Ein herrliches Fruchtaroma wird Ihre Nase kitzeln und auf der Zunge überrascht Sie eine samtig-weiche Textur.

Die leichte Litschi-Grapefruit-Mandarinennote zeigt dem Kenner, dass diese Komposition mit dem Cascade Hopfen „Mandarina Bavaria“ verfeinert wurde.

Passt zu: feierlichen Anlässen, hervorragend als Aperitif

Alk. 6,0% vol. 0,75l

€ 32,00