

Die Bierauswahl



INSER HELLES	Untergäriges, bernsteinfarbenes Vollbier mit feinem Malzaroma und frischer Hopfenblume.		4,8% vol.
FEST-BIERL	Goldiges Vollbier mit malzbetontem Körper, angenehmen Hopfenaroma und leichter Restsüße.		6,2% vol.
PALE ALE SIMCOE	Der Hopfen Simcoe verleiht unserem hellen, obergärig gebrautem Bier ein Aroma von Kiefern mit intensiven Tropischen Noten		4,8% vol.
COMET-PILS	Ein helles, untergäriges Bier, gebraut mit dem fruchtigen Hopfen „Comet.“		4,8% vol.
HOLUNDER SPUMANTE	Leichtes Sommerbier mit Holunderblüten und Zitrone gebraut, anschließend mit Champagnerhefe vergoren.		4,0% vol.
TUSSI-HIBIS-KUSS	Von Hibiskusblüten rot gefärbtes, leichtes, fruchtiges Sommerbier.		4,7% vol.
ROSMARIE(N)	Ein leichtes Ale mit Rosmarin- und Zitrusnoten. Ideal für den Sommer.		5,4% vol.
CHEF SUD	Dunkles, untergäriges Vollbier mit leichter Karamellnote.		4,8% vol.
SCHWORZ	Ein vollmundiges Schwarzbier mit moderater Bittere und dezenten Röstnoten.		5,0% vol.
BRAUER KAKAO	Cremiges Stout mit milden Schokoladearomen, durch die Zugabe von Milchzucker verfeinert.		5,2% vol.
RAUCHIGER OPA	Opa Luis beschrieb es treffend: „Flüssiger Speck“ Geräuchertes Malz eingebraut zu einem würzigen, rotbraunen Vollbier.		5,5% vol.



0,33 l = 4,5€

Zum Mitnehmen: 4,0€