

## - Belgische Bierspezialitäten -

**MONGOZO MANGO ODER BANANE** Afrika // Belgien, Melle / 3,6% 0,33 6,50

Belg. Fruchtale afrikanischen Stils; ausgewogene BIO-Mangosaft- resp. Bananenmusbeimengung; angenehm frisch; sehr fruchtig

**LINDEMANS KRIEK** Frucht-Lambic / 3,5% / 14°PSW / korkverschlossen 0,375 7,80

spontanvergorenes Fruchtbiere unter Verwendung fermentierter Kirschmaische; wundervoll intensives Sauerkirscharoma

**LA CHOUFFE CHERRY** Brasserie d'Achouffe / 8,0% / 18,8°PSW 0,33 6,90

Belgische Starkbierbraukunst vom Besten: malzdominierter Brausud und kirschfruchtige Opulenz; flaschenvergoren gereift

**KASTEEL ROUGE** Ingelmunster, Westflandern / 8%iges Weizen-Gerste-Starkbier 0,33 6,90

Belgian Donker mit Kirsch-Amaretto-Liqueur sowie Holunder- und Blaubeerpürree; purpurrot mit sahnigem Roséschaum

**LINDEMANS CASSIS** Brouwerij Lindemans, Belgien / 5% / 5 IBU / 14°PSW / spontanvergoren 0,25 5,90

wonderful fruchtbasiertes Lambic aus Flämisch Brabant mit Schwarzjohannisbeermus, weinartige Note, prickelnde Konsistenz

**LIEFMANS FRUITESSE ON THE ROCKS** Belgien, Westflandern / 4,2% 0,25 5,80

rotfunkelndes zweifachvergorenes Fruit-Ale; Cocktail aus Erdbeere, Himbeere, Holunder, Kirsche mit Mandelaroma; auf Eis mit Limette

**LIEFMANS FRUITESSE ON THE ROCKS - PEACH** Belgien, Westflandern / 3,8% 0,25 5,80

orangefarbenes Frucht-Ale mit milder Hopfung; intensive Pfirsichfrucht bei ausgewogener Süße; herrlich erfrischend auf Eis mit Limette

**BELGIUM FRUIT AMBER PÊCHE MEL BUSH** Belgien, Pipaix / 8,5% 0,33 6,50

Amberstarkbier mit Biopfirsichextrakt; wundervoll süßpfirsichfruchtig; leicht karamellig; gute Hopfenbittere

**HUYGHE DELIRIUM TREMENS** Belgien, Melle / 8,5% / 19°PSW 0,33 6,80

eines der weltbesten Biere; komplexe Aroma von Banane, Citrus & orientalischen Gewürzen; im Abgangverhalten pfeffrige Schärfe

**KARMELIET TRIPEL** Belgien / 8,4% / 17,4°PSW 0,33 6,60

zitronencremig, vanillige Süße; Weizen, Gerste & Hafer; sehr spritzig-hefige Textur; 3fachgärung; 2008 Beer-Award „Weltbestes Ale“

**ENIGMA "DRAGORA" BLONDE** Belgien / Enigma Brouwerij / 7% / 30 IBU 0,33 6,50

perfekt ausbalanciert zwischen feiner Malzsüße und Bitterhopfen; feinfruchtige Noten nach Citrus & Aprikose

**LA CHOUFFE BLONDE** Brasserie d'Achouffe / Wallonien / 8,0% / 16°PSW 0,33 6,50

angenehm vollmundige Malzopulenz; frischspritzig mit hopfig-hefewürzigem Bittercharakter und wunderbar grasig-frischen Aromen

**LEFFE BLONDE** Abteibier, Notre-Dame de Leffe / 6,6% / 16,5°PSW 0,33 6,50

seidig-cremig; Gerste & Mais; pfirsichsüße Würze

**DUVEL TRIPLE HOP CITRA BELGIUM IPA** Brouwerij Moortgat / Flandern / 9,5% / 40 IBU 0,33 6,60

frisch-fruchtige Noten von Citrus, Grapefruit, Stachelbeere; Außergewöhnlich fein selbst an Belgiens qualitätsreichem Bierfirmament!

**BOSTEELS PAUWEL KWAK** Belgian Strong Ale / 8,4% / 20°PSW / Ausschank im historischen Kutscherglas 0,33 6,90

1794er Rezeptur; feinperliges, trübes Amber; wuchtig-karamellige Süße; Backfruchtnoten nach Rosinen, Pflaumen und Aprikosen;

**CHIMAY TRAPPIST BLEUE** Notre Dame de Scourmont, Belgien / 9% / 19,6°PSW / Triple / 5-jährige Flaschenreife 0,33 6,50

naturbelassen, tiefschwarz, brotig-erdig; reines Mönchsprodukt; röstmalzige Noten v. Kaffee & Lakritz; sozialorientierte Vermarktung

**LA TRAPPE QUADRUPEL TRAPPIST** Abtei der lieben Frauen zu Berkel-Enschot / Niederlande / 10% / 22,1°PSW 0,33 6,80

Holld. Trappist; 4fache Malzmenge; viel Restzucker; weicher Körper; süßwürzig-likörig nach Zimt, Honig, Backpflaume; schwer & süffig!

**GULDEN DRAAK CLASSIC STRONG DARK RED TRIPLE** Brouwerij Van Steenberge, Belgien / 10,5% / 23°PSW 0,33 7,50

Wieder so'n Stoff, der bei uns im NOAH in jeglicher Hinsicht einen unumstößlichen Alleinstellungscharakter besitzt.

Ein dunkelroter, hocharomatischer Plato-Bulldozer, bei dessen aromatischer Einordnung prosaische Anwendungen gewiß angemessen sind:

Stark röstmalzig unterlagert, verleihen mit pfeffrig-anisigen Würzakzenten vermählte bitterschokoladig-espressostarke Aromen sowie eine

veritable Bitterhopfigkeit mit süßlandfruchtigem Bukett diesem kunstreichen Braufixstern seinen unverwechselbar exotischen und unter

Garantie in jedermanns Gedächtnis bleibenden beeindruckenden Charakter.



## - Belgische & Niederländische Bierspezialitäten -

**TRAPPISTES ROCHEFORT 10 QUADRUPEL** *Abtei Notre-Dame de Saint-Remy, Belgien / 11,3% / 27°PSW / 27 IBU* 0,33 **7,80**

Faszinosum tiefbraunen Trappistenbieres; alkoholpuschend und aromenversüßend kandiszuckerversetzt; Geschmacksfacetten von warmem Brot, süßem Toffee, Rumrosinen, Backpflaumen, Datteln & Schwarzjohannisbeere; 2facher Gold-World-Beer-Champion

**BACCHUS VLAAMS OUD BRUIN** *Belgien, Vanhonsebrouck / 4,5% / 12°PSW* 0,375 **6,80**

warmgärendes Sauerbier, lactatversetzt; fruchtsauer nach Kirsche/Himbeere/Zitrone; unwiderstehliche Balsamico- & röstmalzige Noten

**RODENBACH GRAND CRU** *Roeselare, Westflandern / 6,0%iges Flämisch Rot* 0,33 **6,60**

holzfaßgelagertes Sauerbier; erstmals 1821; Aromen von Grünapfel, Kirsche & schwerem Barrique-Chianti; Noten edlen Weissessigs

**DUCHESSE DE BOURGOGNE** *Flämisch Red Ale / 6,2% / 15°PSW "Der Champagner Burgunds"* 0,25 **5,90**

rubinrot leuchtend und herrlich kirschsauer-prickelnd durch Holzfaß-Naturhefen & Flaschengärung; feinste Balsamicoaromen; O-Ton Biersommelier Michael Jackson († 2007): hervorragende irdische Braukreation!!

**LINDEMANS GUEUZE** *Brouwerij Lindemans, Belgien / 5% / 5 IBU / 14°PSW / spontanvergoren* 0,25 **5,50**

Mehr Sekt als Bier! Wildhefe- & Lactatspontangärung; apfelfruchtige Champagnersäure; Verwendung dreier diverser Jahrgangslambics

## - Various Specials -

**SAMUEL SMITH'S ORGANIC APRICOT FRUITALE** *Yorkshire, England / 5,1%* 0,355 **6,50**

Bioaprikosen-Bier; sattes Malz; herrliche Aprikosenfruchtsäure mit verhaltenem Hopfen; in England das meistgetrunkene Fruitale

**ROBINSONS OLD TOM GINGER STRONG ALE** *UK, Stockport, Cheshire / 6%* 0,33 **6,70**

rubinrotes Gingerbier; vollmundig süßer Geschmack; leichte Hopfennote und brotige Röstakzente; Ingwer ist permanent präsent

## - Cider -

**BLAKSTOC "WILD TREE" HOPPY CIDER - GLUTENFREI** *Wien, Österreich / 4,5%* 0,33 **6,50**

herrlich apfelfruchtige Dichte; kaltgehopft mittels fruchtaromatischem Chinook-Hopfen, deshalb leicht bitterherbe Anmutung

**BLAKSTOC "GINGER FOR MY HONEY" CIDER - GLUTENFREI** *Wien, Österreich / 3%* 0,33 **6,80**

außergewöhnlicher, ökologischer Applejuice-Cider; kaltgehopft & mit süßwürzigen Aromen durch Honig- & Ingwer-Versudung

**BLAKSTOC "QUINCY JO & HOPS" JOHANNISBEER-QUITTEN-CIDER - GLUTENFREI** *Wien, Österreich / 4,5%* 0,33 **6,80**

BlakStoc Special Edition; Beimengung saftiger Johannisbeeren, sonnengereifter Quitten & Hopfen; formidables Frucht-Aromen-Potpourri

**BLAKSTOC MIDSOMMER STRAWBERRY CIDER - GLUTENFREI / SAISONAL** *Wien, Österreich / 3,5%* 0,33 **6,80**

Bio-Äpfelcider verfeinert mit süßem Erdbeermus als angenehmen Widerpart zum eingebrachten sauerfruchtigen Rhabarber; Sehr exklusiv!

**SAMUEL SMITH'S ORGANIC APPLE CIDER - GLUTENFREI** *Yorkshire, England / 5%* 0,55 **6,90**

exklusiver Cider saftig-saurer Äpfel mit floralen Apfelblütenakzenten; angenehm trockenes Finish

**THATCHERS RASCAL MEDIUM BITTERSWEET CIDER - GLUTENFREI** *Britain, Somerset / 4,5%* 0,5 **6,90**

sonnengereift apfelfruchtig-frisch, angenehm süß-sauer mit leichtem Bittereinschlag, Firmenslogan: Das Beste, was Äpfeln passieren kann!

**THATCHERS ROSÉ SWEET SPARKLING CIDER - GLUTENFREI** *Sandford, Great Britain / 4%* 0,5 **6,90**

roséfarbener, fruchtig-leichter, fein bizzelnder Rot-Äpfelcider; naturbelassen; anderer Firmenslogan: Äpfel in ansprechendster Form!!

**THATCHERS APPLE & BLACKCURRANT CIDER - GLUTENFREI** *Britain, Somerset / 4,0%* 0,5 **6,90**

erfrischend süß-sauer-aromatischer Cider; sommerreifer Streuobstwiesenapfel meets bittersüße Schwarze Johanna; äußerst extravagant

**HAWKES PINEAPPLE PUNCH CIDER - GLUTENFREI** *Brewdog, Schottland / 4%* 0,33er Dose **6,50**

Cider mit wahrhaftigem Sonderstatus; ausgeprägtes, fein-spritziges Ananas-Aroma; wundervoll und herrlich erfrischend

**HAWKES DEAD & BERRIED CIDER - GLUTENFREI** *Brewdog, Schottland / 4%* 0,33er Dose **6,50**

Äpfelciderfusion at it's best mit Erdbeer-, Himbeer- & Blaubeerschmelze; wunderbar rotfruchtig mit ausbalancierter Süße

**MAC IVORS PLUM & GINGER CIDER - GLUTENFREI** *Londonderry, Northern Ireland / 4%* 0,5 **7,50**

Roséfarbener Cider der Sonderklasse, mit Pflaumen- und Ingwersaft vergoren. Wunderbar fruchtiger Einschlag mit sattem Ingwer-Kick.

**MAC IVORS TRADITIONAL DRY IRISH CIDER - GLUTENFREI** *Londonderry, Northern Ireland / 5,6%* 0,5 **7,50**

10 Apfelsorten prägen diesen angenehm trockenen, fruchtig-frischen Cider; leicht perlende Säure mit deutlich weintypischer Note-formidabel!!