Välkomna till Pressklubben

Ni kommer strax att inleda en resa genom en stor del av Belgiens breda ölrepertoar.

Pressklubben har i skrivande stund över 800 öl från cirka 130 olika bryggerier. Menyn du håller i handen innehåller ett urval av alla dessa brygder från 121 av dessa bryggerier.

Saknar du någon öl ber vi dig titta i kylen eller fråga personalen. Med ett sådant digert utbud händer det tyvärr att produkter tar slut och vi ber er ha överseende med detta. Vår intention är att hålla ölkylen levande och att vara på tårna när det dyker upp nya och intressanta produkter, vilket i sin tur gör att vissa produkter ännu inte hamnat i denna skriften.

Nu är det dags att inleda kvällens smakrika äventyr.

Vänligen / Jens Skrubbe, beer manager

Märk väl att belgisk öl har flera liv. 'Bäst före datum' är i många fall ett 'bäst efter datum' och i några fall benämner vi och tar betalt för vintageöl. Belgisk öl kan med fördel lagras, många av dem i upp till 15-20 år och några av dem ännu längre! Generellt kan man dela in belgisk öl i 3 olika stadier:

1. 0-2 år - Ung
2. 2-7 år - Mogen
3. 7-mer år - Vintage

Skulle du få en öl med utgånget datum och inte får betala vintagepris, var glad!

Fatöl

LAGER

MANNEKEN PILS, 5,2% 95:-
Denna gyllene samt familjära lageröl med namn värdigt en göteborgare är ren som en fjällbäck och försvinnande som en avlöning. Torr, krispig och törstsläckande som sig bör.

LJUSA ALE

FLOREFFE BLONDE, 6,3% 110:-
Mjuk och mullig med en behaglig samt balanserad sötma ståtar denna guldpläterade klosterale. Detta stilmässiga skolboksexempel är bryggd efter konstens alla regler och faller de flesta i smaken.

PRESS'D & AGED, 10% 145:-
Låt oss få presentera en unik öl bryggd för oss på Pressklubben till vårt 25-årsjubileum. Denna sienafärgade pärla är en Bourbon-fatslagrad tripel från De Leite som skapar värme både på in- och utsidan. Härligt mullig och med en delikat vaniljtouch samt mjuka mandelmassatoner förgyller den tillvaron för alla och en var.

TRIPEL KARMELIET, 8,4% 135:-
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 som mixar sig med apelsinlik humlearom och karmeliserad banan.

Fatöl

VECKANS VAL-DIEU

Det anrika klostret Val-Dieu grundades 1216 i Aubel utanför Liège. Bryggeriet återupptog sin verksamhet 1997 och fick sin officiella klosterölsstämpel 1999. Val-Dieu är unikt genom att ölet fortfarande bryggs innanför klostrets murar. Trots att munkarna lämnade klostret 2001 hålls traditionerna levande genom bryggeri, osttillverkning och annan verksamhet. Efter en modernisering 2020 har ölets kvalitet och karaktär ytterligare förfinats..

BÄRNSTENSFÄRGAD ALE

KWAK, 8,4% 135:-
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.

MÖRKA ALE

MAREDSOUS 8 BRUNE, 8% 125:-
Mahognydraperad klosterbryggd med lätt kropp och höga smaker. Perfekt matöl. Smaker som russin och plommon ligger dolt i den chokladigt balanserade maltigheten.

WESTMALLE DUBBEL, 7% 130:-
Trappistmunköl som presenteras med krämig hätta och hasselnötsbrun kå pa. Maltig och lätt bränd, mjuk kropp med kaffearomer. Munfull i sin opacitet. Spår av passionfrukt mot en torr avslutning

Blond

Denna ljusa och gyllene stil har oftast en liten restsötma, en svag jästkaraktär men är försvinnande lätta. Stilen är sprungen ur det katolska munkväsendet och trots sina anor samt tradition återföds denna ölstil mer eller mindre på 1950-talet. Nu för tiden anses den dock vara en av urtyperna för det belgiska och uppträder antingen med eller utan påtaglig humle. Båda varianterna är som sagt enkla och lättdruckna med relativt låg alkohol. De båda når sin högsta potential under de första åren och den minst humliga av dem har störst chans att utvecklas vidare till något mulligare och lite sötare.

Floreffe Blonde, 6,3% (Lefebvre)	125:-
Barbar Blonde, 8% (Lefebvre	135:-
Kompel Nostalgia Het Ketelhuis, 6,5% (Brouwerij Kompel)	145:-
Ara Bier, 8% (Brouwerij De Dolle Brouwers)	145:-
Westmalle Extra, 4,8% (Westmalle)	115:-
Chimay Dorée, 4,8% (Chimay)	115:-
Maredsous Blonde, 6% (Duvel/Moortgat)	115:-
La Chouffe, 8% (Achouffe)	135:-
Cuvée Jerome, 7,5% (De Meester)	130:-
Prearis Blond, 6% (Vliegende Paard)	115:-
Prearis The Vibe of my Tribe, 6% (Vliegende Paard)	110:-
Moinette Blonde, 8,5% (Dupont)	125:-
De Maeght van Gottem, 6,5% (Sint Canarus)	115:-
Rasta Trolls, 7% (Dubuisson)	130:-
L'Union, 6% (L'Annexe)	110:-
Demi de Mêlée, 5,9% (Brabandere)	105:-
Valduc Fée Steve Blonde, 6,3% (Brasserie Valduc-Thor)	145:-
Cannahopper, 6% (Brouwerij De Meester)	145:-
Hertenheer, 4,8% (Het Nest)	105:-
Vie, 6,5% (Ruimtegist)	110:-
Kapke, 5% (Warmenbol)	105:-
Robiaantje Borsbeeks Blond, 6% (Boelens)	105:-
Buffalo Belgian Bitter, 8% (Van den Bossche)	120:-
Single Fresh Hop, 6,2% (Warmenbol)	120:-
Herkenrode Cister, 6,5% (Cornelissem)	115:-
Poivrote, 7% (Millevertus)	130:-
Grisette Blond Gluten Free, 5,5% (Brasserie De Saint Feuillien)	110:-
Schuppenboer Summer, 6% (Brouwerij Het Nest)	130:-
St Feuillien Blonde, 7,5% (Brasserie De Saint Feuillien)	135:-

Mortselarij Mortselse Pils, 5,2% (Mortselarij)	110:-
Baptist Blond, 5% (Brouwerij Van Steenberge)	115:-
Bink Blond, 5,5% (Kerkom/De Ranke)	125:-
Dochter Noblesse, 5,5% (De Dochter van de Korenaar)	115:-
Millevertus La Bella Mere, 6,5% (Millevertus)	135:-
Saxo, 7,7% (Caracole)	145:-
Seef Bier, 6,5% (Antwerpse Brouw Compagnie)	135:-
Sequoia, 5,8% (Grain d'Orge)	135:-
Zeevonk Blond, 7,2% (Zeevonk)	135:-
Millevertus Vertus Ose, 6% (Millevertus)	135:-
Paix Dieu Nova, 6% (Brasserie Caulier)	165:-
Hophemel Rommelaar Blond, 6% (Hophemel)	135:-
Plèkpot, 7,5% (Vandijck)	150:-
Paljas Self Infused Brandy Lim Ed, 7,5% (De Leite)	165:-
La Recevresse Cognac, 7,8% (Brasserie de Trévires)	150:-
Malheur 8° Intime, 8% (Malheur)	135:-
Hommel bier Dry Hopping, 7,5% (Leroy)	125:-
Enigma Baret, 8% (Enigma)	145:-
Brugse Zot Blond, 6% (Halve Maan)	125:-
Grisette Blond Gluten Free 25Cl, 5,5% (St-Feuillien)	110:-
Troubadour Blond, 6,5% (Musketeers)	130:-
Quintine Blonde, 8% (Brasserie des Légendes)	155:-
De La Senne Zinnebir, 5,8% (De la Senne)	125:-

Saison

En av de klassiska belgiska ölstilarna som föds i det vallonska bondesamhället. Stilen blir dock kommersiell först under 1920- talet och det är tack vare amerikanerna som stilen överlever när bryggeridöden i Belgien är som störst. För att underlätta kan man dela in denna mångfacetterade stil i klassisk och modern. Den klassiskt jästbaserade varianten är torr, estrig samt fruktig och trots sin relativt låga alkoholhalt är de karaktärsfulla och smakrika. Den moderna varianten är fortfarande torr och estrig men mer humledriven vilket ger den en mer påtaglig beska. Båda varianterna är i sitt esse under de första åren och lagrar man någon av dessa är det större chans att den klassiska utvecklar sig åt rätt håll.

Saison Dupont, 6,5% (Dupont)	125:-
KoekeDam, 6,5% (Het Nest)	125:-
Grand Épeautre, 5,5% (De la Senne/STHLM Brewing)	125:-
De La Senne Saison Du Meyboom, 5,2% (De la Senne)	135:-
Babeleir Hugues Hoppy Saison, 5,1% (Brasserie Babeleir)	145:-
Belgoo Bio Saisonneke, 4,4% (Belgoo)	130:-
Kerel Saison, 5,5% (VBDCK)	135:-
Meester Saison, 6,8% (De Meester)	130:-
Saison De Dottignies, 5,5% (De Ranke)	125:-
Saison Dupont Dry Hopping, 6,5% (Brasserie Dupont)	125:-
Skollmann Rauchkopf, 6% (Skollmann)	150:-
Surfine Saison, 6,5% (Dubuisson)	125:-
Hophemel Otto Bloodorange Saison, 6,2% (Hophemel)	145:-
Bons Voeux 37,5Cl, 9,5% (Brasserie Dupont)	175:-

Belgisk Veteöl

Ofiltrerade och opastöriserade brygder som innehåller vete samt är smaksatta med pomerans och/eller koriander frön. Dessa produkter är lätta i kroppen, friska och rena samt vanligtvis ganska alkoholsvaga. Stilen återföds på mitten av 60-talet och har sedan dess utvecklats i två led. Dels är det den klassiska törstsläckaren och dels är det de moderna humlade vetebrygderna som ibland kallas för vete-IPA. Båda varianterna dricks med fördel under de första åren. Båda stilarna förlorar mycket av sin fräschör och spets med åren samt att humletonerna försvinner i de moderna varianterna. Dock utvecklas andra smaker med lagring vilket gör att de drar mer åt andra klassiska belgiska ölstilar.

Blanche De Bruxelles, 4,5% (Brasserie Lefebvre)	120:-
Babeleir Froment Hoppy Wit, 5% (Brasserie Babeleir)	140:-
Vedett Extra White, 4,7% (Duvel/Moortgat)	110:-
Mox Pearl, 4,6% (D'Oude Maalderij)	115:-
Brauw Jan Withops, 6,5% (Brauw Genkse Stadsbrouwerij)	135:-
St Paul White, 4,1% (Sterkens)	110:-
Baptist Wit, 5% (Brouwerij Van Steenberge)	120:-
Troublette Witbier 5°, 5,6% (Caraole)	140:-
Valduc La Petite Soeur Blanche, 5,6% (Brasserie Valduc-Thor)	145:-
Treweiss Blanche De Gaume, 5% (Brasserie de Trévires)	135:-
De La Senne Witz Bio, 4,2% (De la Senne)	120:-
Skollmann White Kveiking, 6% (Skollmann)	150:-
Meester Master White IPA, 6,3% (De Meester)	135:-
Blanche De Namur, 4,5% (Du Bocq)	105:-
St Bernardus Witbier, 5,5% (St. Bernardus)	120:-
Jan de Lichte Dubbel Wit, 7% (Glazen Toren)	145:-

Belgisk IPA & Dubbel IPA

Den svagare Belgisk IPA'n är en nygammal ölstil med historiska förlagor, både inhemska och framförallt brittiska, som i sin nya dager dök upp i Belgien mot slutet på 90-talet. Ölen är ren, krispig och besk med bra humletoner om de dricks unga. Över tid klingar humlen av och i vissa fall drar de mer mot torra blonda belgare medans de i andra fall kommer de att upplevas som karamelliga ambers. Belgisk Dubbel IPA är däremot en hypermodern stil bland belgarna där blickarna samt idéerna har lånats från det stora landet i väster och de första exemplen dyker upp sent 00-tal. Smakrika och humlestinna, med hög beska samt i vissa fall stora maltkroppar. Dessa produkter har två liv. Vill man uppleva dem som humlebomber bör man dricka dem så fort man kan och vill man avnjuta dem som ett balanserat samspel mellan ingredienserna kan man lugna sig något år eller två.

Kerel Grapefruit IPA, 4,5% (VBDCK Brewery)	145:-
Vedett Extra IPA, 5,5% (Duvel/Moortgat)	125:-
Duvel Tripel Hop Cashmere, 9,5% (Duvel/Moortgat)	145:-
Duvel Tripel Hop Citra, 9,5% (Duvel/Moortgat)	155:-
Chouffe Houblon IPA, 9% (Achouffe)	145:-
IPApot'ame, 6% (Millevertus)	130:-
Maenhout Fusion, 8% (Maenhout)	115:-
Luppo Extra, 6,5% (Belgoo)	125:-
De Leite Ma Mere Special, 6% (De Leite)	135:-
Meester Blond IPA, 7,5% (Brouwerij De Meester)	135:-
Tete de Mort Double Ipa, 8,1% (Brasserie Du Boco)	140:-
Hophemel Augulus Triple IPA, 8,1% (Brouwerij Hophemel)	165:-
Hophemel Khaos Black Neipa, 6,5% (Brouwerij Hophemel)	145:-
Skollmann Hopulair, 6% (Skollmann)	145:-
Baptist IPA, 6,7% (Brouwerij Van Steenberge)	135:-
Delirium Argentum, 7% (Huyghe)	160:-
Dirty Talk IPA, 6,5% (Musketeers)	145:-
Dochter Belle Fleur, 6% (De Dochter van de Korenaar)	145:-
Dochter Crime Passionel, 7,5% (De Dochter van de Korenaar)	145:-
Eilandje, 6,6% (Antwerpse Brouw Compagnie)	140:-
Enigma Lupulin Monster IPA, 7% (Enigma)	145:-
Gouden Carolus Hopsinjoor, 8% (Het Anker)	135:-

Hop Verdomme, 7% (Kerkom/De Ranke)	135:-
Jour de Fete, 4% (Vleesmeester)	125:-
King Mule Saison IPA, 4,8% (Cornelissen)	125:-
Surrealiste Double Trouble, 8,5% (Surrealiste)	160:-
Troubadour Magma NEIPA, 6,5% (Musketeers)	135:-
Xx Bitter 33Cl, 6% (De Ranke)	135:-
Gulden Spoor Ipa, 7% (Gulden Spoor)	135:-
Mortselarij Yankee Monkey, 8% (Mortselarij)	165:-
Enigma Hopnytized Milkshake IPA, 6,5% (Enigma)	135:-
Circus Fantastic IPA, 5,7% (Circus Brouwerij)	130:-
La Faucheuse High Hops, 5,5% (Brasserie de Trévires)	135:-
La Recevresse Gabriel IPA, 7,5% (Brasserie de Trévires)	150:-
SE10 Commuter Planet 44Cl, 8% (SE10 Brewing)	215:-
SE10 Digital City, 6,2% (SE10 Brewing)	165:-
SE10 Dreamliner 44Cl, 6,5% (SE10 Brewing)	215:-
SE10 Urban Haze, 4,9% (SE10 Brewing)	135:-
Kuhul Sarab Double NEIPA, 8,8% (Kuhul)	165:-
Hophemel Rolandus Coffee IPA, 5,8% (Hophemel)	145:-
Flirt with the Bartender, 7,5% (Musketeers)	145:-
Hophemel Falco New Zealand IPA, 6,7% (Hophemel)	145:-
BBP Delta IPA Blik, 6,5% (Brussels Beer Project)	135:-
Circus Session IPA, 4% (Circus Brouwerij)	125:-
Dochter Extase Double Ipa, 8,5% (De Dochter van de Korenaar)	155:-
Jacks Precious IPA, 5,9% (Musketeers)	130:-
Paranoia, 5,6% (Huyghe)	125:-
Silly Session IPA, 4,2% (Brasserie Silly)	125:-
Simplex, 4,5% (De Rank)	125:-
St Feuillien Belgian Coast Ipa, 5,5% (St-Feuillien)	150:-
Troubadour Magma, 9% (Musketeers)	145:-
Viven Imperial Ipa, 8% (Viven)	150:-
Viven Master Ipa, 7% (Viven)	140:-
De La Senne Brussels Calling, 6,5% (De la Senne)	135:-
De La Senne Taras Boulba, 4,5% (De la Senne)	120:-

Tripel och Djävulstripel

Under 1930-talet dyker epitetet Triplel upp för första gången. Denna gyllene, kraftiga, smakrika och potenta ölstil föds på trappistklostret Westmalle. Denna munfulla och mäktiga stil får snabbt fäste och är idag ansedd som en av de mest traditionsbundna. Emellertid skulle den numer kunna kategorieras i två eftersom många yngre bryggerier väljer att humla upp den vilket gör att beskan märks eller bli mer påtaglig. Vill man uppleva den moderna varian-tens humle bör man dricka den inom dess första år eller två emedan den traditionella kan upplevas spretig, alko-holstinn och torrt frissig som ung och mår bra av att vila ett till tre år då den balanseras, utvecklar mullighet samt toner av mandelmassa, söt citrus och fruktighet. Längre lagring för ölen mer mot dessertviner och/eller sherry. Djävulstriplar är till skillnad från vanliga klassiska triplar mer förrädiska, lättare i kroppen och torrare. De är fortfa-rande ljusa och smakrika men generellt med en livlig spritsighet och väl tilltagen kolsyra. Stilen föddes 1970 och det finns en uppsjö brygder som faller inom epitetet. I ett ungt tillstånd är ölen just det som beskrevs ovan men om väljer att lagra dessa produkter tar de mer och mer form av en ovanstående tripel. Möjligen behålls dess livlighet något längre och trots några år på nacken kan frissigheten bestå.

Floreffe Tripel, 8% (Lefebvre)	130:-
Dulle Teve Reserva, 10% (De Dolle Brouwers)	225:-
Westmalle Tripel, 9,5% (Westmalle)	135:-
Chimay Triple, 8% (Chimay)	125:-
Chimay 150, 10% (Chimay)	145:-
Trappistes Rochefort Extra Triple, 8,1% (Trappistes Rochefort)	155:-
Duvel, 8,5% (Duvel/Moortgat)	125:-
Papegaei, 8% (Verstraete)	115:-
La Mere Vertus, 9% (Millevertus)	135:-
Basement Jack #1 Calvados BA, 14,9% (Brouwerij Het Nest)	195:-
De Leite Enfant Terriple, 8,2% (Brouwerij De Leite)	145:-
Fourchette, 7,5% (Brouwerij Van Steenberge)	145:-
Kasteelbier Tripel, 11% (Brouwerij Van Honsebrouck)	145:-
Keyte Oostendse Tripel, 7,7% (Brouwerij Strubbe)	125:-
Maitre Tripel Filliers BA, 8,5% (De Meester)	155:-

Dul Meesterke BA, 8,5% (De Meester)	155:-
Boerinniken, 9,5% (Den Ouden Advokaat)	125:-
Boudelo Tripel, 7,8% (Musketeers)	135:-
Kompel L'or Noir, 8,2% (Kompel)	135:-
Barbe d'Or, 7,5% (Verhaghe)	135:-
Kasteelbier Tripel, 11% (Van Honsebrouck)	145:-
SchuppenBoer Tripel, 8 % (Het Nest)	125:-
SchuppenBoer Port BA, 8% (Het Nest)	145:-
Schuppenboer Whisky BA, 8% (Het Nest)	165:-
De Liter van Pallieter, 8% (Pirlot/HetNest)	115:-
Valeir Divers 8,5% (Contreras)	110:-
1902, 8,5% (Siphon)	110:-
Hoogheid, 9% (Vleesmeester)	120:-
Aubel Triple Barrique, 9% (Grain d'Orge)	225:-
Broeder Jacob Tripel, 7,5% (Broeder Jacob)	130:-
Deugniet, 7,5% (Du Bocq)	115:-
Gruut Inferno, 8,5% (Gentse Gruut Stadsbrouwerij)	135:-
Herkenrode Vesper, 9% (Cornelissem)	125:-
Sint Gummarus Tripel, 8,3% (Cornelissem)	130:-
Omer Traditional Blond, 8% (Brouwerij Omer Vander Ghinste)	135:-
Vicaris Triple, 8,5% (Brouwerij Dilewyns)	140:-
WAW Mystery Calva, 10% (Brasserie des Fagnes)	145:-
Ypra Hoppy Tripel, 10% (Brouwerij Omer Vander Ghinste)	135:-
Babeleir Serge Hoppy Tripel, 9,2% (Brasserie Babeleir)	155:-
Skollmann Grand Cru, 8,5% (Skollmann)	145:-
Achel Tripel Blond, 8% (De Achelse Kluis)	135:-
Aubel Triple, 9% (Brasserie Grain d'Orge)	145:-
Augustijn Grand Cru, 9% (Brouwerij Van Steenberge)	135:-
Averbode, 7,5% (Averbode/Huyghe)	135:-
Brigand, 9% (Van Honsebrouck)	135:-
Brugge Tripel, 8,7% (Palm)	135:-
De Graal Triple, 9% (De Graal)	145:-
Filou, 8,5% (Van Honsebrouck)	135:-
Guldenberg, 8% (De Ranke)	145:-
Hophemel Quintinus Hasseltse, 6,1% (Hophemel)	145:-
Hopruiter, 8% (Scheldebrouwerij)	145:-
Kapittel Abt, 10% (Leroy)	135:-
Klootzakske, 7,5% (Klootzakse)	145:-
Le Fort Tripel, 8,8% (Omer Vander Ghinste)	140:-

Fortsättning på nästa sida

Piraat 10,5°, 10,5% (Van Steenberge)	145:-
Radio Minerva Tripel, 7% (Antwerpse Brouw Compagnie)	140:-
Schuppenboer Grand Cru, 10% (Het Nest)	150:-
Slaapmutske Hop Collection, 10% (Slaapmutske)	145:-
Slaapmutske Tripel, 8,1% (Slaapmutske)	145:-
St Bernardus Tripel, 8% (St. Bernardus)	135:-
St Feuillien Grand Cru, 9,5% (St-Feuillien)	145:-
St Feuillien Tripel, 8,5% (St-Feuillien)	145:-
Wilderen Kanunnik, 8,2% (Wilderen)	145:-
Zeevonk Tripel, 9% (Zeevonk)	140:-
Pjejesmeulen, 6,8% (Vandijck)	150:-
Slijkvisser Blond, 11% (Vandijck)	165:-
La Faucheuse Tripel, 8,5% (Brasserie de Trévires)	145:-
Troubadour Aura Spec Ed, 8,5% (Musketeers)	145:-
Malheur 10° Magistral, 10% (Malheur)	150:-
Slijkkoningin Tripel, 8,5% (Vandijck)	145:-
Puffin Grjotagja Tripel, 9,5 (Puffin)	155:-
Gouden Carolus Whisky Infused Blond, 10,7% (Het Anker)	150:-
Tripel Swaf, 8,5% (Brasserie Silly)	145:-
D'Oude Caert Tri3pel Hop, 8% (D'Oude Caert)	145:-
Bush Triple Blond, 10,5% (Dubuission)	140:-
Grisette Triple Bio Gluten Free, 8% (St-Feuillien)	120:-
De La Senne Jambe De Bois, 8% (De la Senne)	135:-
Straffe Hendrik Triple, 9% (Halve Maan)	155:-
Delirium Tremens, 8,5% (Huyghe)	160:-
Paix Dieu, 10% (Brasserie Caulier)	185:-
Dulle Teve, 10% (De Dolle Brouwers)	175:-
Duvel Tripel Hop Krush, 8,4% (Duvel Moortgat)	160:-
Basement Jack #4 Whisky BA, 9% (Het Nest)	195:-
Basement Jack #5 Rum BA, 10,5% (Het Nest)	195:-

Brune & Dubbel

Nu för tiden är dessa stilar svåra att åtskilja eftersom de många gånger överlappar varandra. Emellertid är Brune en stil som kommer från det katolska munkväsendet men får anses betydligt äldre än sin blonda kusin. Även dessa bruna och mörka brygder anses tillhöra en av urtyperna för det belgiska och uppträder oftast utan påtaglig humle. Stilen är enkel, okomplicerad samt lättdrucken med rostade toner som kan dra åt cho-klad samt mocca och med försvinnande lätt kropp. Brygden är historiskt sett lägre i alkoholen än dubbeln och når sin högsta potential under de första åren och den minst humliga av dem har störst chans att nå högre smakhöjder. Dubbeln är också en av grundpelarna bland de belgiska urölen och även den har anor från de katolska klostren. Av dagens kvarvarande produkter i denna stil har de äldsta traditioner från 1830-talet om även de är moderniserade. Dessa mörka, mulliga och choklad-, kaffe-, brödsmakande underverk kan upplevas som söta, stickiga samt obalan-serade när de inmundigas färska och mår i de flesta fall bra av något eller några år i källaren. Den positiva madeiri-seringen lyfter ovanstående smaker samt utvecklar toner av bland annat katrinplommon, russin och annan torkad frukt. Efter ytterligare år i källaren har den utvecklats till en brygd som minner om portvin.

Floreffe Dubbel, 6,3% (Lefebvre)	130:-
Floreffe Prima, 8% (Lefebvre)	130:-
Chimay Rouge, 7% (Chimay)	125:-
Chimay Bleue, 9% (Chimay)	135:-
Trappistes Rochefort 6, 7,5% (Trappistes Rochefort)	145:-
Mc Chouffe, 8% (Achouffe)	135:-
Moinette Brune, 8,5% (Dupont)	125:-
Qantelaar, 8% (D'Oude Maalderij)	145:-
Cendre, 6,5% (Siphon)	120:-
Ne Schieve Donker, 8% (De Schieve)	110:-
Gordon Finest Scotch, 8% (John Martins)	145:-
Brauw Armout Macleod, 8,4% (Brauw Genkse Stadsbrouwerij)	145:-
La Corne Black, 8% (Brouwerij De Brabandere)	135:-
Skollmann Swarte Gront, 8% (Skollmann)	150:-
St Paul Double, 6,9% (Sterkens)	115:-
Achel Dubbel, 8% (De Achelse Kluis)	135:-

Artevelde Grand Cru, 7,3% (Stadsbrouwerij Artevelde)	135:-
Bink Bruin, 5,5% (Kerkom/De Ranke)	125:-
Dikke Jan Bruin, 8,5% (Dikke Jan)	135:-
Gageleer Superior Dark, 8,5% (Beers For Nature)	155:-
Noir De Dottignies, 8,5% (De Ranke)	135:-
St Bernardus Prior 8°, 8% (St. Bernardus)	135:-
St Feuillien Bruin, 8,5% (St-Feuillien)	145:-
Slijkvisser Donker, 7,3% (Vandijck)	155:-
Brugse Zot Dubbel, 7,5% (Halve Maan)	135:-
Gouden Carolus Classic, 8,5% (Het Anker)	135:-
Slaapmutske Dubbel Glutenvrij, 7,4% (Slaapmutske)	145:-

Stark mörk, Barley Wine, Quadrupel

Kärt barn har många namn. Detta är värmande kraftpaket och de stora smakernas ölstil. Dessa små explosioner av smaker är trots den höga alkoholhalten relativt lätta i kroppen. Färgen spänner från bärnsten över rostbrun till mörk. Föregångaren föddes på 1930-talet men det är först under de senaste 30 åren stilen har blomstrat och utvecklats. Kan vara intensiva, stickiga, obalanserade, alkoholstinna och riviga om de dricks färska och i många fall behöver de ett till tre år i källaren. Därefter balanseras de upp, smakerna gifter sig och i vissa fall påtagliga spritig-heten försvinner. Väntar man längre utvecklas de ytterligare under flertalet år.

Trappistes Rochefort 8, 9,2% (Notre-Dame de Saint-Rémy)	155:-
Trappistes Rochefort 10, 11,3% (Notre-Dame de Saint-Rémy)	165:-
KlevereTien, 10% (Het Nest)	125:-
Boerken, 9,5% (Den Ouden Advokaat)	125:-
Broeder Jacob Double Port, 9% (Broeder Jacob)	140:-
Triporteur Belgian Oak, 9,2% (B.O.M.Brewery)	135:-
Peace & Joy, 10% (Alvinne)	140:-
Brauw Armout Macleod Limited, 9,5% (Brauw Genkse Stadsbrouwerij)	165:-
Hophemel Adelheid Oaked, 10% (Brouwerij Hophemel)	165:-
St Bernardus Abt 12°, 10% (Brouwerij St Bernardus)	145:-
Hophemel Thorlakur Coffee Infused Barley Wine, 9% (Hophemel)	165:-
Kompel Nostalgia Koepemachine, 8,5% (Brouwerij Kompel)	165:-
Broeder Jacob Double Espresso, 7,7% (Broeder Jacob)	145:-
Dochter Embrasse, 9% (De Dochter van de Korenaar)	155:-
Enigma Black Fuel, 9,5% (Enigma)	145:-
Gulden Draak, 10,5% (Van Steenberge)	140:-
Gulden Draak Brewmaster, 10,5% (Van Steenberge)	155:-
Kasteelbier Bruin, 11% (Van Honsebrouck)	150:-
Kasteelbier Cuvee Du Chateau, 11% (Van Honsebrouck)	150:-
La Corne Quadruple, 12% (Brasserie des Légendes)	155:-
Le Fort Bruin, 9% (Omer Vander Ghinste)	140:-
Meester Maitre Quad, 9,5% (De Meester)	145:-
Nostradamus Bruin, 9,1% (Caracole)	150:-
St Feuillien Quadrupel, 11% (St-Feuillien)	160:-

Valduc Thor Brune, 9% (Brasserie Valduc-Thor)	160:-
Viven Barley Wine, 11% (Viven)	155:-
Wilderen Cuvee Clarisse, 9,2% (Wilderen)	155:-
Wilderen Cuvee Clarisse Whisky Infused, 10,2% (Wilderen)	155:-
Meester Douze, 12% (De Meester)	155:-
La Faucheuse Brune, 10% (Brasserie de Trévires)	155:-
Malheur 12° Colossal, 11,5% (Malheur)	165:-
Puffin Adalblaber, 11% (Puffin)	165:-
Bux Bruin BA 11 Months, 10,5% (Brouwerij Biermaekers)	215:-
Martha Brown, 12% (The Brew Society)	145:-
Chimay Gr Res Bleue Barrique Rhum 2025 37,5Cl, 10,5% (Chimay)	495:-
PatsBoem, 10,5% (Scheldebrouwerij)	165:-
Gouden Carolus Whisky Infused, 11,7% (Het Anker)	150:-
Straffe Hendrik Quadruppel, 11% (Halve Maan)	160:-
Kasteelbier Barista, 11% (Van Honsebrouck)	155:-

Belgisk Porter, Imperial Porter, Stout & Imperial Stout

De två förstnämnda ölstilarna är importerade från de brittiska öarna men utförda med belgisk finess och är likt resten av Belgiens ölflora jästdrivna. Från att till en början funnits i fåtal börjar antalet stiga till flertal. Beroende på humleprofil, restsötma och styrka smakar dessa olika när de dricks färska. Finner balans efter en viss tids lagring och har potential att bli mästerverk med några år på nacken. Belgisk Imperial Porter och Imperial Stout är stora i smaken, stöddiga, kraftfulla, mulliga och munfulla. Dessa ultramoderna belgiska ölstilar där blickarna oftast vänts västerut och förlagorna kommer främst från USA. Antalet varianter växer mad att antalet bryggerier växer. Även här är slutresultatet beroende på humleprofil, restsötma samt styrka och likt ovanstående stilar smakar dessa olika när de dricks färska men de flesta känns oftast unga och oborstade. Finner större balans mellan smak-delarna efter en viss tids lagring och har i de allra flest fall potential att bli gudomliga efter några år i källan.

Barbe Noire, 9% (Verhaghe)	135:-
Mortselarij Wild Stout, 10% (De Mortselarij)	165:-
Naughty Napoleon, 15% (Verzet)	245:-
Naked Kameradski, 15% (Verzet)	245:-
Dochter Charbon, 7% (De Dochter van de Korenaar)	145:-
Dochter Sans Pardon, 11% (De Dochter van de Korenaar)	175:-
Enigma Hades Imperial Stout, 10% (Enigma)	145:-
Guinness, 8% (Brouwerij John Martin)	165:-
Gulden Draak Imperial Stout, 12% (Van Steenberge)	165:-
Kerel Stout, 5,5% (VBDCK)	135:-
Mortselarij Shout Stout, 10% (Mortselarij)	165:-
Viven Chocolate Stout, 8% (Viven)	155:-
Vleteren Imperial Stout 10°, 10% (Deca)	165:-
La Recevresse Imperial Stout, 8% (Brasserie de Trévires)	150:-
Vleteren Imperial Stout Jenever BA 50cl, 11,5% (Deca)	445:-
Mortselarij Shout Stout BA, 10% (Mortselarij)	215:-
Hophemel Balderik Imperial Stout, 10% (Hophemel)	175:-
De La Senne Stouterik, 4,6% (De la Senne)	135:-

Hercule, 9% (Brasserie des Légendes)	175:-
Special Extra Export Stout, 9% (De Dolle Brouwers)	175:-

Amber

Stilen föds Speciale eller La Belge under 1910-talet när belgarna skulle utse en för nationen egen ölstil eftersom man ville minska importen av utländsk öl samt finna sin egen ölidentitet. I bärnsten och koppar strålar dessa brons-färgade brygder där merparten har smaktoner av karamell, toffee och eller fudge. Finns i två styrkekategorier där den med lägre alkohol är den mer klassiska och den bör drickas ung emedan den med högre alkohol med fördel kan vänta ett par år. Lagringen leder till att karamelligheten gifter sig med övriga smaker och att brygden upplevs som mindre söt.

Orval, 6,5% (Orval)	165:-
Hofnar Fantasy, 9% (Hofbrouwerijke)	135:-
Leegaarke, 6,8% (Gaverhopke)	105:-
Duivels Bier Wild, 6,3% (Brouwerij Boon)	135:-
Meester Dul Meesterke, 8,5% (Brouwerij De Meester)	145:-
Valduc Rio Triple Ambree, 8% (Brasserie Valduc-Thor)	145:-
Caracole Ambree, 7,9% (Caracole)	145:-
De Ryck Special, 5,5% (De Ryck)	130:-
Gulden Draak Quadruple, 10,5% (Van Steenberge)	145:-
La Guillotine, 8,5% (Huyghe)	145:-
Slijkvisser Amber, 8,4% (Vandijck)	155:-
Bush Amber 12° Caractere, 12% (Dubuisson)	150:-
Gouden Carolus Ambrio, 8% (Het Anker)	135:-
Quintine Ambree, 8,5% (Brasserie des Légendes)	165:-

Julöl

...kommer i december

Lambic, Gueuze & Geuze

Lambicen är grundbulten i all spontanjäst öl och lambicer har funnits lika länge som det har bryggts öl i Belgien. Denna ölstil är mestadels producerad i ett område vid namn Payottenland. Denna oblandade form av ekfatslagrad brygd är tämligen ovanlig och väldigt sällan buteljerad. I de fall den blir buteljerad är denna gyllene till aprikosfär-gade produkt i de allra flesta fall helt stilla.Dricker man den ung är den rå, komplex och syrlig. Allt detta harmoniserar om man låter den spendera tid i källan. Eftersom den från början är utan kolsyra finns inga regler om hur länge utan här behövs bra lagringsförhållanden och en gnutta tur. Gueuze eller Geuze är ölens motsvarighet till champagne. Denna magiska ölstil är likt ovanstå-ende stil väder samt vindberoende och de består av tre årgångar lambic som blandas tills perfektion uppstår. Även om syrligheten är primärsmaken i dessa guldfärgade brygder finns det mycket att leta efter i dessa mångbottnade drycker. Om man har bra lagringsförhållanden klarar sig dessa brygder nästan hur länge som helst. Dricker man dem färska är de syrligare, råare, strävare och rivigare. Åldern fungerar som ett sandpapper och ju längre man orkar vänta desto större balans och mjukhet uppnår man.

Hanssens Oude Gueuze Kavo Noevo, 6% (Hanssens)	245:-
Hanssens Gueuze Extra Kavo Noevo, 6% (Hanssens)	245:-
Eylenbosch Oude Gueuze, 5,8% (Eylenbosch)	275:-
Eylenbosch Oude Lambiek, 5,8% (Eylenbosch)	275:-
Eylenbosch Whisky Symphony Gueuze, 8,5% (Eylenbosch)	295:-
Tilquin Oude Gueuze, 7% (Tilquin)	215:-
Oud Beersel Vieille Geuze, 6,5% (Oud Beersel)	215:-
Oud Beersel Gueuze Demi-Muids, 6,5% (Oud Beersel)	275:-
Cuvée René Oude Gueuze, 6% (Lindemans)	175:-
Boon Oude Geuze, 7% (Boon)	165:-
Geuze Mariage Parfait, 8% (Boon)	185:-
Moriau Gueuze Kurk, 6,5% (Boon)	215:-
Boon Monoblend VAT 31, 8% (Boon)	295:-
Boon Monoblend VAT 91, 8% (Boon)	295:-
Boon Monoblend VAT 92, 8% (Boon)	295:-
Boon Monoblend VAT 108, 8% (Boon)	295:-
Boon Monoblend VAT 110, 8% (Boon)	295:-

De Cam Oude Geuze, 6,5% (De Cam)	275:-
Gueuze Cuvèe Armand & Gaston 22/23, 6,9% (3 Fonteinen)	295:-
3 Fonteinen Oude Gueuze 23/24, 6% (3 Fonteinen)	245:-
Herberg Oude Geuze Thevenet, 6,7% (Brouwerij Den Herberg)	265:-
Lambiekfabriek Oude Geuze Brett-Elle 2023, 6,3% (LambiekFabriek)	275:-
St Louis Gueuze Fond Tradition 2025, 5% (Van Honsebrouck)	195:-

Flamländsk Oud Bruin

Ytterligare en serie anrika produkter från urminnes tider. Framför allt producerad i Öst- respektive Västflandern. Liknar spontanjäst öl såsom lambicen så tillvida att de också är ekfatslagrade, blandningar mellan en ung samt en äldre produkt och de innehåller vilda jäststammar även om de inte är spontanjästa nu för tiden. Likheten fortlöper i hur de lagras. I många fall har denna typen av öl en sötsyrlig smak som ibland drar åt olika varianter av balsamico-vinäger. Även denna stil får från tid till annan macerera med frukt eller bär. En del unga varianter av denna ölstil har en något högre syra, kan kännas en aning rå och oborstad medan den med viss lagring går in i mjukare och mjukare faser där balansen blir större och större.

Oerbier, 9% (De Dolle Brouwers)	125:-
Oerbier Special Reserva, 13% (De Dolle Brouwers)	225:-
Duchesse de Bourgogne, 6,2% (Verhaeghe)	115:-
Alexander Rodenbach, 5,6% (Rodenbach)	135:-
Rodenbach Grand Cru, 6% (Rodenbach)	135:-
Liefmans Goudenband, 8% (Liefmans)	140:-
Petrus Aged Pale, 7,3% (Brabandere)	145:-
Petrus Rood Bruin, 5,5% (Brabandere)	120:-
Echte Kriek IX (Brew Society)	135:-
Slaapmutske FLOSS, 5%, (Slaapmutske)	110:-
Slaapmutske FLOSS Kriek, 5% (Slaapmutske)	115:-
Sigma, 8% (Alvinne)	135:-
T Verzet Oud Bruin, 6% (t Brouwers Verzet)	145:-
T Verzet Oud Bruin Cherry, 6% (t Brouwers Verzet)	165:-
T Verzet Oud Bruin Raspberry, 6% (t Brouwers Verzet)	165:-
Double Wood Bocoy Chestnut, 6,9% (Verzet)	245:-

Frukt- & bärlambic

Väljer bryggarna att blanda frukt eller bär i lambicen istället för att producera geuze eller gueuze bildas det något helt annat. Som grundöl och kropp används oftast den tvååriga lambicen men sedan får frukten eller bäret sköta resten. Fortfarande är syrligheten stor men den lindas in och låter sig domineras av en fruktighet alternativt bärig-het. Självklart blir dessa produkter färgade efter respektive frukt/bär och en stor skillnad på denna ölstil jämfört med ovanstående är att här eskalerar syran med tid samtidigt som frukten/bären avtar. Under det första alterna-tivt det andra året kan man fortfarande urskönja frukten/bären men sedan tar den friska och bitande syran över.

Mort Subite Bloody Berry, 7,2% (Mort Subite - Alken Maes)	135:-
Mort Subite Crime of Passion 7,5% (Mort Subite - Alken Maes)	135:-
Hanssens Schaarbeekse Kriekenlambiek 100%, 6% (Hanssens)	220:-
Hanssens Schaarbeekse Kriek, 6,5% (Hanssens)	220:-
Hanssens Nordic Dream, 5% (Hanssens)	295:-
Hanssens Perle, 5% (Hanssens)	295:-
Hanssens Framboos, 6% (Hanssens)	345:-
Hanssens Cassis, 6% (Hanssens)	345:-
Oud Beersel Vieille Kriek, 6% (Oud Beersel)	215:-
3 Fonteinen Oude Kriek 22/23, 6,8% (3 Fonteinen)	295:-
Boon Kriek, 4% (Boon)	165:-
Dekoninck Oude Kriek 37,5Cl, 6,5% (Boon)	265:-
Kriek Mariage Parfait, 8% (Boon)	225:-
Boon Framboise, 5% (Boon)	175:-
De Cam Oude Kriek, 5% (De Cam)	275:-
Timmermans Kriek Lambicus, 4% (Timmermans)	105:-
Timmermans Framboise Hibiscus, 4% (Timmermans)	105:-
Timmermans Pêche Lambicus, 4% (Timmermans)	105:-
Lindemans Kriek 25Cl, 3,5% (Brouwerij Lindemans)	115:-
Lindemans Apple 25Cl , 3,5% (Brouwerij Lindemans)	115:-
Lindemans Cassis 25Cl, 3,5% (Brouwerij Lindemans)	115:-
Lindemans Framboise 25Cl, 2,5% (Brouwerij Lindemans)	115:-
Lindemans Peche 25Cl, 2,5% (Brouwerij Lindemans)	115:-
Eylenbosch Oude Kriek, 6,2% (Eylenbosch)	295:-
Eylenbosch Scaarbeekse Oude Kriek, 6,2% (Eylenbosch)	325:-
Lambiekfabriek Oude Kriek Jart-Elle 2023 37,5Cl, 6,3% (LambiekFabriek)	345:-

Övrig experimentell, fruktig & syrlig öl

Under denna rubrik samlar vi allt som visar på de belgiska bryggarnas innovationsrikedom samt experimentlusta och viljan att skapa något nytt. Här landar brygder i alla färger och smaker, stilar som är svårkategoriserade samt öl ni inte trodde fanns. Ni kommer finna brygder med ingredienser ni inte känner till och med smaker ni aldrig trodde ni skulle finna i en öl. Lekfullheten lyser genom denna galna och småtokiga kategori och vill man utvidga sina sinnen samt få en upplevelse utöver det vanliga är det här man ska leta.

Valduc La Gourmandine Pommes Cassis, 4,5% (Brasserie Valduc-Thor)	145:-
Wilderen Kriek, 3,5% (Brouwerij Wilderen)	125:-
Kasteelbier Tropical, 7% (Brouwerij Van Honsebrouck)	140:-
Val Dieu Fruitée, 8% (Brasserie De L'Abbaye Val Dieu)	145:-
Keyte Kriek Magic, 8% (Brouwerij Strubbe)	145:-
Omega, 6% (Alvinne)	130:-
Omega Kriek/Framboos, 6% (Alvinne)	135:-
Tuverbol, 11% (Loterbol/3 Fonteinen)	215:-
Barrels and Pipes, 7% (De Leite)	210:-
Cuvée Mam'zelle, 8% (De Leite)	125:-
Triporteur Cherry Moon 10, 8,5% (B.O.M.Brewery)	130:-
Gageleer Sour White-No Hops, 4,3% (Beers for Nature)	115:-
Bersalis Tripel Oak Aged, 10,5% (Oud Beersel)	215:-
Bersalis Sourblend, 6% (Oud Beersel)	125:-
Troubadour Magma Sour Kettle, 7,5% (Musketeers)	135:-
The Dungeon Master Series II, 4% (Hofbrouwerijke)	125:-
Acan's Mallow Tree, 7% (North Antwerp Brewery)	125:-
La Corne aux Fruits, 4% (Legendes)	110:-
Viven Sour Peach, 4,8% (Viven)	120:-
St Feuillien Fruit, 4% (St. Feuillien)	120:-
Mox Ruby, 6% (D'Oude Maalderij)	120:-
Bière des Amis Redden, 5% (Bière des Amis)	110:-
Galea Bean and Berry, 6,5% (Galea)	135:-
Bessy, 5% (Warmenbol)	115:-

Broeder Jacob Double Red, 5,5% (Broeder Jacob)	130:-
Stuut #23 Mamy Danielle, 6% (Caulier)	165:-
Brauw Jef Gosemans, 5,2% (Brauw Genkse Stadsbrouwerij)	135:-
De Leite Cuvee Soeur'Ise, 8% (Brouwerij De Leite)	175:-
Surrealiste Venus Effect, 4,5% (Brasserie Surrealiste)	150:-
Hophemel Faustina Kersenvlaai, 7,2% (Brouwerij Hophemel)	145:-
Mortselarij Golden Dart Mango/Passion, 3,9% (De Mortselarij)	145:-
Kompel Nostalgia D'r Letste Koele, 9,5% (Brouwerij Kompel)	145:-
Waterloo Red Cherry, 8% (Waterloo/Du Bocq)	145:-
Chouffe Framboise, 7% (Achouffe)	145:-
Kasteelbier Rubus Framboise 7°, 7% (Van Honsebrouck)	140:-
Vicaris Tripel Gueuze, 7,5% (Dilewyns)	155:-
Skollmann Meester Skoll 37,5Cl, 10,1% (Skollmann/De Meester)	245:-
Hophemel Belina Grape Ale, 7,1% (Hophemel)	175:-
Basement Jack #2 Whisky BA, 9% (Het Nest)	195:-

Storflaskor

Nedan finner ni ett urval av större flaskor som vi har att erbjuda. I vissa fall hittar ni unika öl som vi inte har på mindre flaskor och även äldre årgångar. Kika gärna in i kylen framför baren så kanske ni hittar något spännande som inte kom med på listan!

0,75 LITER

De Ranke Kriek, 7%	395:-
Fantome Strange Ghost, 7,5%	475:-
Fantome Magic Goat, 7,5%	395:-
Verzet Oud Bruin, 6%	395:-
Verzet Oud Bruin Vineyard, 6%	395:-
Duchesse de Bourgogne, 6,2%	395:-
Rodenbach Grand Cru, 6%	395:-
Oerbier, 9%	495:-
Chimay Grand Reserve, 9%	395:-
Chimay Cinq Cents, 8%	395:-
Lindemans Oude Gueuze Pure, 7%	695:-
Le Fort Sour Oaked, 9%	395:-
Duvel, 8,5%	395:-
3 Fonteinen Intens Rood PX 19/20, 6,6%	795:-
De Cam Trosbessen Lambiek, 6,5%	795:-
De Cam Wilde Bosbessen, 6,5%	795:-
De Cam Malus Domestic Lambicus, 7%	795:-
De Cam Kriek Lambiek, 6,5%	795:-
De Cam Lambiek Special, 5,5%	795:-
De Cam Oude Lambiek, 5%	495:-
Lindemans Ginger Gueuze 2021, 6%	595:-
Horal Megablend, 7%	695:-
Family Tree Series Tilquin, 7%	575:-
Tilquin Myrtille Sauvage, 6,6%	575:-
Tilquin Oude Quetsche, 6,4%	575:-
Oud Beersel Oude Gueze, 6,5%	495:-
Fourchette Grand Cru, 7,5%	850:-
Meester Farmhouse Saison White Wine BA, 6,5%	475:-
Grimbergen Cuvée 2024, 7,7%	395:-
Kasteelbier Tripel, 11%	395:-

Warmste Zot, 6%	395:-
La Rulles Blonde, 7%	395:-
La Rulles Triple, 8,4%	395:-
Omer Traditional Blond, 8%	395:-
Lupulus Tripel Blond, 8,5%	395:-
Petrus Infinitum, 8%	395:-
Troubadour Magma, 9%	395:-
Westmalle Tripel, 9,5%	395:-
Saison D'Erpe Mere, 6,5%	395:-
Saison Dupont, 6,5%	395:-
Saxo, 7,7%	395:-
Lambiekfabriek Pluri-Elle Juicy&Wild 2021 75Cl, 6,1% (LambiekFabriek)	495:-
Achel Superior Blond, 9,5% (De Achelse Kluis)	395:-
Achel Superior Dark, 9,5% (De Achelse Kluis)	395:-
Bush Amber Caractere, 12% (Dubuission)	395:-
Bush Triple Blond, 10,5% (Dubuission)	395:-
Cuvee V/D Keizer Rood imp. Blond, 10% (Het Anker)	395:-
Delirium Nocturnum, 8,5% (Huyghe)	395:-
Delirium Tremens, 8,5% (Huyghe)	395:-
Filou, 8,5% (Van Honsebrouck)	395:-
Gouden Carolus Triple, 9% (Het Anker)	395:-
Gouden Carolus Whisky Infused, 11,7% (Het Anker)	495:-
Gulden Draak Brewmasters, 10,5% (Van Steenberge)	495:-
Gulden Draak Imperial Stout, 12% (Van Steenberge)	495:-
Gulden Draak Quadrupel, 10,5% (Van Steenberge)	445:-
Guldenberg, 8% (De Ranke)	395:-
Kapittel Abt, 10% (Leroy)	395:-
Klootzakske, 7,5% (Klootzakse)	395:-
Paix Dieu, 10% (Brasserie Caulier)	395:-
St Barbara Barrel Aged Reserve, 9,5% (Kompel)	595:-
Straffe Hendrik Quadruppel, 11% (Halve Maan)	395:-
Straffe Hendrik Triple, 9% (Halve Maan)	395:-
Delirium Black Barrel Aged, 11,5% (Huyghe)	795:-
Zurenborg, 7% (Antwerpse Brouw Compagnie)	795:-
Bons Voeux, 9,5% (Brasserie Dupont)	395:-
Cuvee V/D Keizer Blauw imp. Dark, 11% (Het Anker)	395:-

Fortsättning på nästa sida

1,5 LITER

Mega Klootzakske, 7,5% (Klootzakske)	950:-
Big Chouffe, 8% (Achouffe)	950:-
Chimay Grande Reserve, 9% (Chimay)	950:-
Gouden Carolus Tripel, 9% (Het Anker)	950:-
Gouden Carolus Whisky Infused, 11,7% (Het Anker)	950:-
Gulden Draak, 10,5% (Van Steenberge)	950:-
St Feuillien Triple, 8,5% (St-Feuiliien)	950:-
Lupulus Dry Hop 2026 Krush, 8,5% (Lupulus)	950:-

3 LITER

Duvel 2007, 8,5%	2495:-
Chimay Grande Reserve, 9%	2495:-

6 LITER

Val Dieu Triple, 9%	4950:-
Chimay Grand Reserve, 9%	4950:-
St. Bernardus Abt 12, 10%	4950:-
Duvel 2007, 8,5%	4950:-
St. Feuillien Triple, 8,5%	4950:-

9 LITER

St. Feuillien Triple, 8,5%	9750:-

Vintage Storflaskor

Floreffe Prima 2008, 8% (Lefebvre)	795:-
Westmalle Dubbel 2009, 7% (Westmalle)	595:-
St. Feuillien Brune 2008, 8,5% (Friart)	795:-
Maredsous 6 Blond 2004, 6% (Duvel/Moortgat)	595:-
Moinette Brune 2016 ,8% (Dupont)	495:-
Kapittel Prior 2007, 9% (Van Eecke)	525:-
Brigand 2002, 9% (Van Honsebrouck)	795:-
Bokriks Kruikenbier 2009, 7,2% (Sterkens)	895:-
La Brabanconne 'Cuvée Billy' 2005, 9% (Du Brabant)	895:-
Poperings Hommelbier 2017, 7,5% (Leroy)	495:-
Hommelbier Nieuwe Oogst 2012, 7,5% (Van Eecke)	695:-
Hommelbier Nieuwe Oogst 2017, 7,5% (Leroy)	595:-
Hommelbier Nieuwe Oogst 2019, 7,5% (Leroy)	495:-
La Sambresse Blonde 2002, 8% (Brootcoorens)	595:-
Fantôme Saison 2008, 8% (Fantôme)	695:-
Fantôme Chocolat 2008, 8% (Fantôme)	495:-
Vapeur Vanille 2005, 5% (Vapeur)	695:-
Corsendonk Agnus 2002, 7,5% (Du Boco)	595:-
Corsendonk Pater 2005, 7,5% (Du Boco)	595:-
La Gauloise Ambrée 2008, 5,5% (Du Boco)	495:-
Caracole Ambrée 2006, 8,8% (Caracole)	595:-
Archiduc 2009, 7,5% (Jandrain-Jandrenouille)	595:-
Jean Chris 'Numero 1' 2008, 6% (La Rulles)	495:-
Leffe Brune 2006, 6,5% (InBev)	695:-
De Koninck Blond 2006, 6% (De Koninck)	495:-
Grottenbier Bruin Pierre Celis Collection 2007, 6,5% (St Bernardus)	695:-
La Grognarde 2009, 5,5% (Sainte Hélène)	495:-
H Cuvée 2009, 11% (Zago/Van Steenberge)	895:-
H Super Beer 2009, 11% (Zago/Van Steenberge)	895:-
Keyte Jubileum 2014, 6,8% (Strubbe)	595:-
Wets Kriek 1987, 6% (Wets/De Neve)	995:-

Boon Oude Geuze 2013-2014, 7% (Boon)	795:-
Oud Beersel Vieille Geuze 2013, 6,5% (Oud Beersel)	795:-
Oud Beersel Vieille Geuze 2014, 6,5% (Oud Beersel)	695:-
St-Louis Gueuze Fond Tradition 2014, 5% (Van Honsebrouck)	695:-

Vintage

Westmalle Dubbel 2006, 7% (Westmalle)	255:-
Westmalle Tripel 2008, 9,5% (Westmalle)	395:-
Chimay Dorée 2004, 4,8% (Chimay)	295:-
Duvel 2007, 8,5% (Duvel/Moortgat)	295:-
Duvel 2012, 8,5% (Duvel/Moortgat)	275:-
Boskeun 2008, 9% (De Dolle Brouwers)	325:-
Kasteelbier Brune 2002, 11% (Van Honebrouck)	375:-
St. Bernardus Tripel 2002, 8% (St. Bernardus)	375:-
St. Paul Triple 2005, 7,6% (Sterkens)	325:-
Carolus Ambrio 2007, 8% (Het Anker)	275:-
Moeder Overste 2007, 8% (Lefebvre)	275:-
Kapittel Abt 2007, 10% (Van Eecke)	275:-
Moinette Blonde 2007, 8,5% (Dupont)	275:-
Moinette Brune 2007, 8,5% (Dupont)	275:-
St Feuillien Triple 2004, 8,5% (Friart)	325:-
Steenbrugge Dubbelbruin 2004, 6,5% (Gouden Boom)	325:-
Hofdraak 2007, 6,5% (Hofbrouwerijke)	225:-
Leffe Vieille Cuvée 2004 (Interbrew/Leffe)	325:-
Viven Porter 2008, 7% (Viven)	325:-
Kempisch Vuur Hoppergod 2014, 6% (Pirlot)	225:-
Ramée Blond 2006, 7,5% (Du Bocq)	225:-
Triple Moine 2006, 7,3% (Du Bocq)	295:-
Whitbread Pale Ale 2006, 5,7% (InBev)	225:-
Loterbol Blonde 2013, 8% (Duysters)	225:-
De Graal SloCK 2010, 6,5% (De Graal)	225:-
De Graal Gember 2009, 8% (De Graal)	325:-
Leute Bokbier 2000, 7,5% (Van Steenberge)	275:-
Smisje Dubbel 2010, (Smisje)	325:-
Smisje Guido 2007, 8,5% (Regenboog)	225:-
Ename Dubbel 2005, 6,5% (Roman)	225:-
Goudster 2012, 6% (De Verenigde Brouwers)	225:-
Buffalo '1907' 2014, 6,5% (Van den Bossche)	225:-
Livinus 2004, 5,2% (Van den Bossche)	195:-
Magus 2011, 6,6% (Belgoo)	225:-
Kastaar 2010, 5,5% (De Block)	195;-
Koerseklakske 2012, 5,5% (Gaverhopke)	195:-
Hanssens Oude Gueuze 2012, 6% (Hanssens)	495:-

3 Fonteinen Oude Geuze Golden Blend 2011, 7,5% (3 Fonteinen)	595:-
Ducassis 2004, 5,2% (Geants)	225:-
Bosbier 2005, 4,5% (St. Jozef)	195:-
Chapeau Kriek 2005, 3,5% (De Troch)	195:-
Belle-Vue Framboise 2001, 5,7% (Interbrew/Belle-Vue)	495:-
St. Louis Premium Faro 2006, 3,2% (Van Honsebrouck)	195:-

Vin på glas

MOUSSERANDE

Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut Champagne	195:-
Los Monteros Cava Brut	140:-

VITT

Méditerranée - FRA

Les Dauphins IGP Méditerranée Blanc	140:-

Mosel - GER

Weingut M. Frank, Donatushof Riesling Trocken	165:-

Alsace - FRA

Hugel, Gentil	170:-

Bordeaux - FRA

Baron Rothschild, Mouton Cadet Sauvignon Blanc	170:-

Bourgogne - FRA

Maison Goichot, Mâcon-Lugny Les Genièvres	195:-

ROSÉ

Les Dauphins IGP, Méditerranée Rosé, FRA	140:-

RÖTT

Méditerranée - FRA

Les Dauphins IGP Méditerranée Rouge	140:-

Pays d'Oc - FRA

Baron Rothschild, Cépages Pinot Noir	170:-

Rhône - FRA

Vignerons de L'Enclave, Côtes du Rhône	175:-

Rioja - SPA

Finca Montote, Camino de Los Agudas Reserva Rioja	195:-

Veneto - ITA

Cantine di Verona, Basso Valpolicella Ripasso	195:-

Cava

Los Monteros Cava Brut	140 / 695:-
Bodegas Murviedro Cava Luna Brut Rosé	695:-

Champagne

Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut	195 / 1200:-
Alexandre Bonnet Perle Rosée	1550:-
Launois Grand Cru Blanc de Blancs Millésimé Maxime	1900:-
Launois Grand Cru Blanc de Blancs Brut Magnum	3200:-
2003 Henriot Brut Millésime	2700:-
2002 Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Brut Rosé	3100:-

Rosé

Les Dauphins IGP Méditerranée Rosé, FRA	140 / 625:-
Schloss Gobelsburg, Rosé Niederösterreich, AUT	695:-

Vitt vin

Méditerranée - FRA

Les Dauphins IGP Méditerranée Blanc	140 / 625:-

Bourgogne - FRA

Maison Goichot, Mâcon-Lugny Les Genièvres	195 / 850:-
Domaine Gautheron, Bourgogne Blanc Frissons	995:-
Domaine Gautheron, Chablis	1150:-
Domaine des Hâtes, Fourchaume Chablis 1er Cru	1550:-
Pascal Bouchard, Chablis Grand Cru Les Clos	2200:-
V. Girardin, 2018 Meursault Les Narvaux	2600:-

Alsace - FRA

Hugel, Gentil	170 / 695:-
Dopff Irion, Cuvée René Dopff Riesling	695:-
Dopff Irion, Riesling GC Schoenenbourg Ch.Riquewihr	995:-
D. Weinbach, Pinot Gris Cuvée Sainte Catherine	1700:-

Bordeaux - FRA

Baron Rothschild, Mouton Cadet Sauvignon Blanc	170 / 695:-
Baron Rothschild, Mouton Cadet Réserve Graves Blanc	875:-

Loire - FRA

Gitton Père et Fils, Sancerre Les Fredins	995:-

Rhône - FRA

Boutinot, La Fleur Solitaire Côtes du Rhône Blanc	650:-

Penedès - SPA

Parés Baltà, Ginestra Gewurtztraminer	995:-

Mosel - GER

Weingut M. Frank, Donatushof Riesling Trocken	165 / 675:-

Pfalz - GER

Weingut Pflüger, Weissburgunder Quartz	675:-
Weingut Pflüger, Buntsandstein Riesling	750:-
Weingut Pflüger, Riesling QbA Kabinett	775:-

Wagram - AUT

Leth, Grüner Veltliner Familien Reserve	675:-

Wachau - AUT

Domäne Wachau, Grüner Veltliner Smaragd Achleiten	1600:-

Kamptal - AUT

Loimer, Langenloiser Riesling	895:-

Rubicone IGT - ITA

Cantine Leonardo da Vinci, I Capolavori Pinot Grigio	675:-

Sicilia - ITA

Cantine Nicosia, Vulka Etna Bianco	895:-

Veneto - ITA

Ca'Rugate, 2013 Studio	1300:-

Alto Adige - ITA

Cantina Terlano, Terlaner Classico	950:-

Rött vin

Méditerranée - FRA

Les Dauphins IGP Méditerranée Rouge	140 / 625:-

Pays d'Oc - FRA

Baron Rothschild, Cépages Pinot Noir	170 / 695:-

Rhône - FRA

Vignerons de L'Enclave, Côtes du Rhône	175 / 725:-
Boissy & Delaygue, Gigondas - Gondran	1100:-
Rotem & Mounir Saouma, 2012 Chateauneuf-du-Pape	2750:-

Languedoc-Riussillon - FRA

Les D. Paul Mas, Mas Astelia Cabernet Sauvigon Organic	975:-

Bourgogne - FRA

Maison Goichot, Bourgogne Pinot Noir	895:-
V. Girardin, Santenay 1er Cru Beauregard	1500:-
V. Girardin, Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	1900:-

Beaujolais - FRA

Maison Trenel, Beaujolais Villages	795:-

Loire - FRA

Gitton Père et Fils, Sancerre Rouge Les Herses	995:-

Bordeaux - FRA

Baron Rothschild, Mouton Cadet Vintage	950:-
Château Louvie, 2020 Saint-Emilion Grand Cru	1100:-
Les Haldes de Luchey, 2013 Pessac-Leognan	1300:-
Château Grand Tayac, 2013 Margaux	1600:-

Veneto - ITA

Cantine di Verona SCA, Basso Valpolicella Ripasso	195 / 825:-
Ca'Rugate, Campo Bastiglia Ripasso Superiore	1100:-
Alpha Zeta, V Valpolicella	650:-
Pieropan, Amarone Classico	2100:-

Toscana - ITA

Cantine Leonardo da Vinci, I Capolavori Chianti	895:-

Sicilia - ITA

Vamtime Nicosia, Vulka Etna Rosso	895:-

Piemonte - ITA

Luigi Voghera, Barbera d'Alba	675:-
Luigi Voghera, Langhe Nebbiolo	850:-
Luigi Voghera, Barbaresco	1200:-
Marchesi di Barolo, 2017 Barolo Tradizione	2100:-

Rioja - SPA

Finca Montote, Camino de Los Agudas Reserva Rioja	195 / 825:-
Bodegas Roda, 2020 Reserva	1500:-

DOP Utiel-Requena - SPA

Bodegas Hispano+Suizas, Bassus Pinot Noir	1100:-

Pfalz - GER

Weingut Pflüger, Pinot Noir Buntsandstein	725:-

Sött vin

Mouton Cadet Réserve Sauternes 375 ml	140 / 695:-
Loimer Gruner Veltliner Beerenauslese 375 ml	175 / 895:-
Grand Tokaj Szamorodi 375 ml	140 / 695:-
Domaine de Bila-Haut Banyuls 500 ml	140 / 895:-
Kopke Fine Ruby Port 750 ml	125 / 695:-
Ca'Rugate, L'Eremita Recioto Valpolicella 500 ml	1350:-

Alhoholfritt

Alkoholfri öl	65:-
Bubbelvatten	40:-
Coca Cola	50:-
Coca Cola Zero	50:-
Fanta	50:-
Sprite	50:-
Galipette Jus de Pomme 33cl	75:-
Freixenet Alkoholfritt bubbel 20cl	115:-
Bryggkaffe	45:-
Te	45:-
Espresso	55:-
Cappucino	55:-
Latte	55:-
Macchiato	55:-