

## Pairing Menü

Donnerstag, 29. Juni 2017

Gang	Menü	Bier	RB	ABV	Biertyp
A	Tramezzinorollen, Pastrami (rumänisches Original)	Malheur brut	98	10%	Champagnerbier
1	Ceviche vom isländischen Rotbarsch / Avocado / Sesam	Brewbaker Berliner Weisse vs Framboise	47	3,8	Berliner Weisse
		Sierra Nevada Otra Vez	80	4,5%	Gose
2	Spargelsuppe	St. Bernardus Wit	92	5,5%	Wit
		Fantôme Saison	99	8%	Saison
3	Burrata / heiß geräucherter Lachs / Salsicorne / Nektarinen- Salsa	Boon Oude Geuze Mariage parfait	98	8%	Geuze
		Rodenbach Vintage 2007	98	7%	Flandern Red
4	70-Minuten-Ei / Spinat / roh mariniertes Spargel	Rogue American Amber Ale	84	5,1	Amber Ale
		Aviator Stitch Buster Pale Ale	---	5,8%	Pale Ale
5	Dry Aged Roastbeef / Orangenschaum / Rosmarinkartoffeln	Lervig Perler for Svin	95	6,3	NEIPA
		Hanscraft Backbone Splitter , 60 IBU	96	6,6%	Westcoast IPA
6	Tafelspitz Sous Vide / Meerrettich / Möhren / Rote Bete	Black Diamond Breweries Rampage Imperial IPA	96	9%	Double IPA
		De Dolle Brouwers – OERBIER	99	9%	Belg. Strong Ale
7	Käse	Belhaven Scottish Stout	91	7,0	Stout
		Samuel Smith Imperial Stout	99	7%	Imperial Stout
8	Basilikum – Eis / marinierte Erdbeeren	Ugly Duck Imperial Vanilla Coffee Stout	96	10%	Sweet Stout
		Jopen Thomas en Kennau	96	10%	Barley Wine (Eiche)

RB = Rating bei ratebeer.com