

Pairing Menü 2

Dienstag, 4.Juli 2017

Gang	Menü	Bier	RB	ABV	Biertyp
A	Fingerfood	Rodenbach Grand Cru	98	10%	Champagnerbier
1	Marinierte Gambas / weiße Tomatenmousse / Carpaccio von der Cantaloupe-Melone	To Øl Like Weisse	82	3,8%	Berliner Weisse
		Welde Badische Gose	64	4,6%	Gose
2	Erbsensuppe / Parmesanschaum	The Dancing Camel (Israel) & Bierfabrik - Kollabsud – LECHE DEL DIABOLO	37	5,0%	Wit / Chili
		Fantôme Printemps	96	8%	Saison
3	Schollenfilet / Mandeln / Risotto	Boon Oude Geuze	93		Geuze
		Ratsherren „Wilder Uhu“	85	4,1%	Oude Bruin
4	Gebackenes 6- Minuten- Ei/ Sommersalate	Steamworks Heroica Red Ale	75	5,6	Amber Ale
		Ugly Duck Obama Pale Ale	85	4,8	Pale Ale
5	Entenbrust Sous Vide / Grüne Bohnen / Bacon	Lervig Tasty Juice	99	6%	NEIPA
		Boulevard Single Wide IPA	91	7,5%	Westcoast IPA
6	Carbonade Flamande à la bière Trappiste Dubbel Zuccinipuffer	Brooklyb Blast	95	8,4%	Double IPA
		Malheur Dark brut	99	12%	Belg. Strong Ale
7	Käse	Sierra Nevada Stout		5,8%	Stout
		Ugly Duck - Putin Imperial Wheat Stout	94	8,9%	Imperial Stout
8	Hitachino Nest Espresso Stout –Eis / Obstsalat	Bierfabrik Berlin & Spent Maple Walnut Stout	80	7,8%	Sweet Stout
		Hanscraft & Co TAITHI NUA - BARREL AGED BOCK	--	7,7%	Barley Wine