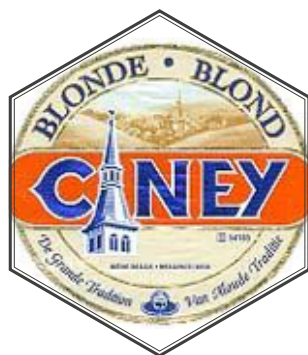


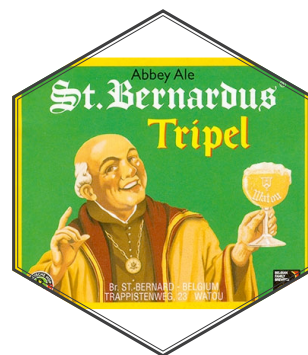


VAURIËNS MENU



CINEY BLOND

Vol blond abdijbier van 7% gebrouwen door de Belgische brouwerij Alken-Maes. Oorspronkelijk werd dit bier gebrouwen door Roger Demarche, die het afvulde op vat en verspreidde onder de lokale cafés. Het bier werd langzaam aan erg populair en uiteindelijk ondergebracht bij de Alken-Maes groep. Licht zoetig van smaak met een mooie hopbitter in de afdronk.



ST. BERNARDUS TRIPEL

Gouden tripel van 8% gebrouwen in het belgische Watou. De brouwerij die nu onder de naam St. Bernardus bieren op de markt brengt was tot 1992 de brouwer van de befaamde westfleteren bieren. Aroma's van sinaasappelschil, een hint van banaan en kruiden. In de smaak brengt deze prachtige variatie van Bernardus tonen van citrus en een licht zoete afdronk.



POPERINGS HOMMELBIER

Hoppig blond bier van 7,5%. Deze prachtige blonde wordt in 1981 speciaal gebrouwen voor de 3 jaarlijkse hoppefeesten in Poperinge. Gezien het plaatselijk dialect voor hop hommel is was de naam van het bier al snel gevonden. Volle verfrissende en kruidige tonen gaan over in lichte citrus, sinaasappel en pompelmoes.



RS500 MENU



JOHN MARTIN'S PALE ALE

Pale Ale van 5,8% gebrouwen door de Martin's brouwerij in Antwerpen. Pale ale gebrouwen volgens een ambachtelijke techniek waarbij er ge-dryhopt word met hobbellen uit kent. Fris en doordrinkbaar met tonen van citrus en kruiden en een verfrissende droge bitter in de afdronk.



MAREDSOUS 8

Bruin abdijbier van 8% welk van oorsprong gebrouwen werdt als kerstbier. Chocoladedonker met bourgognerood erdoor. In aroma brengt het tonen van zoete rozijnen, maar in de smaak en afdronk ook weer de bittertonen van gebrande mouten.



KAPITTEL PATER

Roodbruine dubbel van 6% gebrouwen door Leroy breweries. Door het gebruik van donkere moutsoorten bevat dit bier tonen van chocolade en caramel, maar ook een lichte citrustoon van de hop komt naar boven in de smaak.



PICO MENU



CHIMAY DOREE

Blond trappistenbier van 4,8% gebrouwen door de paters van de Abdij Notre-Dame de Scourmont. Oorspronkelijk alleen gebrouwen voor de bezoekers en de paters van de abdij, maar tegenwoordig ook ruim daarbuiten verkrijgbaar. Frisse dorstlessen met licht fruitige tonen en een subtiele bitterheid.



FILOU BLOND

Blonde tripel van 8,5% gebrouwen door de Van Honsebrouck brouwerij welke voornamelijk bekend is van de Kasteel bieren. Fris in de dronk met een licht zoetig toontje in de afdronk. Verradelijk zacht en doordrinkbaar voor zijn alcoholpercentage.



HERTOG JAN LENTEBOCK

Stevig goudgeel seizoensbier van 7% met een fruitige doch volle smaak. Van origine is de lentebock een Märzenbier gebrouwen in de maand maart met de laatste oogst voor de zomer begon. Lekker fris en fruitig bier dat het echte lentegevoel met zich meebrengt.
