











Die Bierauswahl

INSER HELLES (weiß)	Untergäriges, bernsteinfarbenes Vollbier mit feinem Malzaroma und frischer Hopfenblume.		4,8%vol.
CHEF SUD (blau)	Dunkles, untergäriges Vollbier mit leichter Karamellnote.		4,8%vol.
COMET-PILS (dunkel grün)	Ein helles, untergäriges Bier, gebraut mit dem fruchtigen Hopfen „Comet.“		4,8%vol.
TUSSI-HIBIS-KUSS (rot)	Von Hibiskusblüten rot gefärbtes, leichtes, fruchtiges Sommerbier.		4,7%vol.
ROSMARIE(N) (gelb)	Ein leichtes Ale mit Rosmarin- und Zitrusnoten. Ideal für den Sommer.		5,4%vol.
HOLUNDER SPUMANTE (orange)	Leichtes Sommerbier mit Holunderblüten und Zitrone gebraut, anschließend mit Champagnerhefe vergoren.		4,0%vol.
SCHWORZ (schwarz)	Ein vollmundiges Schwarzbier mit moderater Bittere und dezenten Röstnoten.		5,0%vol.
FEST-BIERL (gold)	Goldiges Vollbier mit malzbetontem Körper, angenehmen Hopfenaroma und leichter Restsüße.		6,2%vol.
BRAUER KAKAO (rosa)	Cremiges Stout mit milden Schokoladearomen, durch die Zugabe von Milchzucker verfeinert.		5,2%vol.
RAUCHIGER OPA (bronze)	Opa Luis beschrieb es treffend: „Flüssiger Speck“ Geräuchertes Malz eingebracht zu einem würzigen, rotbraunen Vollbier.		5,5%vol.

0,33 l = 4,5€

Von Frauenhand selbstgebraut

