

Bieren

Onze bierkaart is met veel liefde samengesteld door Falk en Steven. Falk, onze keukenchef, werkt hier sinds 2018 en is de aanrichter van de voorliefde voor zure bieren in deze zaak. Sous-chef en Chef zijn groot fan van wilde en spontaan vergiste bieren zoals Lambieken, Geuzes, wild ales, ciders etc.

Falk: "Toen ik in 2016 met een goede vriend in de Pintelier zat en hij voor het eerst een zuur bier liet proeven was ik niet meteen verkocht. Sterker nog, ik bestelde meteen wat anders. Toch leerde ik het erg snel waarderen en wou ik niks anders meer (bij wijze van spreken natuurlijk). Zo ging het ook met Steven. Onze 'bierman' en leverancier Klaas Jan Geertsema van Bierselect kon het bier in het begin moeilijk slijten bij Steven maar nu neemt Steven geregeld een flesje voor zich zelf mee naar huis.

Steven en ik hebben samen, met advies van Klaas Jan, een mooie kaart voor u samengesteld. Van gangbaar, lokaal tot zeer exclusieve bieren. De kaart bestaat groot en deels uit wild vergiste bieren en ciders. Alle bieren zitten in flessen van 75cl tenzij anders aan gegeven."

Cheers!

Symbiose

Groningen, Nederland

Symbiose Brewing/Blending is een kleine brouwerij uit Groningen. Symbiose brouwt zelf bier, vergist met gemengde wilde gisten, gebruikt lambiek van andere brouwerijen (hoofdzakelijk van Brouwerij VandenBroek) en maakt zelf cider en wijn.

Deze worden met elkaar gecombineerd en er worden andere fruitsoorten in verwerkt waardoor bijzondere hybrides ontstaan. Zo ontstaat er een symbiose tussen verschillende stijlen en ingrediënten. Zoveel mogelijk gebruiken ze lokaal geplukt of geoogst fruit, zoals frambozen van de Eikemaheert, pruimen van Zuiderham, krieken uit Westerlee, bramen uit Groningen en vlierbloesem uit Aduard.

Symbiose 20/15 Solaris / Passie – 2020 – 375ml €16

Hybride van bier en wijn. Wijngaard Hof van 't Hoge Land ligt in het noorden van Groningen. Ze produceren biologische witte wijnen en hier zijn de de Solaris-druiven gebruikt om een natuurlijke wijn te maken. Hij is geblend met VandenBroek lambiek en passievruchtenlambiek.

Symbiose 20/05 Westerleesche Kriek – 2020 – 375ml €16

De Westerleesche Kriek is een oeroude kers, piepklein en echt zuur, gekweekt op boerderijen voor gebruik in siroop en jam. We hebben de krieken bij Westerlee met de hand geplukt en gemacereerd in lambiek van Vandenbroek, geblend voor het bottelen met 3-4 jaar oude lambiek.

Symbiose 20/06 Rode Druif / Braam / Wijnbes – 2020 €32

De druiven zijn geplukt in Assen en Groningen en zijn spontaan met de schil gefermenteerd tot een donkerpaarse wijn. Handgeplukte bramen en Japanse wijnbessen uit Groningen werden gemacereerd in lambiek en samen met de wijn gemengd om een fruitige balans te creëren.

Symbiose 20/07 Pruim – 2020

€32

Hand geplukte opaalpruimen uit Zuiderham - Aduard en mirabelle uit Lewenborg - Groningen, vier maanden geweeft in lambiek.

Symbiose 20/11 Zwarte bes / Braam / Moerbeï – 2020 €32

Diep paarse bessen vermengd met deze fruitige en aardse lambiek. Handgeplukt in Groningen en gemacereerd in lambiek door VandenBroek

Symbiose 20/12 Sleedoorn / Mirabel – 2020 €32

Voor deze lambiek is geëxperimenteerd met wat meer onbekend fruit. Mirabel en sleedoorn is met de hand geplukt en gemacereerd in lambiek van VandenBroek.

Symbiose 20/13 Appel / Frankenthaler – 2020 €32

Handgeperste lokale appels die spontaan vergisten tot een mooie wilde cider. In Zuidwolde ontdekten we een oude druivenkas met Frankenthaler-druiven. We maakten er natuurlijke wijn van en blendden het samen met de cider.

Van den broek

Midwolde, Nederland

Watergeus – 2018

€20

Dit bier is geïnspireerd op de geuzetraditie uit België. Vandenbroek brouwt in een houtgestookte koperen brouwketel in een kleine brouwerij vlakbij Aduard. Het is spontaan vergist bier dat rijpt in oude houten wijnvaten. Vandenbroek zoekt ca. vijf vaten met bier van verschillende leeftijden uit om dit te mengen tot de Watergeus.

Quetsch watergeus – 2019 – 375 ml

€12,50

Lambiek van 18 maanden oud werd met de Altesse en Opal pruimen gerijpt voor ongeveer een jaar. Daarna werd het met een ouder en een jonger lambiek gemengd en gebotteld.

Watergeus Peach + Plum – 2020 – 375 ml

€12,50

Lambieken van gemiddeld twee jaar oud werden gerijpt met perziken en pruimen, voor het bottelen is hier jonge lambiek aan toegevoegd voor hergisting op fles.

Tommie Sjef Wild Ales

Den Helder, Nederland

Lieve – 2017

€35

Een hybride van bier en natuurwijn. Een wild bier vergist met Chardonnay druiven Dit bier ligt al een paar jaartjes bij ons waardoor de tannines mooi zacht zijn geworden.

Voor – 2019

€35

Één, twee en drie jaar oude wild ales met een klein beetje pruimen.

Olasz – 2020

€35

Één en twee jaar oud lambiek met drie soorten druiven: Olasz Riesling, Muscat en Kekfrankos. De laatste zorgt voor de kleur van het bier. Per liter bier worden er 425 gram druiven gebruikt.

Druif – 2020

€35

Twee jaar oud bier wat met Kekfrankos druiven een tijd in de oudste vaten van Tommie gerijpt heeft. Daarna werd het met een spontaan vergiste wijn van Merlot en Cabernet Sauvignon druiven gemengd en gebotteld.

Antidoot – Wilde Fermenten**Kortenaken, Vlaanderen België****Cornucopia 'R' – 2020/2021**

€35

Een wild gefermenteerde, op vat gerijpte cider, gemaakt van onbehandelde en met de hand geplukte lokale appels, vermengd met wijn die is gemaakt van Pinot Noir, Regent, Leon Millot en Cabernet Jura-druiven.

Autonomia Cider – 2020/2021

€35

Een wild gefermenteerde cider gemaakt van onbehandelde Belgische appels, gerijpt op vat en doordrenkt met Angelica Archangelica, Alsem en rode wijn van eigen wijnstokken

Winterhout – 2020/2021

€35

Voor dit bier hebben de jonge wintertakken van zwarte bes (cassisstruiken) een nacht getrokken, alvorens het een jaar op vat te laten rijpen.

Proceeds the Gentian Tarocco– 2020/2021

€35

Voor dit op Amaro geïnspireerde zuur/bitterbier is 's nachts gentiaanwortel en bittere sinaasappels aan toegevoegd. Na een jaar vatrijping hebben we het bier gemacereerd op Siciliaanse bloedsinaasappelen van de Tarocco-variëteit

Proceeds the Gentian – 2019/2020

€35

Twee broers, Tom en Wim, die bier, cider en wijn op het Belgische platteland maken. Op vat gerijpte, wilde/inheemse en spontane/coolship fermentaties.

Artemesia Absinthium – 2019

€35

Dit is een bier dat een jaar gerijpt heeft op vaten, met gedroogde Alsem (waarvan de Latijnse naam Artemesia Absinthium is).

Cantillon**Brussel, België****100% Bio Geuze – 2020**

€20

De geuze is een mengeling van meerdere lambieken verschillend van één tot drie jaar oud. De lambieken vergisten en rijpen op houten vaten.

100% Bio Kriek – 2020

€22

Voor de bio kriek wordt een twee jaar oude lambiek gebruikt. Er worden 200 gr. kriecken gebruikt per liter lambiek die vervolgens één tot twee maanden rijpen in stalen tanks met de lambiek. Daarna wordt er een jonge lambiek aan toe gevoegd voor een tweede vergisting op de fles.

Rose de Gambrinus – 2020

€22

Rose de Gambrinus is een lambiek met frambozen. Voor dit bier wordt lambiek gebruikt van ca. anderhalf jaar oud, hierin worden de frambozen twee à drie maanden gemacereerd. Voor het bottelen wordt een-derde jongen lambiek toegevoegd voor hergisting op de fles.

Nath – 2020

€35

Nath is een mengeling van een één en twee jaar oude lambiek. Hier wordt rabarber aan toegevoegd. De 2020 Nath is 'overgegoten' in een frambozen lambiektank die net gelegeerd was. Leuk feitje: het bier is vernoemd naar de vrouw van de brouwer: Nathalie. Zij is kleuterjuf en de kinderen hebben het etiket getekend, elk jaar een nieuwe tekening.

Fou'Foune – 2020

€35

Fou'Foune is een abrikozenlambiek. Hiervoor gebruiken ze Bergeron abrikozen, 300 gram per liter. Lambiek van achttien tot twintig maanden rijpt samen met de abrikozen vier tot vijf weken. De naam van het bier is de bijnaam van de Franse abrikozenkweker in de Rhône.

Grand Cru Bruocsella – 2020

€30

Dit bier heeft geen hergisting op de fles gehad, daardoor is het een plat bier. Cantillon laat de lambiek drie jaar rijpen in eikenhouten vaten. Het bier heeft een volle maar licht geoxideerde smaak.

Saint Lamvinus – 2020

€38

Mengeling van Lambiek (gemiddelde leeftijd van 16 tot 18 maanden) met Merlotdruiven. Wordt terecht beschouwd als de ontbrekende schakel tussen de wereld van de wijn en die van het bier. Met druiven die bestemd zijn voor de wijnproductie zal de Saint Lamvinus deze band alleen maar versterken. Bier met een intense fruitsmaak en een mooie, lange afdronk die herinnert aan de gemeenschappelijke oorsprong met de wijn.

Loerik – 2018

€45

Een bier wat een ongewoon lange periode in een fles onderging voordat de hergisting begon.

50°N-4°E – 2020

€45

De naam van het bier zijn de coördinaten van de brouwerij in Brussel. Het bier bestaat uit twee lambieken; gebrouwen op 30 november 2016 en 6 december 2016. Het bier is gerijpt op cognac vaten. 26 februari 2020 is het bier gebotteld. Door de lange rijping ontstaat er een ontzettend zacht en complex bier.

Drogone Lambic – 2020

€85

In samenwerking met het Italiaanse wijnhuis Cantina Giardino is deze druivenlambiek gemaakt. Voor dit bier werd drie jaar oude lambiek gebruikt. Dit wordt vervolgens met pulp van de Aglianico druiven tien weken gerijpt.

Racine – 2021

€50

Een samenwerking tussen Radikon & Cantillon. Een blend met het afvallen van Chardonnay, Tokay, Sauvignon Blanc druiven en 2 jaar oude Lambiek.

3 Fonteinen

Lot, België

Oude geuze Assemblage 67 – 2019

€20

Deze geuze is een mengsel van drie verschillende foeders en is afkomstig van drie brouwsels. Waarvan twee van Lindemans en een van 3 Fonteinen. Er zit ongeveer een derde drie jaar oude lambiek in.

Oude kriek Assemblage 120 – 2019

€35

Om de krieklambiek te maken werd een kilo krieken per liter lambiek voor zeven maanden samen gerijpt. Daarna wordt deze gemengd met jonge lambieken, tot er fruitintensiteit van 340 gram krieken per liter. Door toevoeging van jonge lambieken ontstaat een tweede vergisting op de fles.

Oude kriek Assemblage 33 – 2017 – 375 ml

€15

Om de krieklambiek te maken werd een kilo krieken per liter lambiek voor zes en halven maand samen gerijpt. Daarna wordt deze gemengd met jonge lambieken, tot er fruitintensiteit van 35 procent krieken per liter. Door toevoeging van jonge lambieken ontstaat een tweede vergisting op de fles.

Intens rood assemblage 83 – 2019 – 375 ml

€35

Om deze krieklambiek te maken werd er een kilo krieken per liter lambiek voor zes maanden samen gerijpt. Daarna wordt de deze gemengd met jonge lambieken, tot er fruitintensiteit van 475 gram krieken per liter. Door toevoeging van jonge lambieken ontstaat een tweede vergisting op de fles.

Schaarbeekse kriek Assemblage 89 – 2019

€55

Voor de Schaarbeekse kriek worden de lokale (Schaarbeekse) krieken met de hand gepluk. Per liter lambiek wordt er een kilo Schaarbeekse kriek gebruikt wat een jaar met elkaar op de vaten rijpt. Daarna wordt er jonge lambiek aan toegevoegd tot er een fruitintensiteit van 354 gram per liter over blijft. Dit laat 3 Fonteinen nog een jaar op fles rijpen voor het wordt uitgebracht. Het bier wordt gemaakt van 100 % eigen lambikken van 3 Fonteinen zelf.

Perzik Wit Assemblage 27 – 2018

€60

Voor deze specifieke witte perzikenlambik werden de variëteiten Floerkes (90%) en Vroege Amsden (10%) gebruikt en gedurende vijf en een halve maand gemacereerd op 3 Fonteinen lambik in een eikenhouten vat. De finale fruitintensiteit be-draagt 517 gram perziken per liter witte perzikenlambik.

Cuvee Armand & Gaston vintage 2017 – 375 ml

€25

Dit bier bestaat uit tien verschillende lambieken die allemaal zijn gebrouwen door 3 Fonteinen zelf, waarvan de oudste lambiek uit 2014 komt. Samen hebben de lambieken een gemiddelde leeftijd van ongeveer vijf jaar. Voor de vintage worden de beste vaten uitgezocht waardoor de lambikken een uitzonderlijk rijpingspotentieel hebben.

Oude geuze vintage –2012

€50

3 Fonteinen Oude Geuze Vintage is een blend van één-, twee- en driejarige lambiek. In plaats van ze

vrij te geven na minimaal 6 maanden flesconditionering, zijn de vintage-series minimaal drie jaar tot zelfs vijf jaar en langer in de kelder bewaard voordat ze worden vrijgegeven. Om van een Oude Geuze een Vintage te maken, heeft het kenmerken die uniek, soms verrassend of uitgesproken zijn

Zenne Y Frontera assemblage 49, batch 5 – 2018 €60

Jonge lambikken die minimaal een jaar op 21 Oloroso en zeven PX vaten gerijpt hebben. Voor dit bier heeft 3 Fonteinen twaalf vaten gebruikt om te mengen. Gemiddelde leeftijd van de lambieken is minimaal 2,5 jaar bij vrijlating. Voor de Zenne y Frontera worden alleen eigen brouwsels gebruikt.

Zenne Y Frontera assemblage 92, batch 7 – 2019 €60

Voor batch 7 zijn elf sherry vaten, tien Oloroso en één Amontillado vat gebruikt. De Oloroso vaten waren meer dan 40 jaar oud. In de vaten ging één jaar oud lambiek. Bij botteling een leeftijd van twee tot tweeënehalf jaar oud.

Zenne Y Frontera assemblage 93, batch 8 – 2019 €60

Voor batch 8 zijn tien oude sherry vaten gevuld met lambiek, negen Oloroso en één Amontillado vat. De Oloroso vaten waren meer dan 40 jaar oud. De vaten zijn gevuld met lambiekwort van vier verschillende brouwsels en vier maand oude lambiek. Bij botteling had het bier een gemiddelde leeftijd van 21 maanden.

Zenne Y Frontera assemblage 94, batch 9 – 2019 €60

Vijf lambieken van een jaar oud zijn gerijpt op tien verschillende sherry vaten, negen Oloroso en één Amontillado. De gemiddelde leeftijd van de lambieken op het moment van bottelen was twee jaar.

Zenne Y Frontera assemblage 96, batch 11 – 2019 €60

Deze Zenne y Frontera is een blend van twee fijne Oloroso vaten. Deze lambik ging recht van het vat naar de fles zonder toevoeging van enige andere lambik en zonder bedoeling om dit verder te laten vergisten. Indien 'm plat is, is dat normaal. Indien niet, is der intussen iets magisch gebeurd. 100% 3 Fonteinen lambik. Slechts 614 flessen gemaakt

Speling van het Lot

Deze bijzondere serie van 3 Fonteinen verdient een kleine toelichting: deze bieren zijn kleine experimenten waar de brouwers nieuwe dingen uitproberen zoals speciale vatrijping, nieuwe fruitsoorten of een combinatie hiervan. X.I t\m X.VI wordt exclusief geschonken in restaurants of in het proeflokaal van 3 fonteinen zelf.

Speling van het Lot X.I – 2018 €45

Hier voor is het most van de Muscat Bleu gebruikt, 526 gram per liter. Dit heeft ongeveer drie maanden in eikenvaten gerijpt. Totaal aantal flessen gebotteld: 438.

Speling van het Lot X.II – 2018 €45

Voor dit bier is de Muscat Bleu druif gebruikt, 409 gram per liter. Dit heeft ongeveer drie maanden in eikenvaten gerijpt. Totaal aantal fessen gebotteld: 424.

Speling van het Lot X.III – 2018 €45

Hiervoor is de most van de Kerner gebruikt, 467 gram per liter. Dit heeft ongeveer drie maanden in eikenvaten gerijpt. Totaal aantal flessen gebotteld: 460

Speling van het Lot X.IV – 2018

€45

Hiervoor heeft 3 Fonteinen vers Dornfelder druivensap met jonge lambieken laten fermenteren. Na drie maanden rijpen kwamen ze op een vruchtintensiteit van 488 gram per liter uit. Totaal aantal flessen gebotteld: 577.

Speling van het Lot X.V – 2018

€45

Hiervoor heeft 3 Fonteinen vers Dornfelder druivensap, wat eerst 3 maanden op eigen schillen heeft gemacereerd, met jonge lambieken laten fermenteren. Na drie maanden rijpen kwamen ze op een vruchtintensiteit van 523 gram per liter uit. Totaal aantal flessen gebotteld: 569.

Speling van het Lot X.VI – 2018

€45

Hiervoor heeft 3 Fonteinen hele Dornfelder druiven voor 3 maanden met jonge lambieken laten rijpen. De uiteindelijke vruchtintensiteit is 514 gram per liter. Totaal aantal flessen gebotteld: 500.

Bokke

Hasselt, België

Abrighost – 2018

€45

Één en twee jaar oude saison van brouwerij Fantome is met één en twee jaar oud lambiek en twee soorten abrikozen gerijpt.

Steengard – 2018

€45

Één, twee en drie jaar oude lambiek met abrikozen, witte perziken, Wurzer druiven en Witte Muscat druiven. Gebotteld januari 2019

Wijngaard rood – 2017

€45

Één, twee, drie en vier jaar ouds lambieken gemengd met Dornfelder, Pinot Noir en Gamay druiven. Het bier is in 2019 gebotteld.

Wijngaard Wurzer & Riesling – 2016

€45

Één, twee en drie jaar oude lambiek met Wurzer druiven geogst in 2016 en Riesling druiven geogst in 2017.

Bofkont

Kontich, België

Pet Bière – 2018

€45

Merlot druiven met een blend van één en twee jaar oude lambiek. Na het persen van de druiven is er jonge lambiek aan toegevoegd voor tweede vergisting op fles. Een bier naar het idee van de Franse Pet Nat (petillant naturel).

Four Seasons – 2018

€45

Lambiek met vlierbloesem, krieken en frambozen. De lambiek wordt gebrouwen in de winter. De vlierbloesem komt uit het voorjaar, de kersen uit de zomer en de herfst frambozen uit het najaar. Zo komt dit bier aan zijn naam.

Kriek B-225 – 2019

€48

Één, twee en drie jaar oude lambiek wat meer dan een jaar op een Bordeaux vat gelegen heeft samen met Gorseem en Noordkrieken. De inhoud van een barrique wisselt per wijnstreek, in de Bordeaux is de officiële inhoud 225 liter, vandaar de naam.

Kriek B-228 – 2019

€48

Één, twee en drie jaar oude lambiek wat meer dan een jaar op een Bourgogne vat gelegen heeft samen met Gorseem en Noordkrieken. De inhoud van een barrique wisselt per wijnstreek, in de Bourgogne is de officiële inhoud 228 liter, vandaar de naam.

Sunrise – 2020

€45

1&2 jaar oude lambiek met witte en gele Belgische perziken en wilde Spaanse perziken.

Honeymoon – 2020

€45

1&2 jaar oude lambiek met vlierbloesem.

Per Biere Merlot – 2020

€45

1&2 jaar oude lambiek met Merlot druiven.

Per Biere Dornfelder – 2020

€45

1&2 jaar oude lambiek met Dornfelder druiven.

Hill Farmstead Brewery

Greensboro, Amerika

Florence Froude – 2020

€50

Deze editie van ons tarwe Farmstead®-bier heeft meer dan zes maanden lagering ondergaan in onze eiken fouders en is bijna zes maanden op fles gerijpt.

Soigree Cherry Raspberry – 2019

€55

Farmstead® Ale gebrouwen met limoen en bloedsinaasappel, gerijpt op kersen- en frambozenpulp.

Damon – 2020

€65

Op bourbonvaten gerijpte imperial stout.

Birth of Tragedy – 2019

€60

Birth of Tragedy is de imperial, gerijpte versie van de jaarlijkse winterporter; Twilight of the Idols. Gebrouwen met lokaal gebrande koffie en Vermont-honing, wordt dit bier een jaar lang in persoonlijk geselecteerde bourbonvaten gerijpt.