

**BIERKARTE**

*Fassabfüllungen (zzgl. €3,- Pfand pro Flasche)*

**Fuerst Wiacek Polychrome IPA [D]** 6,8% 11 5,00

*Kaltgehopft mit Citra, Mosaic & Amarillo im New England Style.*

*5l Fässer zum selber zapfen*

**Dorfbräuhaus Dunkles Landbier [D]** 5,0% 51 25,00

*Süffiges, vollmundiges Dunkles mit herrlichem Brotkrustenaroma aus dem Vogelsberg.*

**Dorfbräuhaus Helles [D]** 5,0% 51 25,00

*Entspanntes Helles mit sehr milder Bitterkeit und schöner Malz-Hopfen-Balance.*

*Pils/Helles/Keller*

**Hanscraft Original Helles [D]** 4,9% 0,331 2,10

*Ungefiltert. Intensiv-brotiger Malzgeschmack mit dezenter, angenehmer Hopfenbittere.*

**Hanscraft Single Hop Kellerpils [D]** 4,9% 0,331 3,20

*Feinherbes Pils mit schlankem Malzkrper, gebraut mit Hallertauer Blanc Hopfen.*

**Reimos Herr Peters Single Hop Pils [D]** 4,9% 0,331 3,50

*Norddeutsch bitteres Pils mit vollere Körper als der Pilsdurchschnitt. In Offenbach erdacht.*

**KuehnKunzRosen Mainzer Pils [D]** 5,0% 0,331 2,70

*Schlankes, feinherbes Pils mit regionalem Malz und Hopfen. Süffiger Trinkgenuss!*

*Dunkel/Rotbier/Alt*

**Reimos Fall In Love Wiener Lager [D]** 4,9% 0,331 3,50

*Leichte Karamellnoten, leicht rötlich schimmernd. Herrlich schlank, top Wegbier.*

**Weiherer OswALT Bio [D]** 5,2% 0,51 2,20

*Ein Alt aus Franken: Eher auf der malzigen Seite, fast schon gefährlich süffig für ein Alt.*

**Weiherer Urstöfla Dunkles Bio [D]** 5,2% 0,51 2,10

*Dunkle Malze sorgen für brotige Aromen, milde Bitterkeit. Ausschließlich Bio-Zutaten.*

**Weiherer Zwickerla Dunkel Bio [D]** 5,4% 0,51 2,00

*Bernsteinfarben und unfiltriert, minimale Bitterkeit. Malzbetont und süffig.*

**BIERKARTE***Bockbiere*

<b>Aecht Schlenkerla Eiche Doppelbock [D]</b>	8,0%	0,51	3,10
<i>Über Eichenholz geräuchertes Malz verleiht diesem Bier herrliche Raucharomen. Meisterhaft.</i>			
<b>Baumburger Klosterbrauerei Heidi Eisbock [D]</b>	11,3%	0,331	6,00
<i>Sehr voller Weißbier-Eisbock mit Noten von Marzipan. Besser zu zweit trinken.</i>			
<b>Orca Dreimalzigkeit Weihrauchbock [D]</b>	6,0%	0,331	4,00
<i>Pünktlich zur Fastenzeit entstand dies heilige Bier in Zusammenarbeit mit dem Bierschoff.</i>			
<b>Weiherer Rolator Doppelbock Hell [D]</b>	8,8%	0,51	2,70
<i>Intensive, süß-herbe Noten treffen hier aufeinander. Unfiltriert und lange nachhallend.</i>			
<b>Weiherer/La Cervejaria Rauchbock [D]</b>	7,0%	0,51	2,80
<i>Mehrfach ausgezeichnete Rauchbock aus Bamberg: Süßlich-betörend, top Essensbegleitung.</i>			

*Sonstige Lagerbiere/lagerähnlich*

<b>Heidenpeters Thirsty Lady Blonde Ale [D]</b>	4,8%	0,331	3,90
<i>Mitten in Kreuzberg gebraut. Schlank, aber nicht unaufregend. Gutes Bier für Sonne im Park.</i>			
<b>KuehnKunzRosen Zitronsche [D]</b>	3,5%	0,331	3,10
<i>Don't call it Radler! Sommerlich frisches Session Lager mit Zitronenschale und -saft gebraut.</i>			

*IPA (Alle Stile: Westcoast, New England, Milkshake, ...)*

<b>Atelier der Braukünste Guess What Idaho7+? [D]</b>	7,3%	0,441	7,00
<i>Idaho 7 bringt euch Tropenfrucht und dezente Bitterkeit im Abgang, erratet ihr Nummer 2?</i>			
<b>Atelier der Braukünste Guess What Nelson+? [D]</b>	7,5%	0,441	7,00
<i>Stachelbeere, Weißwein-Noten und geschmeidige Bitterkeit vom Nelson Sauvín, was noch?</i>			
<b>BrauArt Bloodlight Double Red IPA [D]</b>	8,0%	0,331	4,50
<i>Aroma von Blutorangen, kräftiger Körper und ordentlich bitter im Abgang. Enorm lecker!</i>			
<b>Fuerst Wiacek Smooth Mover IPA [D]</b>	6,8%	0,441	7,00
<i>Jedes Bier der Berliner Meister der Aromahopfenbomben ist ein Genuss. Intensiv-aromatisch.</i>			
<b>Mad Scientist Popstar Glutenfree IPA [HUN]</b>	6,0%	0,441	5,60
<i>Ausschließlich mit Citra gehopftes Westcoast IPA. Etwas Zitrus und viel Bitterkeit.</i>			
<b>Permon Zaříkávač Chmele Double IPA [CZ]</b>	7,5%	0,51	5,60
<i>Was für absolute Bitterfreaks: Bist du bereits für 100 IBU? Hier kannst du es herausfinden...</i>			

**BIERKARTE**

**Renaissance M.P.A. Double IPA [NZ]** 9% 0,33l 4,80

*Ausschließlich in Neuseeland angebaute Hopfen, davon aber ordentlich. Knackiges DIPA.*

**Siberia Grapefruit Lollihop IPA [CZ]** 6,6% 0,5l 6,30

*Leckeren IPAs mit Grapefruit noch so eine fruchtige Bitterkeit verleihen? Immer gute Idee!*

**Weiherer India Pale Ale [D]** 6,7% 0,5l 4,20

*Eher oldscool. Aromen von Grapefruit und Pinie. Kräftiger Körper und deutliche Bittere.*

*Pale Ale/Red Ale*

**Sander Rubi Ale Bio [D]** 5,9% 0,33l 2,90

*Zartes Aroma von Roten Beeren, milde Bitterkeit und herrlich schimmernde rote Farbe.*

**Tilmans Biere Pale Ale Sud 10 [D]** 4,9% 0,33l 4,00

*Jeder Sud mit anderem Aroma-Hopfen, hier eine neue Sorte aus der Hallertau ohne Namen.*

**Hanscraft Bayrisch Nizza Kazbek Melon[D]** 5,0% 0,33l 3,90

*Leichtes, Helles Pale Ale auf Weizenmalzbasis mit Zitrus- und Beerennoten. Sonderabfüllung!*

*Herbal/Spiced/Fruited Ale*

**KuehnKunzRosen Pink Revenge [D]** 4,9% 0,44l 5,60

*Extrem vielschichtige Erfrischung mit Hibiskusblüten, Zitronenmelisse, Zitronen- und Orangenschalen, Paradieskörnern & Vanille. Floral, fruchtig und gar nicht bitter.*

**Reimos LUCI Honey Ale [D]** 7,3% 0,33l 4,20

*Fruchtig frisches Honey Ale mit belgischer Saisonhefe vergoren, aus Offenbach.*

*Dunkle Biere (Stout, Porter & Co)*

**Butcher's Tears Head Room Stout [NL]** 7,5% 0,33l 4,90

*Hier kann sich die brauereieigene Hefe mal so richtig austoben. Wahnsinnig voll und rund.*

**Great Divide Coffee Porter [US]** 6,5% 0,35l 5,30

*Perfekte Symbiose der Röstaromen von Malz und Kaffeebohnen. Nachtschbier.*

**Gruthaus Pumpernickel Porter [D]** 5,6% 0,33l 3,20

*Würziges Porter aus dem Münsteraner Land mit echtem Pumpernickel gebraut.*

**Left Hand Chai Milk Stout Nitro [US]** 5,0% 0,4l 4,60

*Yes! Das leckere Milk Stout einfach mit Gewürzen gepimpt. Eingießanleitung beachten!*

**BIERKARTE**

<b>Left Hand Milk Stout Nitro [US]</b>	6,0%	<b>0,41</b>	<b>4,60</b>
<i>Etwas Milchzucker macht dieses Bier unglaublich cremig. Eingießanleitung beachten!</i>			
<b>Left Hand Wake Up Dead Imperial Stout [US]</b>	10,5%	<b>0,651</b>	<b>17,50</b>
<i>Aroma von Lakritz und Dunkler Schokolade, voller Körper, herbe Trockenheit. Wow!</i>			
<b>North Coast Old Rasputin Imp Stout [US]</b>	9%	<b>0,351</b>	<b>5,00</b>
<i>Absolutes Referenzbier für starke, schwarze. Leicht bittere Biere. Und dafür recht günstig.</i>			
<b>Orca Es ist alles gold, was glänzt [D]</b>	6,3%	<b>0,331</b>	<b>4,20</b>
<i>Mit winterlichen Gewürzen und Orangenschale gebraut. Hervorragend zu Lebkuchen!</i>			
<b>Orca Sisu Baltic Porter [D]</b>	9,0%	<b>0,331</b>	<b>4,90</b>
<i>Wahnsinnig vollmundiges, röstaromatisches und schokoladiges Porter. Ein Genuss.</i>			
<b>Orca WAY-way-TAY-oh-tə1 Smoked Brown Ale [D]</b>	6,2%	<b>0,331</b>	<b>4,30</b>
<i>Drei verschiedene Chili und geräuchertes Malz verleihen diesem Bier ein Hauch von Mexiko.</i>			
<b>Vocation Coconut &amp; Maple Stout [UK]</b>	11,6%	<b>0,441</b>	<b>7,70</b>
<i>Pastry Stout mit Kokos und Ahornsirup. Anschließend noch fassgelagert. Was zum Teilen.</i>			

*Belgische Bierstile*

<b>Flügge Lüc Imperial Oud Bruin [D]</b>	10%	<b>0,331</b>	<b>7,00</b>
<i>Herrliche tiefe Holznoten durch Lagerung in Rot- und Weißweinfass. Aus Frankfurt.</i>			
<b>Rochefort No.8 Belgian Strong Ale [BEL]</b>	9,2%	<b>0,331</b>	<b>4,60</b>
<i>Das „Speciale“, mit würziger Trockenheit und Aroma von Datteln und dunklen Früchten.</i>			
<b>Tanker Ketser Flanders Red Ale [EST]</b>	7,0%	<b>0,751</b>	<b>21,00</b>
<i>Noten von Balsamessig bestimmen diese Symbiose vom Malzsüße und Säure. Aus Tallinn.</i>			

*Saison/Farmhouse/Gose*

<b>Butcher's Tears Lipreader 2020 Smoked [NL]</b>	7,0%	<b>0,331</b>	<b>4,90</b>
<i>Wacholder und geräuchertes Malz ergeben ein betörend-würziges Elixier.</i>			
<b>De Kromme Haring/Yeastie Boys Rosemary...[NL]</b>	5,5%	<b>0,751</b>	<b>15,90</b>
<i>Eine Gose mit Rosmarin und Indischem Koriander. Sauer-würzig-komplex. Und seehr geil!</i>			
<b>Kehrwieder Elbe Gose [D]</b>	4,7%	<b>0,331</b>	<b>4,00</b>
<i>Milde Säure &amp; leicht salzig- diese Gose ist dank ihrer Komplexität ein toller Essensbegleiter.</i>			
<b>Kemker Anne Hoppy Saison [D]</b>	6,0%	<b>0,3751</b>	<b>6,70</b>
<i>Großzügige Hopfengabe verleiht dieser erdigen Saison Zitrus, Pinie &amp; Grüner Tee Noten.</i>			

**BIERKARTE**

<b>KuehnKunzRosen Pfeffer in der Gose [D]</b>	4,0%	<b>0,441</b>	<b>6,30</b>
<i>Mild-Sauer und leicht mit drei aromatische Pfeffersorten. Würzige Sommererfrischung.</i>			
<b>Kemker Fliärblome Holunderblüten Saison [D]</b>	5,5%	<b>0,331</b>	<b>6,70</b>
<i>Wildes, fassgelagertes Bier mit Holunderblüten zur zweiten Gärung gebracht. Herrlich sauer.</i>			
<b>Orca Shades Of Orange #2 Saison [D]</b>	7,0%	<b>0,331</b>	<b>4,30</b>
<i>Ganze Orangen, direkt importiert aus Andalusien geben diesem Bier die Fruchtwucht.</i>			
<i>Sauer &amp; Mixed Fermentation</i>			
<b>Boon Framboise 2016 [BEL]</b>	5,0%	<b>0,3751</b>	<b>6,30</b>
<i>Auf ganzen Himbeeren gelagertes Weizenbier mit leichter Säure von Bier und Frucht.</i>			
<b>Boon Geuze Marriage Parfait 2015 [BEL]</b>	8,0%	<b>0,3751</b>	<b>6,10</b>
<i>95% drei Jahre gelagertes Lambic mit 5% jungem Lambic. Herrlich ausgewogen.</i>			
<b>Boon Kriek 2016 [BEL]</b>	4,0%	<b>0,3751</b>	<b>6,30</b>
<i>Auf ganzen Kirschen gelagertes Weizenbier mit leichter Säure von Bier und Frucht.</i>			
<b>Flügge Fränk Maracuja Sauer [D]</b>	3,9%	<b>0,331</b>	<b>4,20</b>
<i>Fast schon legendär dieses erfrischende Sauerbier mit Maracuja Püree aus Frankfurt.</i>			
<b>Flügge Heinz Apfel Sauer [D]</b>	5,5%	<b>0,331</b>	<b>4,50</b>
<i>Wer Apfelwein mag, wird dieses Bier lieben! Auf selbstgemachtem Püree gelagert. Frisch!</i>			
<b>Kemker Aoltbeer Blend Alt mit Pflaume [D]</b>	6,0%	<b>0,3751</b>	<b>9,80</b>
<i>Fassgelagert, auf Pflaumen vergoren. Steinfrucht &amp; Mandel, leicht würzige Note, milde Säure.</i>			
<b>Kemker/Elixer Wuortel Wild Carrot Ale [D]</b>	5,5%	<b>0,751</b>	<b>17,50</b>
<i>Ein Grutbier mit Wilden Karotten, verschnitten mit einem Münsteraner Alt und fassgelagert.</i>			
<b>Kemker/Nevel Heimwee Red Sour Plum Ale [D]</b>	6,0%	<b>0,3751</b>	<b>10,50</b>
<i>Blend aus hellem und dunklem Wild Ale, gelagert auf ganzen Pflaumen. Wahnsinnig komplex!</i>			
<b>North Coast Berliner Weisse Tart Cherry [US]</b>	4,1%	<b>0,351</b>	<b>5,30</b>
<i>Eine us-amerikanisches Sauerbier im Berliner Weisse-Stil mit Sauerkirschen aus Michigan.</i>			
<b>Orca It's okay to not be okay [D]</b>	7,5%	<b>0,441</b>	<b>7,00</b>
<i>„Imperial Fruited Sour Ale mit Himbeeren und Kokosnuss.“ Klingt verrückt. Ist es auch.</i>			
<b>Orca Neitaka Pfirsich Sauer [D]</b>	4,0%	<b>0,3751</b>	<b>8,90</b>
<i>Mehrere Monate auf ganzen, frischen Pfirsichen gelagert. Fruchtig, sauer und wenig Alkohol.</i>			
<b>Schneeeule Kennedy Berliner Weisse [D]</b>	3,0%	<b>0,331</b>	<b>4,20</b>
<i>Achtung! Vintage. Handwerklich produziertes Sauerbier von Ulrike Genz aus Berlin. #nosirup</i>			

**BIERKARTE***Bier-Wein-Hybride*

<b>Flügge/Mattern Éric Rosé Himbeer Sauer [D]</b>	6,9%	0,331	8,10
<i>Perfekter Aperitif: Rosé und ein Sauerbier auf Berliner Weisse Art zusammen vergoren und auf Himbeerpüree gelagert. Fruchtig in der Nase, leichte Säure und trocken im Abgang.</i>			
<b>Flügge/Mattern Pitt &amp; Rubi 2020 [D]</b>	7,3%	0,331	9,80
<i>Orange Wine in Komplizenschaft mit einer Berliner Weisse, gelagert auf Aprikosenpüree.</i>			
<b>Flügge/Mattern Sieke &amp; Ole 2020 [D]</b>	7,7%	0,331	7,00
<i>Orange Wine in Komplizenschaft mit einem Sauerbier nach Berliner Weisse Art</i>			
<b>Flügge/Mattern Georg I Rotwein Stout [D]</b>	10,8%	0,331	9,10
<i>Ein schwerer Rotwein trifft auf leichte Röstaromen und den Körper eines Stout.</i>			
<b>Orca/Olinger Riesling Grape Ale [D]</b>	8,5%	0,3751	7,00
<i>Saisonbier mit Rieslingtrauben nachvergoren und anschließend auf diesen gelagert. Trocken.</i>			

*Fassgelagerte Biere*

<b>Feher Nyul Gemenc Illusion Imperial Stout [HUN]</b>	9,8%	0,331	11,90
<i>Ein Russian Imperial Stout, gelagert in einem Fass der ungarischen Gemenc Distillerie.</i>			
<b>Feher Nyul Peaty Hug Baltic Porter [HUN]</b>	9,8%	0,331	11,90
<i>Sehr starkes Baltic Porter, ausgebaut in einem Fass mit Laphroig Whiskey-Vorbelegung.</i>			
<b>Hanscraft Vintage 2019 Imperial Stout [D]</b>	10,5%	0,331	7,00
<i>Das Black Nizza Stout neun Monate im Weinbrand- und Portweinfass gelagert. Ein Jahr alt.</i>			
<b>Moor Fusion Old Ale 2018 Calvados [UK]</b>	8,0%	0,331	6,90
<i>Das mehrfach ausgezeichnete Old Freddy Walker fünf Monate in Calvados-Fässern gelagert.</i>			
<b>Nebraska Mélange À Trois Belgian Style [US]</b>	11,3%	0,751	24,50
<i>Ein blondes Belgian Strong Ale, drei Monate in Chardonnay-Fässern gelagert.</i>			
<b>Sander Barley Sour Barrique 2016 Bio [D]</b>	10,5%	0,331	7,00
<i>Sehr starkes Sauerbier, ausgebaut im Barrique-Fass mit Rotweinvorbelegung.</i>			
<b>Sander Caribbean Pearl 2 Bio [D]</b>	9,2%	0,331	7,00
<i>Bernsteinfarbener Doppelbock, sechs Monate im Holzfass mit Rumvorbelegung gereift.</i>			
<b>Sander Sweet Oak Sour Porter Bio [D]</b>	7,0%	0,331	3,90
<i>Ein mildgesäuertes Porter, das etwa neun Monate im Holzfass mit Rotweinvorbelegung reifte.</i>			
<b>Saugatuck Bourbon Barrel Aged Raspb Stout [US]</b>	9,8%	0,351	8,40
<i>Hui, ein Brett! Stout mit Himbeeren aromatisiert und anschließend im Bourbonfass gelagert.</i>			

**BIERKARTE**

**Weihener Bourbon Bock [D]** 8,4% **0,75l** **19,50**  
*Mehrfach ausgezeichnet. Heller Bock mehrere Monate im Bourbonfass gelagert. Zum Teilen.*

*Alkoholfrei*

**Faust Hefeweizen Alkoholfrei [D]** <0,5% **0,5l** **2,10**  
*Alkoholfreies und natürlich total isotonisches Weizen aus Miltenberg am Main.*

**Faust Pils Alkoholfrei [D]** <0,5% **0,5l** **2,10**  
*Alkoholfreies und leicht herbes Pils aus Miltenberg am Main.*

**Nittenauer Le Chauffeur FreIPA [D]** <0,4% **0,33l** **3,50**  
*Von den Pionieren der alkoholfreien Craft-Biere in Deutschland. Hopfig-herb.*

**Nittenauer Lola Coffee Porter [D]** <0,4% **0,33l** **3,50**  
*Alkoholfrei, aber mit Kaffee. Röstmalze treffen Kaffeebohnen. Was für Fans dunkler Biere.*

**Nittenauer The Wit [D]** <0,4% **0,33l** **3,50**  
*Weizen kennt jeder ohne Alkohol, aber Wit? Mit Orangenschalen und Koriander. Sehr frisch!*

**Rittmayer Kellerbier [D]** <0,4% **0,33l** **2,40**  
*Feine Malznoten und die übliche Süffigkeit eines Kellerbier geht auch in Alkoholfrei.*