

Bieren op Fles

Cornet Oaked - 33 cl - 8,5 % alc



Sterk blond - Oaked - toetsen van vanille door het gebruik van eikenhout als ingrediënt

Bière blonde et forte, boisée - notes subtiles de vanille provenant de copeaux de chêne ajoutés pendant le processus de brassage

Strong Blond, Oaked - subtle notes of vanilla from oak chips added during the brewing process, 8,5 % ABV

Rodenbach Fruitage - 25 cl - 3,9 % alc



Fruitbier - verfrissend - fruitig - op basis van 9 % rood fruit - gedeeltelijk gerijpt op eiken foeders

Un rafraîchissement fruité - délicatement aigre-douce à base de 9 % de vrais fruits rouges - maturation partielle en fûts de chêne

Fruit beer - accessible fruit and softly sour with 9% real red fruits - partial aged in oak foeders - 3,9 % ABV

Rodenbach Alexander - 33 cl - 5,6 % alc



Fruitbier van gemende gisting - zacht zurig en verfrissend maceratie met zure kersen 3,9% alc

Une bière fruitée rafraîchissante - une petite acidité - seulement des ingrédients naturels

Mixed fermentation fruit beer -softly tart and refreshing maceration with tart cherries

Palm - 25 cl - 5,2 % alc



Amber ale,- 'Spéciale Belge' - verfrissend - rond van smaak - aangename bitterheid.

Bière ambrée -'Spéciale Belge' - rafraîchissante - goût velouté - agréablement amère.

Amber ale - 'Spéciale Belge' - refreshing - accessible easy to drink - pleasantly bitter.



Steenbrugge Wit/Blanche - 25 cl - 4,8 % alc



Erkend Belgisch Abdijbier / wit, ongefilterd - verfrissend - toetsen van curaçao en koriander.

Bière belge d'Abbaye reconnue / blanche, non filtrée - rafraîchissante - notes de curaçao et de coriandre.

Official Belgian abbey beer / Unfiltered 'White' Beer - refreshing - notes of curacao and coriander.

Steenbrugge Dubbel (Bruin) - 33cl - 6,5 % alc



Erkend Belgisch Abdijbier / bruin - toetsen van zoethout en kaneel - vleugje karamel.

Bière belge d'Abbaye reconnue / brune - notes de réglisse et de cannelle - soupçon de caramel.

Official Belgian abbey beer / Brown - notes of liquorice and cinnamon - hint of caramel.

Blonden os - 33cl - 6,5 % alc



Blond ambachtelijk bier - hoge gisting - Zacht moutig - tikkeltje fruitig - licht kruidig hoparoma - droge aangename hobbitterheid.

Bière blonde artisanale - haute fermentation - arôme houblon délicatement épicé - une finale sèche avec une amertume houblon agréable.

Blond craft beer fermentation - Soft malty - slightly fruity - slightly spicy hop aroma - dry finish with hop bitterness

Kriek Boon - 25 cl - 4,0 % alc

Duvel - 33 cl - 8,5 % alc

Karmeliet (blond) - 33 cl - 8,4 % alc

Westmalle Dubbel - 33 cl - 7,0 % alc

Westmalle Tripel - 33 cl - 9,50 % alc

