

Apéritief
Malheure Bière Brut

Warmgerook Zalmspiesje
Bellegems Wit

Everzwijnragout Met Armand
Ter Dolen Armand

Rookworst Met Spek
Avec les Bons Voeux

Gekaramelliseerde Ribbetjes
Rochefort 10

Chocolademousse
Hercule Stout / Samaranth



Naam van het bier	: Avec les bons Voeux
Brouwerij	: Dupont, Tourpes (Henegouwen).
Alcoholvolume/Gisting	: 9 1/2 %, Hoge Gisting.
Uitzicht	: Koperblonde kleur met een stevige off-white schuimkraag en een felle pareling in het glas. Het bier is ongefilterd.
Aroma	: In de neus een aromatische hopgeur met zachte citrustoetsen en een lichte kruidigheid. Je ruikt de alcohol, gist, mout en hop. Tevens een hint van koriander en peper. Het heeft de typische (Saison) hooizolder/strogeur. Er is fruitigheid (perzik, banaan, appel, peer) en een zestegeur.
Smaak	: Heel verfrissend eerste mondgevoel, wat peperig, pittig, lichtgrassig, notities van pomelmoes. Het bier is lekker gehopt. Het heeft een lichfruitige zoete aanzet overgaand in een heerlijk vol mondgevoel. De smaak komt pas na een paar slokjes echt door en is zoetig, overvloeiend naar een droge, lichtfruitige, likeurachtige bitterheid. Zeer verwarmend. De afdronk is lang, droog, lichtpeperig en licht bitter. Het doet snakken naar meer.
Conclusie	: Een dijk van een bier! Dit is het paradepaardje van Brasserie Dupont. De selectie van gisten, samen met de lange rijpingsfase met “dry hopping”, creëren een typisch en complex aroma en smaak. Iedere slok doet verlangen naar meer. Dit bier staat op eenzame hoogte boven alle andere eindejaarsbieren.



Naam van het bier	: Rochefort 10.
Brouwerij	: Abdij Notre-Dame de Saint- Remy.
Alcoholvolume/Gisting	: 11,2 %, Hoge Gisting.
Serveertemperatuur	: 12° - 14°.
Uitzicht	: Het bier heeft een mahoniehouten kleur, is licht gesluid en heeft een lichtbeige dichte, dunne schuimkraag.
Aroma	: In de neus is het diepfruitig met een toets van banaan. Verder rozijnen, vijgen, anijs en alcohol. Ook een hint van chocolade.
Smaak	: De smaak is zoet en lichtzoutig. Met bittere chocolade, karamel, donker fruit, drop, speculaas en kaneel. De afdronk is portachtig, zeer rijk, verwarmend en bijna overweldigend door de alcohol.
Algemene beoordeling	: Zeer evenwichtig en complex bier. Zijn erenaam “Kardinaal van de Trappisten” is zeer terecht.



Naam van het bier	: Hercule Stout.
Brouwerij	: Ellezelloise, (Brasserie des Légendes).
Alcoholvolume/Gisting	: 9%, Hoge gisting.
Serveertemperatuur	: 4°.
Uitzicht	: Koolzwart, ondoordrinkbaar met een momige beige schuimkraag. Deze kleeft licht plakkend aan de wand.
Aroma	: Een nootachtig boeket van gebrande koffie, dropachtig (zoethout), gedroogd fruit, chocolade en alcohol. Een overweldigende geur.
Smaak	: De smaak is romig en kruidig. Zoetig (op een prettige manier), lichtmoutig gebrand, fruit en chocolade met een lichte co2 prikkeling. De afdronk is plakkerig en bitter.
Conclusie	: Perfect zoetig, moutig, lichtgebrande stout met een mooi evenwicht tussen zoet en bitter en tussen mout en hop.
Extra	: Men zegt dat er getorrefieerde mout wordt gebruikt. Dit wil zeggen dat het graan wordt gebrand waardoor het open springt (net als maïs voor popcorn).



Naam van het bier	: Malheur Bière Brut.
Brouwerij	: Malheur, Buggenhout.
Alcohol/Gisting	: 11%, Hoge Gisting.
Serveertemperatuur	: 4° - 6°.
Uitzicht	: Goudgeel met een lichte opaalglans. Het bier is lichtjes gesluisd en heeft een schitterende, compacte en stabiele schuimkraag. Deze sneeuw-witte schuimkraag kleeft mooi aan de wand. Zeer veel en fijne koolzuurgasbelletjes.
Aroma	: De geur komt (door het overvloedige schuim) traag op gang. Het ruikt fris met een verfijnde hoptoets. Een expressieve geur volgt met exotische vruchten, wat kruidnagel, een vleugje karamel, perzik, rozen en groene appelen. Het geurt licht olie-achtig en heeft iets rokerigs op de achtergrond.
Smaak	: De smaak is zeer evenwichtig, bitter en rond met een stevige, zachtsmakende volmondigheid. Het heeft een ingehouden combinatie van smaken: vanille, perzik, abrikoos en citroen. Het koolzuurgas ontploft in de mond en prikkelt de tong en het gehemelte. De afdronk is vrij droog, bruisend en lichtbitter. De zweem van zoetheid komt door de alcohol.
Conclusie	: Een zeer aromatisch bier, sterk maar zijdezacht. Verfijnd en sprankelend.



Naam van het Bier	: Armand
Brouwerij	: Ter Dolen, Houthalen – Helchteren.
Alcoholvolume/Gisting	: 7%, Hoge gisting.
Serveertemperatuur	: 6° - 8°.
Uitzicht	: De kleur is hoogblond met een minimale tweeschijn richting amber. Het heeft een volle witte kraag van rotsachtig schuim. Het bier is ongefilterd en daardoor lichttroebel. Er gaat een constante stroom van koolzuur door het glas.
Aroma	: Een zeer fris en fruitig aroma met toetsen van citrus, grapefruit, abrikozen, bloemen en mout. Er is een mooie balans tussen mout en hop.
Smaak	: De fruitige, lichtzoete smaak is gelijk aan de geur. Het heeft een heerlijk fris mondgevoel waarin een zeer lichte munttoets doet denken aan een champagne-gist. Het bier is delicaat gehopt en heeft een vrij droge afdronk. De nasmaak is lichtzurig en blijft wat hangen. De duidelijke bitterheid komt mede door de dry-hopping met de Amerikaanse Cascade hop.
Conclusie	: Dit bier is diep uitgist en dat resulteert in een licht verteerbaar en dorstlessend bier waarbij enige voorzichtigheid i.v.m. het alcoholpercentage geboden blijft. Armand is een eerbetoon aan Armand Desplenter bezieler en medestichter van de brouwerij Ter Dolen.



Naam van het Bier	: Bellegems Witbier.
Brouwerij	: Bockor (Omer Vander Ghinste), Bellegem.
Alcoholvolume/Gisting	: 5%, Hoge Gisting.
Serveertemperatuur	: 4° - 6°.
Uitzicht	: Een blonde kleur met een stevige witte schuimkraag. De lichte kleur komt door de tarwe. De typisch aanwezige troebel (het bier is ongefilterd) is kenmerkend voor dit type bier.
Aroma	: In de neus ruik je een fris beregend weiland, een beetje koriander, wat limoen en vers gemalen peper. Mooie balans tussen fruitigheid en kruidigheid.
Smaak	: Een frisse, citrusachtige aanzet. Daarna wat sherryachtige toetsen, iets van groene appeltjes en zelfs een toets van prosecco.
Conclusie	: Een fris dorstlessend bier met het authentieke karakter van een ambachtelijk gebrouwen witbier.



Naam van het bier	: Urthel Samaranth.
Brouwerij	: de Leyerth, Ruiselede.
Alcoholvolume/Gisting	; 11,5 % Hoge Gisting.
Uitzicht	: Diep amberkleurig met een gebroken witte schuimkraag welke tamelijk snel uiteen valt.
Aroma	; Aangenaam met licht zoethout, houttonen, moutige chocolade en rijpe zomervruchten.
Smaak	: Een volle, ronde smaak met krachtige hopbitters, lichtzoete framboos. Droog en kruidig. De afdronk is lichtbitter, zachtzoet en likeurachtig.
Conclusie	: Een gerstewijn gebrouwen naar de beste Vlaamse brouwtraditie. Kan zich meten met de St Bernardus Abt 12 en de Westvleteren 12.

Naam van het bier	: Fourchette.
Brouwerij	: van Steenberge, Ertvelde.
Alcohol/Gisting	: 7,5%, Hoge Gisting.
Serveertemperatuur	: 8°.
Uitzicht	: Goudblond met een ruime, stevige witte schuimkraag. Licht wazig. Het schuim kleeft goed aan de wand.
Aroma	: Je ruikt fruitigheid zoals perzik en tropisch fruit. Ook kruidigheid komt goed naar voren (koriander). Het is aangenaam prikkelend in de neus.
Smaak	: Semi-volmondige smaak. Citrusfris en bitterzoet. Florale toetsen zoals honing. Er is fruitigheid in de smaak van o.a. perzik, ananas en tropisch fruit. Ook bespeurt men wat kruidnagel en pompelmoes. De afdronk is hoppig en mondt uit in een (half) droge nasmaak.
Conclusie	: Dit bier is een blend van een tripel en een witbier. De fruitigheid komt van de gist. Fluwelen balans tussen zacht en bitter en aangenaam verfrissend.