

**Onze high beer bestaat uit vier gangen van een klein gerecht met bijpassend bier.
De bieren worden in het oorspronkelijke glas of originele fles geserveerd.
Dus geen proefglasjes. Een gezellige en smakelijke besteding van de middag.**

Het arrangement is te reserveren vanaf 13.00 uur met als uiterlijke eindtijd 18.00 uur

Caprese

Mozzarella | tomaat | basilicum | olijf | balsamicostroopje

Bier: Brugse Zot Blond Goudblond, lichtfruitig en kruidig aroma van hop
(*Brouwerij De Halve Maan, Brugge, BE, alc. 6,0%*)

Frisse Zalm

Tartaar van gerookte en verse zalm | avocado | wasabimayo

Bier: Paulaner Hefe Weizen

Frisse ongefiltreerde authentieke Beierse Weizener. Lekker romig en verfrissend (Paulaner Brauerei, München DE, alc. 5,5%)

Varkenshaasmedaillons

Omwikkeld met spek | bedekt met brie | rode wijnsaus | glaasje zoete aardappelfriet

Bier: Texels Skuumkoppe Dunkelweizen van Texel.

Beetje kruidig, romig en toch ook een klein beetje fruitig (Texelse Brouwerij, Oudeschild NL, alc. 6,0%)

Tompouce

Huisgemaakt | bladerdeeg | gele room | aardbeien | klein bolletje aardbeienijs | frambozensaus

Bier: Bullebak Tripel Weizen Het beste van een Duitse Weizener (tarwe) in combinatie met een Belgische tripel (veel moutbeslag). Licht romig, een vleugje citrus, banaan en caramel (De Eeuwige Jeugd, Amsterdam NL, alc.7,7%)

Kosten per arrangement: € 33,50