

**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

Zalm en Makreel

Gerookte zalm | chioggia biet | tartaar van gerookte makreel | citroen dillemayonaise

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%)

Salade Kippendij

Salade | stukjes gegrilde kippendij | avocado | cherry tomaat | sesam vinaigrette

Bier: Seef Super Cadix Dry hopped lager bier. Toegankelijk met een frisse maar ferme hop-bite (Antwerpse Brouw Compagnie, Antwerpen BE, alc 5,6%)

Rundersukade

Langzaam mals gegaard | stamppotje van rauwe andijvie | kruidenjus

Bier: Amstel Bock Robijnrode herfstbock volgens origineel recept uit 1872. Klein zoetje, fijn bittertje (Heineken Brouwerijen, NL, alc. 7,0%)

Tarte Tatin

Warm taartje met appel | vanillesaus | kaneelijs | slagroom

Bier: Skuumkoppe Dunkelweizen van Texel. Beetje kruidig, romig en toch ook een klein beetje fruitig (Texelse Brouwerij, Oudeschild NL, alc. 6,0%)

Kosten per arrangement: € 34,50