BIER

NIELZ

CAFÉ RESTAURANT • SINDS 2002

THE PLACE TO BEER

BIJBEL

Volg Nielz op Facebook

Volg Nielz op Instagram

ALCOHOLVRIJ/ ALCOHOLARM

Steeds meer mensen kiezen voor alcoholvrij of alcoholarm bier, en brouwers spelen daar slim op in! Dankzij moderne brouwtechnieken is de smaak tegenwoordig nauwelijks te onderscheiden van een regulier biertje. Of je nu de BOB bent, sportief bezig bent of gewoon wilt genieten zonder kater, er is altijd een verfrissende keuze voor iedereen.

- Wist je dat alcoholvrij bier in Duitsland vaak gedronken wordt na het sporten? Het bevat elektrolyten en is een verrassend goede dorstlesser.
- In Nederland mag bier tot 0,5% alcohol nog steeds 'alcoholvrij' genoemd worden, terwijl sommige landen de grens op 0,0% leggen.
- Het oudste geregistreerde alcoholvrije bier komt uit 1919, toen de drooglegging in de VS leidde tot een zoektocht naar alternatieven.

GROLSCH 0.0 | 3.5

Zoet	●●○○○
Hoppig	●●○○○
Bitter	●●○○○
Fruitig	●○○○○
Vol	●●○○○

Herkomst:
Enschede, Nederland

Kleur:
Goudgeel

Alcoholpercentage:
0,0%

SMAAK
Een verfrissende, gebalanceerde smaak met een subtiele hopbitterheid. Je proeft tonen van granen en een lichte fruitigheid.

DRINKEN BIJ
Caesar salade

UNTAPPD SCORE

2.4

GROLSCH RADLER 0.0 | 4

Zoet ●●●●○
Hoppig ○○○○○
Bitter ●○○○○
Fruitig ●●●●○
Vol ●●○○○

Herkomst:
Enschede, Nederland

Kleur:
Lichtgeel

Alcoholpercentage:
0,0%

SMAAK
Een verfrissende, fruitige smaak met een fijne balans tussen zoet en zuur. De combinatie van alcoholvrij pils en citroensap maakt dit een frisse, zomerse dorstlesser.

DRINKEN BIJ
Poke surf & surf

UNTAPPD SCORE

2.9

GROLSCH WEIZEN 0.0 | 4.5

Zoet ●●●○○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●●○○

Herkomst:
Enschede, Nederland

Kleur:
Goud

Alcoholpercentage:
0,0%

SMAAK
Een frisse, licht zoete en fruitige smaak. Je proeft tonen van banaan en kruidnagel. Daarnaast heeft het een zachte tarwesmaak met een lichte hoppigheid, wat typerend is voor een weizenbier.

DRINKEN BIJ
Saté

UNTAPPD SCORE

2.7

LIEFMANS FRUITESSE 0.0 | 4.8

Zoet	●●●●○
Hoppig	●●○○○
Bitter	●○○○○
Fruitig	●●●●●
Vol	●●○○○

Herkomst:
Oudenaarde, België

Kleur:
Lichtrood

Alcoholpercentage:
0,0%

SMAAK
Een fruitig boeket van kriek, framboos, bosbes, vlierbes en aardbei.

DRINKEN BIJ:
Carpaccio

UNTAPPD SCORE

3.1

Heerlijk bij een speciaalbiertje!

	8 st.	12 st.	16 st.
AMBACHTELIJKE RUNDVLEES BITTERBALLEN	8	11	14
BITTERGARNITUUR	8	11	14
KAASSTENGELS chilisaus	8	11	14
VEGAN BITTERBALLEN CAS&KAS	9	13	17

KAAS-WORST PLANKJE 9.5
Dijonmosterd · mosterd- dillesaus

MANDJE STOKBROOD BORREL 7
Nielz knoflooksaus · kruidenboter

NIELZ BORRELPLANK 19.5
kaas · harde worst · nacho's · bitterballen · brood
knoflooksaus ·borrelnootjes · gemarineerde olijven

PATATJE MAFFIOSO 7.5
truffelmayonaise · Parmezaanse kaas
peterselie

NACHO NIELZ 9
tomatensalsa · zure room · bosui
kaasgratin

BOK

Bok- of bockbier (naar het Duits: bockbier) is een sterk seizoenbier. Bokbier is van oorsprong een Duitse biersoort, maar wordt inmiddels in diverse landen gebrouwen.
Over het ontstaan van dit biersoort gaan diverse verhalen. Het zou te maken kunnen hebben met de Germaanse god Donar (soms afgebeeld als half mens, half bok) die op een bokkenwagen langs de hemel rijdt. De nieuwe gerst- of tarweoogst werd gevierd met het zojuist bereide nieuwe bier: Bokbier dus.
De tarwe of gerst wordt aan het eind van de zomer geoogst en kan na bewerking (mouten) worden gebruikt om de eerste brouw van dat seizoen te brouwen. Ondertussen is het dan herfst en daarom wordt het “herfstbok” genoemd.
Een ander verhaal is dat het een verbastering zou zijn van Einbecker Bier die de Hertog van Beieren liet namaken. Dat bier werd op zijn Beiers uitgesproken als "Ainpöckisch bier” verkort uitgesproken Äinpöck” wat verbasterde naar ëin Bock". Dit heeft niets met een bok te maken, maar op etiketten werd wel vaak een bok afgebeeld.
Bokbier is geliefd door zijn rijke smaakprofiel, variërend van zoet en moutig tot licht kruidig.

FRONTAAL DROP BOCK | 7

Zoet	●●●●○
Hoppig	●○○○○
Bitter	●●○○○
Fruitig	●○○○○
Vol	●●●●○

Herkomst:
Breda, Nederland

Kleur:
zeer donker

Alcoholpercentage:
7,5%

SMAAK
Frontaal Drop Bock is een vrij uitgesproken bier dat zowel de zoetheid, de maltcomplexiteit en de drop-/salmiaktonen laat spreken.

DRINKEN BIJ
Boneless beef ribs

UNTAPPD SCORE

3,6

LA CHOUFFE 6666 | 6

Zoet ●●●○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●●○○
Fruitig ●●○○○
Vol ●●●●○

Herkomst:
Harelbeke, België

Kleur:
Koperachtig tot bruin-oranje

Alcoholpercentage:
6,6%

SMAAK
Subtiliteiten van karamel en geroosterde mout dansen in de neus, terwijl het op het gehemelte mild bitter wordt met aardse ondertonen. Elegant en seizoensgebonden, een karaktervol bokbier voor nostalgische momenten.

DRINKEN BIJ
Oosterse roerbak

UNTAPPD SCORE
3,5

IJBOK | 6.5

Zoet ●●○○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●●○○
Fruitig ●●○○○
Vol ●●●○○

Herkomst:
Amsterdam, Nederland

Kleur:
Donkerbruin/zwart

Alcoholpercentage:
6,5%

SMAAK
Donker en robuust, maar verrassend droog.
Met geroosterde granen, subtiele koffie- en donkere fruitaroma's. Een aangenaam bittere afdronk die herfstige gezelligheid oproept. Perfect bij een gezellige avond binnen wanneer de dagen korter worden.

DRINKEN BIJ
Mokkaschuimtaart

UNTAPPD SCORE
3,9

BRUGSE BOK| 6

Zoet	●●●○○
Hoppig	●○○○○
Bitter	●●●○○
Fruitig	●●○○○
Vol	●●●○○

Herkomst:
Brugge, België

Kleur:
Kastanjebruin

Alcoholpercentage:
6,5%

UNTAPPD SCORE

3,4

SMAAK
Een seizoensgebonden bok met een stevige schuimkraag en volop geroosterde moutkarakters. In de neus: specerijen en donkere vruchten; in de mond: subtiele karamel, rozijn en een prettige bitterheid. Klassiek, vlot drinkbaar én seizoenssfeer in elk glas.

DRINKEN BIJ
patatje pulled chicken

DUBBEL

Dubbel is een type bovengistend bier, gewoonlijk met een hergisting op fles, maar dit is niet altijd het geval. De kleur is meestal middel- tot donkerbruin.
Het van oorsprong Belgische biertype werd voor het eerst gemaakt door de Trappisten van Westmalle in 1856.
Hoewel Dubbel een hoger stamwortgehalte heeft dan blond trappisten- bier, wil de naam niet zeggen dat het een verdubbeling is van de vergistbare suikers. Mogelijk heeft het te maken met het aantal merktekens op de vaten om onderscheid te kunnen maken.
Dubbel heeft een lager alcoholpercentage dan tripel;
gewoonlijk rond 7%.
Het Dubbel bier is zoeter dan enkel bier en heeft over het algemeen een wat zachter, lichtzoet bier met een lichte hopbitterheid.

MC CHOUFFE | 6

Zoet ●●●○○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●●●○

Herkomst:
Houffalize, België

Kleur:
Robijnrood

Alcoholpercentage:
8,0%

SMAAK
Een robijnrood bier met een fruitige neus en een kruidige toets. In de smaak vind je karamel, gedroogd fruit en een vleugje zoethout. Rijk, verwarmend en toch soepel drinkbaar, met een zachte, licht bittere finale.

DRINKEN BIJ
Nielz borrelplank

UNTAPPD SCORE

3,7

’t IJ NATTE | 6

Zoet ●●●○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●○○○
Vol ●●●○○

Herkomst:
Amsterdam, Nederland

Kleur:
Amber

Alcoholpercentage:
6,5%

SMAAK
De allereerste creatie van Brouwerij ’t IJ: een klassieke amberkleurige dubbel met tonen van karamel, gedroogd fruit en een lichte kruidigheid. Vol en zacht, met een mooie balans tussen zoet en bitter. Een echte Amsterdamse klassieker.

DRINKEN BIJ
Appeltaart

UNTAPPD SCORE

3,6

TWO CHEFS BREWING HOWLING WOLF | 7

Zoet ●●○○○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●●●○○
Fruitig ●○○○○
Vol ●●●●○

Herkomst:
Amsterdam, Nederland

Kleur:
Blond/goudgeel

Alcoholpercentage:
6,0%

SMAAK
Een krachtige stout met volle smaken van koffie, chocolade en geroosterde mout. Complex en donker, met een licht zoete aanzet en een lange, verwarmende afdronk. Een bier om rustig van te genieten.

DRINKEN BIJ
Smokey bbq smash

UNTAPPD SCORE

3,6

BLOND

Blond bier is soepel, toegankelijk en vol van smaak. Het vindt zijn oorsprong in België en ligt qua karakter tussen een pils en een zwaarder abdijbier in. Met een lichtzoete moutbasis en fruitige tonen is het een echte allemansvriend. Blond bier past perfect bij zowel borrelmomenten als een goed diner.

- Blond bier werd in de jaren ’50 populair als antwoord op de opkomst van pils. Brouwers wilden een toegankelijk alternatief met meer smaak.
- De meeste blonde bieren hebben een subtiele honingachtige zoetheid en worden vaak gebrouwen met Belgische gist, wat zorgt voor kruidige aroma’s.
- Hoewel blond bier vaak uit België komt, zijn er ook Nederlandse varianten die steeds bekender worden.

LA CHOUFFE BLOND | 6

Zoet ●●●○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●●○○

Herkomst:
Amsterdam, Nederland

Kleur:
Oranje

Alcoholpercentage:
8%

SMAAK:
Een iconische Belgische blond met een fruitig en kruidig aroma. Zachtzoet in de aanzet, gevolgd door een subtiele hopbitterheid. Bekend om zijn doordrinkbaarheid en lichte koriandertoets in de afdronk.

DRINKEN BIJ:
Spicy smash

UNTAPPD SCORE

3,7

TROUBADOUR BLOND| 5.8

Zoet ●●○○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●○○○
Vol ●●○○○

Herkomst:
Sint-Gills-Waas, België

Kleur:
Blond/geel

Alcoholpercentage:
6,5%

SMAAK:
Een Belgische blondine met karakter: licht fruitig, zachtzoet en kruidig, met een fijne hopbitterheid in de afdronk. Elegant en doordrinkbaar, maar met voldoende body en smaak om te verrassen.

DRINKEN BIJ:
Gebakken zalm

UNTAPPD SCORE

3,5

MAREDSOUS | 5.8

Zoet ●●●○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●○○○

Herkomst:
Breendonk, België

Kleur:
Blond/goud

Alcoholpercentage:
8,0%

SMAAK:
Een abdijbier met een zachte, romige body en fruitige neus. Licht zoet met een toets van honing en een zachte, kruidige hop in de afdronk. Klassiek Belgisch en bijzonder evenwichtig.

UNTAPPD SCORE

3,6

DRINKEN BIJ:
Iberico varkens ribeye

BRUGSE ZOT BLOND | 6

Zoet ●●○○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●○○○

Herkomst:
Brugge,België

Kleur:
Blond/goudgeel

Alcoholpercentage:
6,0%

SMAAK:
Een levendig Belgisch blond bier met een fruitig aroma en kruidige hoptoets. Fris, lichtzoet en zacht bitter, met een goudblonde kleur en een verfijnde schuimkraag. Vrolijk, verfrissend en toch karaktervol.

UNTAPPD SCORE

3,9

DRINKEN BIJ:
Nacho pulled chicken

TRIPEL

Tripel is een zwaar bovengistend bier, met een hergisting op fles. De kleur varieert tussen blond en amber. Hij heeft meestal een sterke moutige en/of bittere hop smaak. Tripel heeft een alcohol- percentage van 7 tot 10%.
Het hoge percentage komt niet noodzakelijk uit de hoeveelheid graan, er wordt eventueel suiker (in de vorm van glucose) toegevoegd om het hoge alcoholpercentage te bereiken. Kenmerkend voor een tripel is ook vaak een hoger koolzuurgehalte.
De oorsprong van de term is onbekend, hoewel de belangrijkste theorie is dat het op de een of andere manier de kracht van het bier aangeeft.
De naam werd gebruikt in 1956 door de Trappistenbrouwerij in Westmalle om hun sterkste bier een naam te geven, hoewel zowel de term tripel en het soort bier (sterke Pale Ale) al voor 1956 bestonden.
De Westmalle Tripel werd met de naam op grote schaal gekopieerd door de brouwerijen van België, en in 1987 breidde een andere Trappistenbrouwerij, de Koningshoeven in Nederland, haar assortiment uit met het bier 'La Trappe Tripel'. Later waaide deze benaming over naar de Verenigde Staten en andere landen, en wordt nu gebruikt door een reeks van seculiere brouwers voor een sterke Pale Ale in de stijl van Westmalle Tripel.

GUILTY MONKEY TRIPEL AAP| 7

Zoet ●●●○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●●○○

Herkomst:
Nijmegen, Nederland

Kleur:
Blond/goud

Alcoholpercentage:
9,5%

SMAAK
Een stevige tripel met klassieke Belgische invloeden: kruidig, fruitig en licht zoet. Met tonen van banaan, koriander en een zachte hopbitterheid. Vol en rond, met een warme afdronk.

DRINKEN BIJ
Chickenburger

UNTAPPD SCORE

3,6

FRONTAAL ANDREAS | 8

Zoet ●●●●○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●●●●

Herkomst:
Breda, Nederland

Kleur:
Donkerbruin

Alcoholpercentage:
8,5%

SMAAK
Een krachtige quadrupel met rijke smaken van karamel, gedroogd fruit en chocolade. Vol, zoet en verwarmend, met een complexe body en een zachte, licht bittere afdronk. Ideaal voor lange avonden.

DRINKEN BIJ
Black gold truffle smash

UNTAPPD SCORE
3,8

TRIPEL KARMELIET | 6.3

Zoet ●●●○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●●●○

Herkomst:
Buggenhout, België

Kleur:
Blond

Alcoholpercentage:
8,4%

SMAAK
Dit bijzondere bier wordt gemaakt met drie granen – gerst, haver en tarwe – wat zorgt voor een volle en zachte smaak. Met een alcoholpercentage van 8,4% biedt het een rijke beleving met tonen van vanille, citrus en een kruidige toets.

DRINKEN BIJ
Surf & turf salade

UNTAPPD SCORE
4,0

QUADRUPEL

Tripel is een zwaar bovengistend bier, met een hergisting op fles. De kleur varieert tussen blond en amber. Hij heeft meestal een sterke moutige en/of bittere hop smaak. Tripel heeft een alcohol- percentage van 7 tot 10%.
Het hoge percentage komt niet noodzakelijk uit de hoeveelheid graan, er wordt eventueel suiker (in de vorm van glucose) toegevoegd om het hoge alcoholpercentage te bereiken. Kenmerkend voor een tripel is ook vaak een hoger koolzuurgehalte.
De oorsprong van de term is onbekend, hoewel de belangrijkste theorie is dat het op de een of andere manier de kracht van het bier aangeeft.
De naam werd gebruikt in 1956 door de Trappistenbrouwerij in Westmalle om hun sterkste bier een naam te geven, hoewel zowel de term tripel en het soort bier (sterke Pale Ale) al voor 1956 bestonden.
De Westmalle Tripel werd met de naam op grote schaal gekopieerd door de brouwerijen van België, en in 1987 breidde een andere Trappistenbrouwerij, de Koningshoeven in Nederland, haar assortiment uit met het bier 'La Trappe Tripel'. Later waaide deze benaming over naar de Verenigde Staten en andere landen, en wordt nu gebruikt door een reeks van seculiere brouwers voor een sterke Pale Ale in de stijl van Westmalle Tripel.

STRAFFE HENDRIK | 7.6

Zoet	●●●●○
Hoppig	●○○○○
Bitter	●●○○○
Fruitig	●●●○○
Vol	●●●●●

Herkomst:
Brugge, België

Kleur:
Donkerbruin

Alcoholpercentage:
11%

SMAAK
Een rijke quadrupel met aroma's van karamel, rozijnen, vijgen en chocolade. Vol en krachtig, met een zoete aanzet en een kruidige, warme afdronk. Een donker bier met veel diepgang.

DRINKEN BIJ
Hollandse biefstuk met pepersaus

UNTAPPD SCORE

4,0

IPA

IPA (India Pale Ale) is hét bier voor liefhebbers van uitgesproken hoparoma's. Dit biertype ontstond in de 18e eeuw toen de Britten extra hop toevoegden om hun bier langer houdbaar te maken tijdens zeereizen naar India. Tegenwoordig zijn IPA's razend populair en te vinden in allerlei stijlen, van fris en bloemig tot intens en bitter.

- Het stereotype dat IPA's altijd super bitter zijn, is achterhaald. Moderne IPA's kunnen juist heel fruitig en zacht van smaak zijn.
- De 'hoppigheid' van een IPA komt niet alleen door het bitter, maar ook door de etherische oliën in hop, die zorgen voor aroma's als citrus, dennen en tropisch fruit.
- Er zijn verschillende stijlen IPA, zoals de hazy (troebele en sappige New England IPA) en de West Coast IPA (droger en extra bitter).

TROUBADOUR MAGMA | 6.4

Zoet	●●●○○
Hoppig	●●●●○
Bitter	●●●●○
Fruitig	●●●○○
Vol	●●●○○

Herkomst:
Sint-Gillis-Waas, België

Kleur:
Amber/oranje

Alcoholpercentage:
9,0%

SMAAK
Een Belgisch antwoord op de Amerikaanse IPA: rijk, moutig en tegelijk vol hoparoma's. Tropisch fruit en karamel worden gevolgd door een stevige hopbitterheid. Complex en krachtig, met een verwarmende afdronk.

DRINKEN BIJ
Poke surf & surf

UNTAPPD SCORE

3,8

GUILTY MONKEY NEIPA AAP | 6.5

Zoet ●●○○○
Hoppig ●●●●○
Bitter ●●●●○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●○○○

Herkomst:
Nijmegen, Nederland

Kleur:
Goud/oranje

Alcoholpercentage:
5,0%

SMAAK
Een moderne IPA met uitgesproken hoparoma's van citrus, dennen en tropisch fruit. Verfrissend en levendig, met een duidelijke bitterheid die mooi in balans blijft met een lichte moutbasis. Ideaal voor de hopliefhebber.

DRINKEN BIJ
Oosterse roerbak

UNTAPPD SCORE

3,5

CHOUFFE HOUBLON | 5

Zoet ●●○○○
Hoppig ●●●●○
Bitter ●●●○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●●○○

Herkomst:
Houffalize, België

Kleur:
Blond/oranje

Alcoholpercentage:
9,0%

SMAAK
Een krachtige tripel IPA met Belgische roots. Fruitig en kruidig zoals een klassieke tripel, maar met een stevige dry-hop die zorgt voor uitgesproken citrus- en bloementoetsen. Bitter, complex en vol.

DRINKEN BIJ
Schnitzel Nielz

UNTAPPD SCORE

3,7

WEIZEN / WIT

Weizen en witbier zijn zomerse klassiekers met een lange historie. Hoewel ze vaak door elkaar worden gehaald, zijn er verschillen: weizen (Duits) wordt vooral van tarwe gebrouwen en heeft romige tonen van banaan en kruidnagel, terwijl witbier (Belgisch) vaak koriander en sinaasappelschil bevat voor een frisse smaak. Beide zijn heerlijk doordrinkbaar en perfect op een zonnig terras!

- Weizen en witbier mogen niet te koud worden geserveerd (idealiter rond de 6-8°C), anders komen de fruitige en kruidige aroma's niet goed tot hun recht.
- Bij een traditionele Duitse weizen hoort een speciale schenktechniek: draai de fles licht bij het inschenken om de gist los te maken.
- Witbier was bijna uitgestorven in België tot brouwer Pierre Celis het in de jaren '60 nieuw leven inblies. Zijn Hoegaarden Wit werd een wereldhit!

FRONTAAL WITTE SIMMIE | 7

Zoet	●●○○○
Hoppig	●○○○○
Bitter	●○○○○
Fruitig	●●●○○
Vol	●●○○○

Herkomst:
Breda, Nederland

Kleur:
Lichtgeel

Alcoholpercentage:
5,2%

SMAAK
Een zachte, frisse smaak met subtiele kruidige tonen en verfrissende citrus aroma's.

DRINKEN BIJ
Club sandwich Nielz

UNTAPPD SCORE

3,4

ERDINGER HEFE WEISSBIER | 5

Zoet ●●○○○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●○○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●●○○

Herkomst:
Erding, Duitsland

Kleur:
Lichtblond

Alcoholpercentage:
5,3%

SMAAK
Vol aroma's van banaan en kruidnagel. Een frisse smaak met een lichtbittere afdronk.

DRINKEN BIJ
Caesar salade

UNTAPPD SCORE

3,7

‘t IJ IJWIT | 6.2

Zoet ●●○○○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●○○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●●●○○

Herkomst:
Amsterdam, Nederland

Kleur:
Lichtgeel/troebel

Alcoholpercentage:
6,5%

SMAAK
Een frisse, licht kruidige witbier met tonen van citrus en koriander. Vol van smaak maar toch doordrinkbaar, met een zachte, romige afdronk. Een van de populairste bieren van ’t IJ.

DRINKEN BIJ
Stokbroodje gerookte zalm

UNTAPPD SCORE

3,6

GUILTY MONKEY WITTE AAP | 6.4

Zoet ●●○○○

Hoppig ●○○○○

Bitter ●○○○○

Fruitig ●●●○○

Vol ●●○○○

Herkomst:
Nijmegen, Nederland

Kleur:
Troebel blond

Alcoholpercentage:
5,0%

SMAAK
Een frisse witbier met een zachte moutbasis en verkwikkende tonen van citrus en koriander. Doordrinkbaar en licht kruidig, ideaal als dorstlesser met nét dat beetje extra karakter.

DRINKEN BIJ:
Italiaanse bol tonijnsalade

UNTAPPD SCORE

3,4

FRUITBIER

Fruitbier is een heerlijk verfrissend en dorstlessend bier, vaak gebrouwen met echt fruit zoals kersen, frambozen of mango Het heeft een mooie balans tussen zoet en zuur en is al eeuwenlang een populair biertype, vooral in België. Perfect voor wie houdt van een lichte en fruitige smaakbeleving!

- In België worden kriekbieren al eeuwenlang gemaakt door zure lambiek te laten rijpen met kersen. Dit proces kan jaren duren!
- Sommige fruitbieren bevatten geen echt fruit, maar natuurlijke aroma’s of sappen die tijdens of na het brouwproces worden toegevoegd.
- In de middeleeuwen werd fruit vaak toegevoegd aan bier om het drinkwater veiliger en smakelijker te maken.

LA CHOUFFE CHERRY | 6.5

Zoet ●●●○○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●●●●○
Vol ●●●○○

Herkomst:
Houffalize, België

Kleur:
Robijnrood

Alcoholpercentage:
8,0%

SMAAK
Een fruitige variant van La Chouffe, gebrouwen met kersen. Zoet en licht zuur, met aroma's van rood fruit, amandel en een zachte kruidigheid. Een speelse interpretatie van een Belgisch blond met fruitige twist.

DRINKEN BIJ
Nielz Cheesecake

UNTAPPD SCORE
3,6

LIEFMANS FRUITESSE | 4.9

Zoet ●●●●○
Hoppig ○○○○○
Bitter ●○○○○
Fruitig ●●●●●
Vol ●●○○○

Herkomst:
Oudenaarde, België

Kleur:
Lichtrood

Alcoholpercentage:
3,8%

SMAAK
Liefmans fruitesse is een heel fruitig bier.De smaak is lichtzoet met fruitige accenten van aardbei, framboos, bosbes, vlierbes en kers Deze blend van bier is gerijpt met kersen en natuurlijke vruchtensappen wordt geserveerd op ijs.

DRINKEN BIJ
Licht desemgranenbrood carpaccio

UNTAPPD SCORE
3,4

KASTEEL TROPICAL | 6.5

Zoet ●●●●○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●○○○○
Fruitig ●●●●●
Vol ●●○○○

Herkomst:
Izegem, België

Kleur:
Geel/oranje, licht troebel

Alcoholpercentage:
7%

SMAAK:
Een exotisch fruitbier met tonen van ananas, mango en passievrucht. Zoet, licht zuur en sprankelend, met een zachte afdronk. Een zomerse smaakexplosie voor liefhebbers van fruitige bieren.

DRINKEN BIJ:
Chicken fiesta tortilla

UNTAPPD SCORE

3,2

OVERIG

Naast onze uitgebreide selectie speciaalbieren hebben we ook een paar klassiekers die altijd goed smaken. Of je nu gaat voor een verfijnde Duitse pils, een frisse Mexicaanse lager of een gedurfde biercocktail met tequila-aroma's, er is altijd een passende keuze.

Warsteiner was een van de eerste Duitse brouwerijen die na de Tweede Wereldoorlog weer begon te exporteren en hielp daarmee Duitse pils wereldwijd populair te maken.

In de jaren '80 probeerde Heineken Corona uit de Amerikaanse markt te weren door geruchten te verspreiden dat het bier met rioolwater werd gebrouwen – een poging die volledig mislukte, want Corona werd alleen maar populairder.

In sommige landen, zoals Duitsland, mag Desperados officieel geen "bier" genoemd worden vanwege de toegevoegde smaakstoffen, en wordt het geclassificeerd als een "biermixdrank".

CORONA | 5.9

Zoet ●●○○○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●○○○○
Fruitig ●○○○○
Vol ●○○○○

Herkomst:
Mexico-Stad, Mexico

Kleur:
Stroblond

Alcoholpercentage:
4,5%

SMAAK
Corona Extra van Grupo Modelo is een bier van lage gisting met een alcoholpercentage van 4,6%. Het bier heeft een frisse en zoete smaak.

DRINKEN BIJ
Italiaanse bol pulled chicken

UNTAPPD SCORE

3,1

DESPERADOS | 5.9

Zoet ●●●○○
Hoppig ●○○○○
Bitter ●○○○○
Fruitig ●●○○○
Vol ●●○○○

Herkomst:
Schiltigheim, Frankrijk

Kleur:
Goudgeel

Alcoholpercentage:
5,9%

SMAAK
Bij de eerste slok ervaar je frisse, citrusachtige toetsen, gevolgd door een aangename zoetheid die afkomstig is van het tequila aroma. De afdronk is verfrissend en iets zoet, met een hint van specerijen die doet denken aan tequila, wat het een interessante en verrassende keuze maakt voor liefhebbers van fruitige en zoete bieren.

DRINKEN BIJ
Nacho's pulled chicken

UNTAPPD SCORE

3,3

WARSTEINER | 3.5

Zoet ●○○○○
Hoppig ●●○○○
Bitter ●●○○○
Fruitig ●○○○○
Vol ●○○○○

Herkomst:
Warstein, Duitsland

Kleur:
Goud

Alcoholpercentage:
4,8%

SMAAK
Fris moutig en vol van smaak voor een pilsener.
De zachte bitterheid is perfect in balans met het moutige aroma.

DRINKEN BIJ
Schnitzel champignonroomsaus

UNTAPPD SCORE

3,2

TUBORG SKOLL | 5.9

Zoet ●●●○○
Hoppig ○○○○○
Bitter ●○○○○
Fruitig ●●●○○
Vol ●○○○○

Herkomst:
Kopenhagen,
Denemarken

Kleur:
Helder blond

Alcoholpercentage:
6,0%

SMAAK
Een Scandinavisch bier met wodka- en citrusaroma's. Fris en licht zoet, met tonen van limoen en sinaasappel. Een moderne, trendy dorstlesser die zich onderscheidt door zijn cocktailachtige karakter.

DRINKEN BIJ
Poke crispy chicken

UNTAPPD SCORE

2,9

WAAR KWALITEIT & GASTVRIJHEID SAMENKOMEN

UNTAPPD

Untappd is een sociaal netwerk en mobiele app waarmee gebruikers hun gedronken bieren kunnen inchecken, beoordelen en hun ervaring delen met vrienden.

De app biedt de mogelijkheid om bieren te beoordelen, foto's te uploaden en badges te verdienen. Daarnaast kun je eenvoudig de bierkaarten van nabijgelegen locaties bekijken.

Wil je ook jouw speciaalbiertjes beoordelen? Download dan de Untappd app en laat je stem horen!"

LIEVER EEN BIERTJE VAN DE TAP?

We vertellen graag welke soorten we op dit moment op de tap hebben!

OVER DEZE BIERBIJBEL

Deze Nielz bierbijbel is met veel bierliefde samengesteld door en voor onze speciaal bierliefhebbers.

Heb je suggesties voor speciaalbieren die we kunnen opnemen in deze bierbijbel, mis je informatie of heb je andere opmerkingen?

Laat ons dat dan weten door een mailtje te sturen naar info@nielz.nl.

Canon van de Nederlandse biercultuur

VOOR DE ECHTE BIERFANAAT

Wist je dat er een website bestaat over bier in Nederland in de breedste zin van het woord?

Op deze website vind je alles over de rijke biertraditie van Nederland. De site biedt informatie over verschillende biersoorten, brouwerijen en bierfestivals in het land. Daarnaast zijn er interessante artikelen en recepten te vinden die de kunst van het bierbrouwen en proeven verkennen.

Laat je inspireren door de veelzijdigheid van Nederlandse bieren en de cultuur eromheen!