

BIER KAART

VOORJAAR & ZOMER

BLOND BIER

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.

'T IJ BLONDIE | 5.5

SMAAK

Fris en toegankelijk blond bier van Brouwerij 't IJ met lichte mouttonen en een subtiele fruitigheid. Zacht van smaak met een milde hopbitterheid en een verfrissende, doordrinkbare afdronk. Perfect voor wie een licht maar karaktervol blond bier zoekt.

DRINKEN BIJ

Flammkuchen gerookte zalm



Alcoholpercentage:
5,8%

LA CHOUFFE BLOND | 6

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 smashburger



Alcoholpercentage:
8%

LEFFE BLOND | 5

SMAAK

Volmondig abdijbier met zachte mouttonen, lichte honing en een kruidige fruitigheid. In de afdronk proef je een subtiele bitterheid en warme alcoholtonen die het bier rond en toegankelijk maken.

DRINKEN BIJ

Caribbean spareribs



Alcoholpercentage:
6,6%

FRONTAAL BLONDE SIMMIE | 6

SMAAK

Krachtig blond bier met fruitige tonen, zachte mout en een lichte kruidigheid van Belgische gist. Het bier heeft een volle body en een verrassend droge, licht bittere afdronk.

DRINKEN BIJ

Chickenburger Asian style



Alcoholpercentage:
5%

HEERLIJK BIJ EEN SPECIAALBIERTJE!

AMBACHTELIJKE RUNDVLEES BITTERBALLEN

BITTERGARNITUUR

VEGAN BITTERBALLEN CAS&KAS

KAAS-WORST PLANKJE 9.5

Dijonmosterd · mosterd-dillesaus

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

8 st. 12 st. 16 st.

8 11 14

8 11 14

9 13 17



TRIPEL

Tripel is een krachtig Belgisch bier met een gouden kleur en een rijke, complexe smaak. Ondanks het hoge alcoholpercentage (meestal 8-10%) drinkt het verrassend soepel door de lichte body en fruitige en kruidige tonen. De naam 'tripel' verwijst naar de drievoudige hoeveelheid mout die wordt gebruikt. Een echt kloosterbier met een eeuwenoude traditie!



De naam 'tripel' komt van het feit dat het bier meer mout bevat en daardoor sterker is. Er zijn ook 'dubbel' (donker en zoeter) en 'quadrupel' (nog sterker en voller).



Ondanks het hoge alcoholpercentage blijft een tripel verrassend doordrinkbaar door de lichte kleur en de sprankelende koolzuur.



De Westmalle Tripel uit 1934 wordt vaak beschouwd als de 'moeder van alle tripels' en is nog steeds een van de bekendste.

WILDEREN TRIPEL KANUNNIK | 6

SMAAK

Complex en karaktervol tripel met tonen van rijp fruit, honing en een lichte kruidigheid. De stevige moutbasis wordt mooi gebalanceerd door een verfijnde bitterheid en droge afdronk.

DRINKEN BIJ

Saté



Alcoholpercentage:
8,2%

DEUGNIET | 5.5

SMAAK

Sterk blond. Fruitig, lichtjes bloemig, zoet en rijk, zonder te veel alcohol. Geslaagd evenwicht met een elegante bitterheid.

DRINKEN BIJ

Schnitzel Nielz



Alcoholpercentage:
7,3%

TRIPEL KARMELIET | 6

SMAAK

Elegante tripel met aroma's van banaan, vanille en citrus. Het bier heeft een romige body door de drie granen en eindigt fris en licht kruidig met een zachte hopbitterheid

DRINKEN BIJ

Catch of the day



Alcoholpercentage:
8%

HIGH FRY

18 p.p. (Minimaal 2 personen)

- Aziatische bamischijf · atjar · wasabi-mayonaise tempura kroepoek
- mini broodje frikandel · rode ui · augurk · speciaalsaus
- mini broodje kalfsvlees kroket · paddenstoel tapenade truffelmayonaise
- mini pita kaassoufflé · satésaus · sambal goreng ketang
- crispy kip · coleslaw · BBQ-saus
- bourgondisch kroketje · uienchutney · brie · desembrood
- mini loempia · wortelsalade · chilisaus

Dagelijks op reservering verkrijgbaar vanaf 14.00 uur.
Minimaal één dag van tevoren reserveren.



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).

JOPEN MOOIE NEL | 6.5

SMAAK

Frisse en aromatische IPA met krachtige hoptonen van citrus, grapefruit en tropisch fruit. De moutbasis blijft licht waardoor de bitterheid helder en verfrissend naar voren komt.

DRINKEN BIJ

Nacho pulled chicken



Alcoholpercentage:
6,5%

DE EEUWIGE JEUGD BELHAMEL | 6

SMAAK

Krachtige New England IPA met veel tropisch fruit, mango en citrus. Zacht mondgevoel door haver en een milde bitterheid maken dit bier sappig en vol van smaak.

DRINKEN BIJ

Biefstukpuntjes stroganoffsaus



Alcoholpercentage:
6,5%

FF LEKKER MET JE BEK IN HET ZONNETJE | 6.5

SMAAK

Zonnige en doordrinkbare IPA met frisse citrus, perzik en lichte hopbitterheid. Het bier heeft een zachte body en een fruitige, dorstlessende afdrank.

DRINKEN BIJ

Pokebowl



Alcoholpercentage:
6,5%

WITBIER

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 wordt vaak gebrouwen met koriander en sinaasappelschil, wat zorgt voor de frisse, licht kruidige smaak waar dit biertype om bekend staat.

'T IJWIT | 6

SMAAK

Fris en aromatisch Amsterdams witbier met tonen van citrus, koriander en een lichte kruidigheid van de gist. Het bier heeft een zachte tarwebasis, een romig mondgevoel en een verfrissende, licht kruidige afdrank.

DRINKEN BIJ

Seafood salade



Alcoholpercentage:
6,5%

BLANCHE DE BRUXELLES | 5

SMAAK

Licht en verfrissend Belgisch witbier met frisse citrustonen, koriander en een subtiele sinaasappelschil. Zacht en troebel met een lichte kruidigheid en een dorstlessende afdrank.

DRINKEN BIJ

Flammkuchen gerookte zalm



Alcoholpercentage:
4,5%

VEDETT WHITE | 5

SMAAK

Verfrissend Belgisch witbier met tonen van citrus, koriander en lichte tarwemout. Zacht, fris en dorstlessend met een subtiele kruidigheid in de afdrank.

DRINKEN BIJ

Salades



Alcoholpercentage:
4,7%

ERDINGER HEFE WEISSIER | 5.5

SMAAK

Klassiek Duits tarwebier met aroma's van banaan en kruidnagel. Zachte mousse en romige body maken dit bier fris, zacht en mooi in balans.

DRINKEN BIJ

Bekijk borrelkaart



Alcoholpercentage:
5,3%

HIGH BEER & HIGH WINE

(Minimaal 2 personen)

DRIE SPECIAALBIERTJES NAAR KEUZE & DRIE GANGEN BORRELHAPJES

Een High Beer combineren met een High Wine is ook mogelijk

De arrangementen zijn dagelijks verkrijgbaar vanaf 14.00 uur.

In verband met de benodigde voorbereidingstijd kunnen arrangementen niet op de dag zelf gereserveerd worden.

Reserveren is mogelijk via e-mail (info@nielz.nl) of telefonisch (0546-815777).



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 kriebieren 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.

LIEFMANS | 5

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

Salade carpaccio



Alcoholpercentage:
3,8%

St. LOUIS KRIEK | 5

SMAAK

Zoet-fruitig kriekbier met volle kersensmaak, lichte amandeltonen en een zachte frisheid. Het bier is toegankelijk en licht sprankelend met een zachte zoetzure balans.

DRINKEN BIJ

Luikse wafel



Alcoholpercentage:
3,2%

KASTEEL TROPICAL | 6.5

SMAAK

Exotisch fruitbier met aroma's van ananas, passievrucht en mango. Zacht zoet karakter met lichte alcoholwarmte en een tropische, frisse afdrank.

DRINKEN BIJ

Smoothiebowl peach & passion



Alcoholpercentage:
7%

DUBBEL

Dubbel is een bovengistend bier, vaak met hergisting op fles, met een middel- tot donkerbruine kleur. Het Belgische biertype werd voor het eerst gebrouwen door de Trappisten van Westmalle in 1856.

De naam "Dubbel" betekent niet dat er simpelweg dubbele vergistbare suikers in zitten; mogelijk verwijst het naar merktekens op vaten om verschillende bieren te onderscheiden.

Dubbel heeft meestal een alcoholpercentage rond de 7% en staat bekend om zijn zachte, lichtzoete smaak met een milde hopbitterheid.

GOUDEN CAROLUS | 5.5

SMAAK

Rijk en donker abdijbier met tonen van karamel, gedroogd fruit en lichte chocolade. De zachte moutzoetheid wordt mooi afgerond door een milde bitterheid.

DRINKEN BIJ

BBQ bavette



Alcoholpercentage:
8,5%

LEFFE BRUIN | 5

SMAAK

Donker abdijbier met aroma's van karamel, rozijnen en geroosterde mout. Zacht en rond met een warme, licht zoete afdronk.

DRINKEN BIJ

Steak tartaar



Alcoholpercentage:
6,5%

OVERIG

Naast onze selectie speciaalbieren hebben we ook een paar klassiekers die altijd goed smaken. Of je nu kiest voor een Duitse pils, een frisse Mexicaanse lager of een biercocktail met tequila-aroma's, er is altijd een passende keuze. In de jaren '80 probeerde Heineken Corona uit de Amerikaanse markt te weren met geruchten dat het bier met rioolwater werd gebrouwen – een poging die juist het tegenovergestelde effect had.

In sommige landen, zoals Duitsland, mag Desperados officieel geen “bier” heten vanwege de toegevoegde smaakstoffen en wordt het gezien als een biermixdrank.

WARSTEINER | 3.5

SMAAK

Fris moutig en vol van smaak voor een pilsener.

De zachte bitterheid is perfect in balans met het moutige aroma.

DRINKEN BIJ

Fish & chips



Alcoholpercentage:
4,8%

DESPERADOS | 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.

DRINKEN BIJ

Bekijk de borrelkaart!



Alcoholpercentage:
5,9%

CORONA | 5.9

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

Bekijk de borrelkaart!



Alcoholpercentage:
4,6%

**KELDER
RESTANTEN
BIER
PER FLESJE 4.-**

Ben je nieuwsgierig welke bierpareltjes we nog in onze kelder hebben liggen? Scan dan de QR code.



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.

LEFFE BLOND 0.0 | 4.7

SMAAK

Vol en rond abdijbier met zachte mouttonen, een lichte honingzoetheid en een subtiele kruidigheid van Belgische gist. De smaak is fruitig met een milde bitterheid en een warme, zachte afdronk.

DRINKEN BIJ

Caribbean spareribs



Alcoholpercentage:
0%

VAN DE STREEK FUNHOUSE NEIPA | 5.5

SMAAK

Sappige New England IPA met veel tropisch fruit zoals mango en ananas. Zacht en licht troebel met een romig mondgevoel en een milde, frisse hopbitterheid in de afdronk.

DRINKEN BIJ

Poke crispy chicken



Alcoholpercentage:
0,5%

'T IJ VRIJWIT | 5.7

SMAAK

Fris alcoholvrij witbier met citrus en koriander. Licht troebel, zacht kruidig en dorstlessend met een verfrissende afdronk.

DRINKEN BIJ

Toast burrata



Alcoholpercentage:
0,5%

LIEFMANS 0.0 | 4.8

SMAAK

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

DRINKEN BIJ:

Salades



Alcoholpercentage:
0%

RADLER 0.0 | 4

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

Pokebowl



Alcoholpercentage:
0%

GROLSCH 0.0 | 3.5

SMAAK

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

DRINKEN BIJ

Caesar salade



Alcoholpercentage:
0%

WEIZEN 0.0 | 4.5

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

Biefstukpuntjes salade



Alcoholpercentage:
0%

DESPERADOS VIRGIN | 4.5

SMAAK

Fris alcoholvrij bier met tequila-achtige citrusaroma's en een lichte zoetheid. Dorstlessend en zomers met een sprankelende afdronk.

DRINKEN BIJ

Nacho Nielz



Alcoholpercentage:
0%

GLUTENVRIJ



Ook bierliefhebbers die gluten willen of moeten vermijden kunnen tegenwoordig volop genieten van speciaalbier. Dankzij moderne brouwtechnieken worden gluten tijdens het brouwproces afgebroken of worden speciale glutenvrije granen gebruikt, waardoor de karakteristieke smaak van bier behouden blijft.

Glutenvrije bieren zijn er in verschillende stijlen: van frisse blond bieren tot krachtige tripels. De smaak kan variëren van licht en dorstlessend tot vol en fruitig, net als bij traditionele speciaalbieren.

Wist je dat veel glutenvrije bieren gewoon met gerst worden gebrouwen? Tijdens het brouwproces worden enzymen toegevoegd die gluten afbreken, waardoor het bier uiteindelijk glutenvrij wordt.

In Europa mag bier alleen als glutenvrij worden aangeduid wanneer het minder dan 20 ppm gluten bevat. Hierdoor kunnen ook mensen met een glutenintolerantie veilig genieten van een goed glas bier.

GRISSETTE TRIPEL | 5



SMAAK

Krachtige tripel met een volle moutbasis, fruitige esters en een lichte kruidigheid. De smaak is rond en complex met tonen van honing en rijp fruit, gevolgd door een droge en verfijnde bitterheid.

DRINKEN BIJ

Bekijk onze allergenenkaart



Alcoholpercentage:
8%

GRISSETTE BLOND | 4.5



SMAAK

Fris blond bier met lichte mouttonen, citrus en een zachte kruidigheid. Doordrinkbaar en elegant met een droge, verfrissende afdronk.

DRINKEN BIJ

Bekijk onze allergenenkaart



Alcoholpercentage:
5,5%

**HOP EN GERST ZIJN PLANTEN, DAN IS BIER
TOCH EIGENLIJK GEWOON EEN SALADE.....**

WAAR KWALITEIT & GASTVRIJHEID SAMENKOMEN

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.

LIEVER EEN BIERTJE VAN DE TAP?

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

VOOR DE ECHTE BIERFANAAT

Canon van de Nederlandse
biercultuur



WORD LID VAN DE NIELZ FAMILIE!
SPAAR VOOR KORTING!

Scan en spaar SCAN DE QR CODE EN MELD JE AAN VOOR HET NIELZ SPAARPROGRAMMA

- Meld je aan en ontvang direct 750 punten t.w.v. 7,50
- Spaar 10 punten voor iedere euro die je besteedt
- Bij 1000 punten krijg je een 10,- voucher, te besteden bij Nielz.
- Plus, geniet van leuke acties door het jaar heen

SCAN NU & MELD JE AAN!

*SCAN HIER
en spaar
voor korting*



SCAN NU & MELD JE AAN!