



Prijzlijst de Parel bieren 2013

De Parel

BIERKAART

De Parel en haar Bieren

Het grandcafé van De Parel biedt u een groot assortiment dranken. Van espresso tot gedistilleerd.... u kunt kiezen uit vele soorten en merken die wij op de voorgeschreven manier serveren.

Deze kaart handelt over de vele soorten bieren en pilzen die u bij ons kunt degusteren. Op de tap vindt u ons huismerk "Fendertspils", wereldmerk "Jupiler", luxe pils Hertogh Jan en een speciaal bier. Hiernaast hebben wij altijd minimaal 10 soorten op fles. Gekoeld of van het schap, het is net hoe u het wenst. In deze kaart vindt u een opsomming van de bijzondere bieren die wij u op dit moment bieden en een beknopte omschrijving van herkomst en smaak.

Straffe Hendrik; In 1981 brouwde De Halve Maan eenmalig een speciaal "straf" bier van hoge gisting naar aanleiding van de inhuldiging van een beeld van Sint Arnoldus, de patroonheilige van de brouwers, in Brugge. Het bier kreeg de naam "Straffe Hendrik", naar de verschillende generaties Henri Maes die de brouwerij runden, en kende zo'n succes dat men het blijvend is gaan produceren. Straffe Hendrik is een blonde tripel met een alcoholpercentage van 9% en is gebrouwen met een subtiel mengeling van 6 speciale moutsoorten. Het bier is stevig gehopt met Saaz- en Styrian Golding-hop van zeer goede kwaliteit. Hergisting in de fles zorgt voor een langere houdbaarheid.

Fendertspils smaakt zoals pils ooit bedoeld is. Geen kunstmatige toevoegingen van suikers, alcohol, koolzuur, smaak- of kleurstoffen. Alles puur naturel volgens een vertrouwd procedé. Kostbaar en arbeidsintensief, maar de enige manier om de echte frisse, heldere smaak van pils te verkrijgen. Het oude vertrouwde Duitse Reinheitsgebot is leidraad voor het Fendertspils van heden ten dagen. Fendertspils® een heerlijk pils met een goudgele kleur en een bijzonder smakelijk aroma, wordt uit de beste gemoute gerst en hop conform dit Reinheitsgebot gebrouwen. Fendertspils® is een private label van De Parel en wordt onder licentie gebrouwen in het oosten van Duitsland.

Bierhapjes

Die uw bier nog beter laten smaken.

Spaans schoteltje (tapas)

Rauwe ham (Pata Negra), olijven en premium olijfolie. € 8,00

Worstplankje

Gelderse, Cervelaat, Droge worst en leverworst. € 6,00

Kaas blokjes: oud, jong of gemixt € 5,00

Bordje leverworst: € 4,00

Uit de frituur

10 Bitterballen: € 4,00

12 stuks bittergarnituur: € 5,00

Fendertspils € 1,85 0,25 ltr van de tap

Pul Fendertspils € 3,50 0,5 ltr van de tap

Jupiler € 2,00 0,25 ltr van de tap

Jupiler € 2,40 0,33 ltr van de tap

Pul Jupiler € 3,80 0,5 ltr van de tap

Pichet (kan) Jupiler € 10,00 1,5 ltr van de tap

Hertogh Jan € 2,50 0,25 ltr van de tap

Tapbier van de maand € 2,75 0,25 ltr van de tap

Flesje Dommelsch € 2,50 0,33 ltr fles

Flesje Dommelsch oud bruin € 2,25 0,33 ltr fles

Flesje Jupiler alcoholvrij € 2,00 0,33 ltr fles

Lefje blond € 2,75 0,33 ltr fles

Lefje dubbel € 2,75 0,33 ltr fles

Lefje tripel € 3,25 0,33 ltr fles

Corsendonk Pater € 3,00 0,33 ltr fles

Corsendonk Agnus € 3,00 0,33 ltr fles

Straffe Hendrik € 3,40 0,33 ltr fles

Gouden Carolus Classic € 3,10 0,33 ltr fles

Rochefort 10 € 4,00 0,33 ltr fles

Orval € 3,20 0,33 ltr fles

Guiden Draak € 3,20 0,33 ltr fles

Hopus € 3,20 0,33 ltr fles

Duvel € 3,00 0,33 ltr fles

La Chouffe € 3,25 0,33 ltr fles

Pauwel Kwak € 3,00 0,33 ltr fles

Karmeliet € 3,60 0,33 ltr fles

* Zolang de voorraad strekt *
Prijzen zijn inclusief 21% BTW.



Kijk ook eens op www.deparel.org/speciaal-bieren

De Parel ook voor uw familiefeest.

De Parel

De Parel en haar Bieren

BIERKAART



Tripel Karmeliet is een Belgisch bier dat in 1996 werd gelanceerd. Het is een tripel (8,4% in volume) waarin behalve gerst ook tarwe en haver zijn verwerkt. Karmeliet is een complex goud- tot bronskleurig bier met een romige schuimkraag. Dit komt onder meer door de gebruikte granen, maar ook door een beperkt gebruik van Stiermarkse hop, het overvloedig kruiden en het fruitig karakter (banaan en vanille) van de huisgist. De zoete aanzet evolueert verder in een uitgesproken sinaasappelsmaak om dan mildbitter uit te vloeien. De aanbevolen schenkingstemperatuur van Tripel Karmeliet ligt rond de 6-9 graden Celsius.

Gouden Carolus is een Belgisch bier van hoge gisting. Het bier wordt gebrouwen door Brouwerij Het Anker te Mechelen en is vernoemd naar Keizer Karel en met name naar de gouden muntstukken uit de 16e eeuw met de beeltenis van Keizer Karel op. Gouden Carolus Classic is een robijnrood bier van hoge gisting met een alcoholpercentage van 8,5%. Door de hoge densiteit (19° Plato) wordt het geklasseerd bij de speciaalbieren. Het wordt gebrouwen volgens een recept uit de jaren '60. Voor het gebotteld wordt, worden nog vergistbare suikers toegevoegd om gedurende 10 dagen een tweede gisting op gang te brengen. Daarna duurt het nog 3 maanden voor het verkocht wordt.

La Chouffe is een Belgisch blond bier dat voor het eerst in 1982 door de zwagers Pierre Gobron en Chris Bauweraerts werd gebrouwen. Het begon als een hobby, die geleidelijk uitgroeide tot de brouwerij/stokerij en taverne Brasserie d'Achoffe. Sedert 2006 is deze volledig in handen van de brouwerij Duvel Moortgat uit Puurs. La Chouffe was behalve op vat lange tijd alleen in grote flessen van 75 centiliter en 1,5 liter verkrijgbaar, maar sinds mei 2009 wordt het bier ook in flesjes van 33 centiliter gebotteld. De brouwer beveelt aan La Chouffe bij een temperatuur van 4 tot 10°C te drinken.

De naam "**Corsendonk**" verwijst naar de priorij van Corsendonk, een voormalig augustijner klooster te Oud-Turnhout. De priorij bestond van 1398 tot 1784. Reeds van in de 19e eeuw werd er door brouwerij Keersmaekers Patersbier gemaakt. In 1982 werd op vraag en met de steun van de Oud-Turnhoutse VVV gestart met de productie van Corsendonk-bier. Sindsdien kennen de bieren ook internationaalsucces. Recent werden grote contracten met de Verenigde Staten en China afgesloten. Corsendonk Agnus is een blonde tripel met een alcoholpercentage van 7,5%. Corsendonk Pater is een donker, roodbruin dubbel bier van hoge gisting met een alcoholperc. van 7,5%.

Gulden Draak (Dragon d'or) is een donker Belgisch bier van hoge gisting (10,5°) gebrouwen door Brouwerij Van Steenberghe te Ertvelde. In 1998 bekroonde het American Tasting Institute Gulden Draak tot beste bier ter wereld. Gulden Draak wordt na botteling voor langere tijd gelagerd en kent dan nagisting op de fles. De brouwer zelf omschrijft het product als het feestbier bij uitstek, maar het kan eveneens als dessertbier worden genuttigd. Het verschil zit hem in de serveertemperatuur: 5°C of 12-15°C.

Orval ("Gouden Dal") is een trappistenbier dat in de abdij Notre-Dame d'Orval in de Belgische provincie Luxemburg wordt gebrouwen. De trappistenabdij werd in 1132 opgericht, rond 1789 vernield en in 1926 weer opgebouwd. Het duurde tot 1932 voor het eerste bier gebrouwen werd. Het trappistenbier Orval (33 cl, alcoholgehalte van 6,2%) heeft een karakteristieke smaak en een fris koolzuur. Opvallend is de vormgeving van de fles. In de abdij wordt niet alleen bier gebrouwen maar ook wordt er een halfzachte ambachtelijke kaas gemaakt. Hij wordt gemaakt met verse volle melk uit de Gaumestreek.

Duvel is een Belgisch blond speciaal bier. Het heeft een hoge gisting en wordt nog eens hergist op fles. Het alcoholpercentage bedraagt 8,5%. Duvel wordt gedronken uit een tulpvormig glas. De originele Duvel was een donker bier. In 1967 gooide men het roer om en werd het recept aangepast. De eerste "zwarte blonde" werd op de markt gebracht en kreeg meteen een nieuw tulpvormig glas. Zowel het bier als het glas werden een trendsetter einde jaren zestig, begin jaren zeventig. Het glas werd een icoon en een verzamelobject. Duvel wordt met niet bijzonder veel meer gerst gebrouwen dan een gewone pils maar voor de hergisting op fles wordt nog suiker en gist toegevoegd.

Hopus is een Belgisch bier. Het wordt gebrouwen in Brouwerij Lefebvre, gevestigd te Quenast (een deelgemeente van Rebecq in de provincie Waals-Brabant). De naam Hopus is een samenvoeging van hop en opus (Latijn voor "werk"). Het bier werd in 2008 gelanceerd. In 2010 won het reeds een zilveren medaille op de Australian International Beer Awards in de categorie Belgian and French style ales packaged - Strong golden ale. Hopus is een goudblond bier van hoge gisting met een alcoholpercentage van 8,3%. Het aroma is fris met een vleugje limoen. In De Parel wordt het geschonken in een hoog glas met een afzonderlijk klein glaasje voor het restgist.

Pauwel Kwak is een amber Belgisch speciaal bier met hoog alcoholgehalte (8,4%), waar kandij aan wordt toegevoegd. Het wordt gebrouwen door brouwerij Bosteels in Buggenhout, die reeds zes generaties in familiehanden is. Pauwel Kwak is een hoog gistend bier, amberkleurig, met een licht moutig aroma en een fruitige nasmaak. In de tijd van Napoleon was brouwer Pauwel Kwak uitbater van koetsiersherberg De Hoom in Dendermonde. Als de laatste slok bier onvoorzichtig uit het speciale glas wordt gedronken zou het geluid "kwak" hoorbaar zijn en de inhoud van de bol zou over je kleding gulpen.



Kijk ook eens op www.deparel.org/speciaal-bieren

De Parel voor feesten van formaat.

De Parel ook voor uw familiefeest.