

In't Nieuw Museum Gazette

Eten, drinken maar vooral genieten!



Jaargang 5

INHOUDSTAFEL

Aperitief.....	2
Sterke Dranken.....	3 & 4
Wijn.....	5 & 6
Chefs Menu.....	7
Rib Eye.....	8
A la carte.....	9 & 10
Warme Dranken.....	11
Frisdranken.....	12
Taplijst.....	13
Bierstekers.....	13
Flessenbier.....	14
Zure Bieren.....	15
Vintage Bieren.....	15
Beergeeks.....	16

RIB EYE

Iedere maand maken we een
selectie van

Rib Eye & Dunne Lende

Zie Pagina 8

1.0 of 2.0

De afgelopen maanden hadden we heel wat tijd om na te denken over wat we de laatste jaren hebben gedaan, hoe we dat deden en met wie we werkten om daar toe te komen.

Het was hinken op twee gedachten: gaan we voor een grondige wijziging (2.0) of blijven we gewoon verder doen met wat we al deden (1.0)? Was het nodig alles eens te verversen en opnieuw te beginnen of zat er nog rek op wat we al deden?

Het is een tussenoplossing geworden, versie 1.5 zeg maar. We blijven doen wat we al deden maar nog verfijnder, beter uitgepuurd en helemaal op maat (en niet alleen voor de klant maar ook voor de leverancier).

Een samenwerking tussen een echte hoeveslager en restaurant is dikwijls moeilijk. Restaurants (en hun klanten) zijn vaak nogal verknocht aan de bekendere versnijdingen. Dat verplicht de hoeveslager vaak te moeten bijkopen bij een collega of met overschotten van andere stukken te blijven zitten.

Daar stappen we nu dus van af, wij kopen alleen wat beschikbaar is en bereiden dat op onze grill of in onze keuken. Beperkt beschikbaar maar over (h) eerlijk.

Voor onze bierkaart waren we al langer bekend, nu hebben we ook onze wijnkaart een serieuze boost gegeven. Ook hier weer op basis van smaak.

Veel plezier

Koen, Marijke & Team

Bierstekers? Que?

Zie pagina 13 >>

Vernieuwde wijnkaart

zie pagina 5 & 6 >>



APERITIEVEN

Cambridge Rode Porto.....	7
Cambridge Witte Porto.....	7
Martini Rosso.....	7
Martini Bianco.....	7
Vermouth del professore.....	10
Campari.....	7
Ricard.....	7
Poniente Sherry Fino.....	8
Poniente Sherry Amontillado.....	10
Pineau de Charentes 5Y.....	8
Pineau de Charentes 10Y.....	15

GIN

Forest Dry Gin (BE).....	13
Bulldog Gin (UK).....	11
Hendricks Gin (UK).....	13
Als tonic serveren wij de Erasmus Bond Dry Tonic.	
Citadelle Reserve Gin (FR).....	15



Het paradepaardje: deze gin wordt na het stoken nog 2 jaar gerijpt op gebruikte cognacvaten.

Het geeft deze (al zeer kruidige) gin mooi vanille-tonen en licht gerookte eik.

Om de smaak van deze gin ten volle tot zijn recht te laten komen serveren we deze puur en op temperatuur (+/- 12° C).

Wist je dat?

Bier is een fantastisch alternatief voor de klassieke aperitieven. Kort door de bocht kunnen we zeggen dat bitter en zuur twee componenten zijn die smaakpapillen op gang kunnen brengen.

Bitter

Paljas Saison (De Leite, 33cl, 6%).....	6
De Poes Houblon (De Poes, 33cl, 5.5%).....	6
Wit IPA (Bierstekers, 37.5cl, 6%).....	6

Zuur

Cuvee Soeurise (De Leite, 33cl, 8%).....	7,5
Tilquin Oude Geuze (Tilquin, 37.5cl, 6.5%).....	10
Zure ODE LMBK (Bierstekers, 37.5cl, 7%).....	10

Schol!

Picon

Picon Vin Blanc.....	9
gemixt met een scheutje cointreau en Kiwi Cuvee (sauvignon blanc)	
Picon Bière.....	10
gemixt met chimay tripel	



Picon is een karamelkleurig bitter aperitief of bitter(tje) dat zijn oorsprong kent in Marseille en van oudsher bij bier wordt geserveerd in het oosten en noorden van Frankrijk, in België en Luxemburg.

Doorheen de jaren – vooral om te populariseren bij het publiek – werd ingezet op het mixen met wijn in plaats van bier. Voor het mengen gebruiken we de Picon Amer, die is gemaakt op basis van sinaasappelen, gentiaan en cinchona. Het geeft een bitterzoete smaak en een licht kruidig boeket.



COGNAC

Sinds enige tijd leggen we met veel vertrouwen ons "cognac-lot in handen van het huis Remi Landier gesitueerd in het hart van de Fins Bois regio.



De familie is al sinds 1890 actief in de productie van o.m. Cognac.

Remi Landier VS 3Y.....	9
Remi Landier VSOP 5Y.....	11
Remi Landier Napoleon 9Y.....	13
Remi Landier XO 15Y.....	15

CALVADOS

Ook bij de calvados kiezen we heel bewust voor een huis van vertrouwen: Roger Groult. Sinds 1860 (vijfde generatie!) wordt hier Calvados gemaakt.



Roger GROULT
Calvados Pays d'Auge

Roger Groult 3Y.....	8
Roger Groult 12Y.....	10

RUM

Havana Rum 3Y.....	8
(Cuba)	
Havana Rum 7Y.....	12
(Cuba)	
Sailor Jerry.....	9
(USA)	
Ron Flor De Cana 12Y.....	15
(Nicaragua)	
Ron Flor De Cana 18Y.....	18
(Nicaragua)	

VODKA

Adnan Southworld Vodka (UK).....	10
Grey Goose (FR).....	13

JENEVER

Braeckman Blauwe Druif.....	5
Jonge Braeckman.....	6
Braeckman Kiekendief.....	7
Oude Braeckman.....	8

Braeckman 10Y Single Grain Jenever.....14

Na 10 jaar rijping op Amerikaanse first fill Bourbon vaten verkrijgt deze graanjenever een zeer complex karakter met naast de frisse jeneverbes een zachte toets van vanilla, honing & karamel.

ANDERE

Grand Marnier.....	9
Amaretto Disaronno.....	9
Baileys.....	8
Cointreau.....	8



BOURBON

Wat is het?

Simpel gezegd is bourbon Amerikaanse whiskey gemaakt van mais. Geschreven met -ey dus.

De mais geeft de bourbon een zoetere smaak in vergelijking met andere whiskey's. Hierdoor heeft bourbon een rokerig en karamel rijke smaak.

Woodford Reserve.....8

Van stevige toetsen van graan en hout tot het beste van diverse fruit- en kruidensoorten, je komt het allemaal tegen als je van een glas Woodford Reserve geniet.

Kenmerkend is een uitstekende balans en een zijdezachte structuur.

Elijah Craig.....9

Elijah Craig Small Batch wordt vervaardigd op basis van verschillende whiskeys met een leeftijd tussen de acht en twaalf jaar.

De whiskey heeft een zoet en kruidig karakter, waarbij toetsen van vanille, noten, karamel en fruit op te merken zijn.

Jeffersons.....10

Jefferson's Bourbon wordt in zeer kleine batches geproduceerd. Maximaal worden er 4 verschillende Kentucky straight bourbons.

Het resultaat is een complexe bourbon voor zowel de kenner als de beginner

Eagle Rare.....12

Eagle Rare 10 years betreft een bourbon afkomstig uit slechts één vat. Het aroma bevat notities van karamel, geroosterd eiken en maple syrup.

De smaak bevat tonen van honing, brood met boter, walnoten en rood fruit. In de afdronk: vanille, gekruid eiken en een vleugje leer.

WHISKY

Chivas Regal Blended 12Y (SC).....10

The Macallan Gold Double Cask Single Malt (SC).....12

Asta Morris Pete's Series (SC).....12

Carolus Single Malt (BE).....12

Gouden Carolus is een single malt van Belgische komaf. De whisky wordt gestookt uit het moutbeslag van Gouden Carolus bier.

Braeckman

Een relatief nieuwe Belgische speler in het whisky – landschap is Braeckman, van oudsher een Jeneverstoker. Bij Braeckman gebeurt het volledige stookproces binnenshuis. Als een van de enige overgebleven 'warme stokers' blijven ze trouw aan het oude gezegde 'van korrel tot borrel' en nemen ze nog de tijd en de moeite om rogge en mout te malen, te laten vergisten en te destilleren volgens de eeuwenoude traditie.

In 2021 werden ze bekroond als Belgische en Europese Whiskey van het jaar door Jim Murray's Whiskey Bible met een indrukwekkende 96,5/100 score.

Braeckman Single Grain 12 Y Single Barrel.....20

Verkozen tot Beste Europese Whisky 2021

Rijpte gedurende 12 jaar op een first fill Bourbon. De kruidigheid van onze mix uit rogge en mout wordt zachter door zoete vanille toetsen door rijping op Bourbon vat.

Braeckman Single Grain 12 Y Olorosso Cask Finish20

De whisky rijpte eerst op first fill Bourbon vaten, en kreeg daarna een Oloroso Sherry butt finish. Dit voegt een rijke complexiteit en fruitigheid toe aan de zachte vanille toetsen, verkregen door de rijping op Bourbon vaten.

Braeckman Single Grain 12 Y Single Barrel Cask Strength.....24

Gebotteld op vatsterkte na een 13-jaar lange rijping in een first fill Bourbon vat. De kruidigheid van onze mix uit rogge en mout wordt zachter door zoete vanille toetsen van de rijping op een Bourbon vat.

Braeckman Single Grain 10 Y Olorosso Cask Strength....24

Deze Belgische single grain whisky werd gebotteld aan vatsterkte. De whisky rijpte eerst op first fill Bourbon vaten, en kreeg daarna een Oloroso Sherry butt finish.



Orange Wine?

Naast rood, wit en rosé is oranje de nieuwe kleur. Wat is nu "Orange Wine"? Het betreft eigenlijk een wijn gemaakt van witte druiven die gemaakt wordt volgens het procédé van een rode wijn. Het belangrijkste kenmerk is daarin is de langere fermentatie van de druiven met de schillen (soms ook takjes en pitten).

Net als bij rode wijn geeft dit proces een specifieke smaak, kleur en textuur. Daardoor verkrijgt je ook amber/oranje kleur.

FITAPRETA LARANJA MECANICA

Vinho Regional Alentejano – Portugal
Arinto/Roupeiro/Verdelho/Antao Vaz/ Alicante Branco/Trincadeira-das-Pratas/ Fernao Pires Fles 50

Honingkleurig (bijna oranje), intense beleving van rijp fruit, een boterige toets aangevuld met rood fruit, perzik en een licht subtiel zuurtje die de nodige fraîcheur toevoegt.

ROSE WIJN

PIGOUDET PREMIERE ROSE

Coteaux Aix en Provence – Frankrijk Glas 7
Cabernet Sauvignon/Cinsault/Grenache/ Syrah Fles 35

Een frisse, lichte en aromatische rosé. Een echte "gris" rosé. In de smaak een delicaat samenspel van citrus, perzik en meloen.

BUBBELS

CA DI RAJO VALDOBBIADENE MILLESIMATO

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Italië
Glera Fles 35

Een sappige frisse sprankelende wijn met fruitige afdronk.

WITTE WIJN

FRIS – LICHT

DREAMS HEAVEN CAN WAIT

Moldavië Glas 7
Pinot Grigio Fles 35

In de geur fruit nuances zoals groene appel, rijpe peer, limoenschil en passievruchten. De smaak is rijp en vol met veel fruit.

Cuvée Kiwi Bin 086

Vin de France – Frankrijk Glas 7
Sauvignon Blanc Fles 35

Aangenaam fris zuur (Granny Smith, citrus) goed in balans met de rijpheid van gekonfijt fruit (passievrucht, kruisbes)

ZOET

LA PELISSIERE MOELLEUX

Cotes De Bergerac – Frankrijk Glas 7
Muscadelle Fles 35

Rijp exotisch fruit aangevuld met citrus en abrikoos geeft deze wijn een mollig, elegant en verfijnd zacht-zoet karakter

DROOG – FRUITIG

MORGADO DO QUINTAO BRANCO DE ANFORA

Vinho Regional de Algarve – Portugal
Crato Branco Fles 55

Verfrissende wit fruit tonen met een mineraal aandoende smaak.

VOL – RIJK

DOMAINE THIERRY DROUIN

Pouilly Fuissé 'En Buland' – Frankrijk
Chardonnay Fles 55

Rijke en verfijnde Pouilly Fuissé. Wit fruit (peer, perzik, kweeper) en honing.

COLUMBIA CREST GRAND ESTATES

Columbia Valley AVA – USA
Chardonnay Fles 40

Complexe romige "boterige" wijn met tropische fruitsmaken.



RODE WIJN

ZACHT – FRUITIG

DOMAINE HOPPENOT ORIGINES

Fleurie AC Beaujolais – Frankrijk
Gamay

Fles 45

Mooie gebalanceerde, fruitige (en toch mineralige) Beaujolais

MORGADO DO QUINTAO TINTO DE ANFORA

Vinho Regional de Algarve – Portugal
Castelao/Negra Mole

Fles 55

Verfrissende en cleane rood fruitsmaken

SOEPEL – ROND

MAN FAMILY WINES

Skaapveld Coastal Region – Zuid Afrika
Shiraz

Glas 7
Fles 35

Een zoete kruidigheid en gedroogd fruit, zijdezachte tannines

LORNANO

Chianti Classico DOCG – Italië
Sangiovese

Fles 45

Rijpe Rode vruchten met kruidige toets. Evenwichtige tannines en een aangename lange afdrank.

STEVIG

CASCINA GHERCINA

Barbaresco DOCG – Italië
Nebbiolo

Fles 55

Vol en fluweelzacht in de mond. Veel tannines. Lange afdrank.

DOMAINE BOISSON L'EXIGENCE ROUGE

Cairanne AOC (Côte du Rhône) – Frankrijk
Grenache/Mourvèdre/Syrah

Fles 50

Pittig, rijk en elegant, soepele tannines, hints van aardbeien peper. De lange afdrank gedomineerd door bramen en geroosterde toast.

MADREMIA BODEGAS DIVINA PROPORCION

Do Toro – Spanje
Tinta de Toro

Fles 45

Rijp fruit met subtiele hinten van cacao, karamel, viooltjes & vanille. Volle wijn met een lange afdrank.

In de kijker

VIGNOBLES DE QUATRE VENTS "Z" ROUGE

Bordeaux AOC – Frankrijk

Merlot (60%)

Cabernet Sauvignon (30%)

Petit Verdot (10%)

2016

Fles
50

In februari 2005 heeft de familie Thienpont het Château Labégorce Zédé verkocht aan de buur Château Labégorce. Maar de wijngaarden die "Z de Zédé" leverden, bleven in bezit van Luc Thienpont : alleen draagt deze wijn voortaan de naam Z, zonder verwijzing naar (Labégorce) Zédé. Z is een mooi visitekaartje van een perfect gemaakte Bordeaux met stijl en finesse.



Deze AOC Bordeaux wijngaard uit één stuk omvat 8,5 hectare zuidelijk gerichte flanken van het goed gedraineerde alluviale bodems langs de riviermonding van de Gironde net naast de appellatie Margaux. De oogst gebeurt met de hand en de druiven zijn geselecteerd op sorteertafels in de wijngaard alvorens te worden geleverd aan de kelder.

Gefermenteerd bij lage temperaturen (rond de 25 ° C) in de traditionele betonnen tanks. Waarna de wijn een rijping op eiken vaten voor 8 maanden ondergaat om zijn fruitige karakter te behouden. Voor de botteling ondergaat de wijn nog een fijne, lichte filtratie.



Het is ongebruikelijk om een wijn van deze stijl en prijsniveau zoveel zorg en aandacht te besteden, maar Luc Thienpont dringt erop aan dat de druiven worden geplukt met de hand en dat de wijn wordt gemaakt in vrijwel dezelfde manier als zijn fijnere en duurdere cuvees.



De Korte Keten

Korte keten is wanneer je voeding weinig of geen tussenschakels passeert en dus via de kortste weg van bij de boer op je bord terecht komt.

Fijn voor jou, want je weet perfect waar je voedsel vandaan komt, er wordt niet mee geknoeid of er wordt niets aan toegevoegd. En goed voor de boer, die een eerlijke prijs ontvangt.

Een daar doen wij dus graag aan mee, op wekelijkse basis hebben wij contact met onze boerderijen en spreken we af welke stukken vlees beschikbaar zijn naast het aanbod dat ze in de winkel leggen. Daaruit distilleren wij onze menukaart. In eerste instantie onderstaand hoevemenu maar ook onze à la carte kaart komt op deze manier tot stand.

We wensen u alvast smakelijk eten!

CHEFS MENU

VOORGERECHT

Gegrilde Camembert

(Beerpairing: Bourgogne Des Flandres)

HOOFDGERECHT

Rib Eye Westvlaams Rood

Met sla en frietjes

Saus naar keuze

Peper-, Champignon -of Roquefort

(Beerpairing: Chimay Triple)

DESSERT

Tiramisu

(Beerpairing: Cassandra)

65 €

PER PERSOON

(80 € /per persoon met beerpairing)

Een paar van onze boeren...

Tim Baeckelandt uit Roksem

is een beginnende bioboer die zorgt voor onze groentjes en fruit.



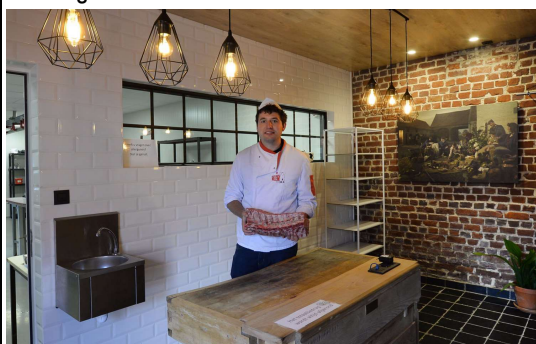
't Voutje uit Alveringem

bezorgt rundsvlees van o.a. Westvlaams Rood, Angus, Jersey,...



Hoeveslager Willem uit Sint Denijs

bezorgt ons o.a. Westvlaams rood en witblauw



Hof ter Driehoek uit Lapscheure

bezorgt ons Blonde d'Aquitaine



De Bokke uit Beernem

bezorgt ons lamsvlees en rundsvlees van o.a. Witblauw en Limousin





Onze specialiteit

RIB EYE/DUNNE LENDE

Onderstaand vind je onze selectie van Rib Eye & Dunne Lende
Alle stukken ondergaan een minimum rijping van 4 weken.

ZEER BEPERKT BESCHIKBAAR

Westvlaams Rood

4 weken gerijpt

Mooie volle vlees smaak.

400 gram (1 persoon).....55

800 gram (2 personen).....100

Chefs Choice:

Zeeuwse Hollstein

Aged for 4 weeks

Perfect balance between marbling and meat

400 gram (1 person).....60

800 gram (2 persons).....100

Henegouwse Black Angus

6 weken gerijpt

Boterige smaak door het vele intramusculaire vet

400 gram (1 person).....65

800 gram (2 persons).....120

MET SLA EN FRIETJES

SAUS NAAR KEUZE

(Peper-, Champignon-of Roquefortsaus)



Voorgerechten

Italiaanse Venkelworstjes (beerpairing: Oud Bruin).....	12
Gegrillde Camembert 1 persoon (beerpairing: Bourgogne Des Flandres).....	15
Gegrilde Camembert 2 personen	25
Charcuterie 1 persoon (beerpairing: Cantillon Oude Geuze).....	15
Charcuterie 2 personen.....	25
Scampi Look (beerpairing: Sint Bernardus Extra 4).....	15
Grove rundstartaar met tomaatjes en lente-uitjes (beerpairing: Duchesse De Bourgogne).....	12

Hoofdgerechten

Steak Van de Ossenhaas Westvlaams Rood (Chateaubriand).....	35
Medium mals, volle smaak	
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>Saus naar keuze (Peper-, champignon -of roquefortsaus)</i>	
<i>beerpairing: Noir De Dottignies</i>	
Filet van de Ossenhaas Blonde D'Aquitaine.....	40
Zeer mals, medium smaak	
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>Saus naar keuze (Peper-, champignon -of roquefortsaus)</i>	
<i>beerpairing: Redenaar</i>	
Lamskroontje uit het Brugse Ommeland (Lamsrack).....	45
Medium mals, vol van smaak	
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>Portosaus</i>	
<i>beerpairing: Cassandra</i>	
Jamboneau van Westvlaams Piétrain varken.....	30
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>met graanmosterd van Wostyn</i>	
<i>beerpairing: Paljas Saison</i>	



Visgerechten

Scampi Chef.....	30
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>beerpairing: Rochefort Tripel Extra</i>	
Wilde Zalm.....	30
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>beerpairing: Sint Bernardus Extra 4</i>	
Gegrilde Tonijn.....	35
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>beerpairing: Oud Bruin</i>	

Kids

Fish Sticks.....	10
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>mayo en/of ketchup</i>	
Gegrilde kipfilet.....	10
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>mayo en/of ketchup</i>	
Steak.....	14
<i>Met sla en frietjes</i>	
<i>mayo en/of ketchup</i>	

Desserts

Huisgemaakte Tiramisu.....	8
<i>beerpairing: Cassandra</i>	
Artisanale Crème Brûlée.....	8
<i>beerpairing: Noir De Dottignies</i>	
Huisgemaakte Brownie met hoeve-ijs.....	9
<i>beerpairing: Stoutेरik</i>	
Dame Blanche met huisbereide verse chocoladesaus.....	9
<i>beerpairing: Pannepot</i>	



Warme Dranken

Koffie

Onze koffie partner is Matubu Coffee, de branderij bevindt zich in Vleteren en er is ook een winkel op de Burg in Brugge.



De bonen die wij gebruiken zijn van de Castar Blend, een mengeling van hoogwaardige bonen, gebrand voor de perfecte espresso.

Het verfijnde aroma van deze koffie heeft hints van zoethout, peperkoek, rode bessen en zwarte chocolade. Alsook licht gepeperd. Volmondige smaak met toetsen van nootjes. De nasmaak is complex en verfijnd.

Gebruikte bonen: Brazil Santos Fancy Astrid Mundo Novo, Costa Rica La Panterra Tarrazu, Guetemala SHB Genuine Antuigua Pastoral en India Robusta.

Espresso.....	3
Koffie.....	3
Koffie Verkeerd.....	4
Bomma's Cappuccino.....	4

Sterke Koffies

Irish Coffee (Whiskey).....	9
French Coffee (Grand Marnier).....	9
Italian Coffee (Amaretto).....	9
Cuban Coffee (Rum).....	9

Thee



De thee die we serveren is van het Britse bedrijf English Tea Shop, zij zijn niet alleen handelaar maar ook producent met een eigen plantage in Sri Lanka.

Daarnaast kopen ze andere specerijen aan bij lokale boeren om op die manier het fairtrade principe volledig te garanderen.

Pepermunt.....	3
Kamille.....	3
Earl Grey.....	3
Super Berries.....	3
Witte Thee.....	3
Rooibos.....	3
Green Sencha.....	3





Ritchie

Ergens in de jaren 70 kwam er een einde aan het Ritchie verhaal, zoals zoveel frisdrankproducenten konden ze niet langer opboksen tegen de Amerikaanse multinationals.

Fast Forward naar 2018 wanneer Jan Verlinden beslist het werk van zijn vader terug op te nemen. Eerst begint hij met drie limonades (orange/lemon/grapefruit) om niet lang daarna de cola en cola zero op de markt te brengen.



Ritchie Cola.....4

Het Amerika van de fifties in een flesje. Toch is ie puur Belgisch. En nog natuurlijk ook, zónder artificiële karamel of fosforzuur.

Ritchie Cola Zero.....4

Fijn voor de lijn, deze cola zero van Ritchie. En bovendien vrij van artificiële karamel, fosforzuur, aspartaam en acesulfaam-K. Dat maakt hem nagenoeg 100% natuurlijk: een première voor ons land!

Ritchie Orange.....4

De Gilles van Binche werpen ermee, landgenoot Ritchie voegt aan appelsientjes liever bubbels toe. En meer: de sinaaslimonade werd verrijkt met een snufje vanille, voor een zachte, afgeronde smaak.

Ritchie Lemon.....4

Neem een royale dosis citroensap en voeg er een ietsepietsie frambozensap en prik aan toe, en wat krijg je? Een schattig roze limonade. En nog heerlijk verfrissend ook! Met de groeten van Ritchie.

FRISDRANKEN

Sapjes



Marc Verstrynghe heeft Steffi-Fruit opgestart in 2003. Het bedrijf is gevestigd te Moerkerke (een achttal kilometer vanuit ons restaurant).

Als zelfstandig fruitteler van hard fruit (appels en peren) produceert hij een aantal variëteiten sapjes.

Appel.....4

Appel Peer.....4

Appel Framboos.....4

Tonic

Erasmus Bond Dry Tonic.....4

Deze tonic is ontworpen als perfecte maatje voor Gin. De pompelmoes bij het begin en de afsluitende kinine en bergamot brengen het beste in menig gin naar voor.

Erasmus Bond is een Belgisch merk maar is eigenlijk vernoemd naar de "uitvinder" van tonic. In 1858 was hij de man die het eerste patent ("improved aerated tonic liquid") nam op een quininehoudend drankje. Hij was de eerste die er een hele rits kruiden aan toevoegde om zo tot een drinkbaar iets te komen.

Water

Chaudfontaine plat 25cl.....2,5

Chaudfontaine bruis 25cl.....2,5

Chaudfontaine plat 50cl.....4

Chaudfontaine bruis 50cl.....4



TAPLIJST

CRISTAL ALKEN (Alken Maes)	33cl - 5,2%	3
Mooi verfrissende pils, zachtbittere afdrank	BITTERMOUTIG	
BOURGOGNE DES FLANDRES (John Martin)	33cl - 5%	4,5
Gemengde gisting, donker & zoet	ZOET	
CHIMAY TRIPLE (Abbay De Scourmont)	33cl - 8%	7
Volle moutige blonde tripel, lichtbittere afdrank	BITTERMOUTIG	
CHIMAY BLEU (Abbay De Scourmont)	33cl - 9%	8
Donker, mooie gebalanceerde quad	ZOET ROASTED	
DUVEL 666 (Duvel Moortgat)	33cl - 6,66%	5,5
Frisse, doordrinkbare mooi gehopte blond	MOUTIG	

BIERSTEKERS

Vroeger werd bier van de brouwerij opgekocht door de biersteker en doorverkocht aan de kastelein. Naast directe verkoop waren ook wel flessen afgevuld en verkocht. Iemand die verschillende bieren mengt om er een zodoende een nieuw product van te maken wordt ook wel biersteker genoemd.

Sinds midden 2015 hebben wij onze eigen mengbieren, onder de naam bierstekers, op dit ogenblik zijn de volgende bier(en) beschikbaar:

WIT	37,5cl - 5,5%	6
Mooie verfrissende bittere wit met klein zuurtje		
WIT IPA	37,5cl - 6%	6
Extra gehopte versie van het basisbier		
WIT ZUUR	37,5cl - 6,3%	8
In deze variatie komt er een boterig zuurtje bij		
WIT ZURE PATER	37,5cl - 6%	8
Een blend met een blend, pompelmoes witbier		
WIT SCHAERBEEKSE KRIEK	37,5cl - 6%	9
Frisse zure kriek met romig witbier mondgevoel		
ZURE ODE LMBK	37,5cl - 7%	10
4(!) Boon bieren, licht bittere nasmaak		
ZURE PATER	37,5cl - 7,2%	8
Pompelmoes (zuurbitter)-smaak		
ZURE	75cl - 6%	20
Mildzurig basisbier voor de Zure reeks		
ZURE OUD BRUIN	75cl - 8,5%	15
Het zure basisbier, Sint bernardus en oud bruin		

Bier filosofie

Al sinds het prille begin is In't Nieuw Museum een plek waar je de betere bieren terugvindt. In de tijd van toen waren het vooral mainstream bieren aangevuld met enkele lokale pareltjes. Daarna werd het een wel heel uitgebreide lijst met pareltjes van her en der en steeds maar minder mainstream.

Ondertussen is de slinger ergens middenin belandt. We willen niet noodzakelijk (alleen maar) de meeste of de meest speciale bieren op de kaart hebben.

Nee, over deze bierkaart is grondig nagedacht met voor elk wat wils:

Op tap hebben we zowel lichte als zwaardere bieren, zoet en bitter, blond of bruin.

Onze eigen biersteeksels zijn ook aanwezig, beperkt weliswaar.

De algemene bierkaart heeft dan weer aandacht voor hoofdzakelijk kleine lokale spelers die voor het grote publiek misschien nog onbekend zijn maar daarom niet minder lekker.

Tenslotte is er voor de echte beergeek nog een hoekje met wat vintage bieren en speciallekes van dichtbij en veraf.

Bovenalles hebben we geprobeerd om voor ieder smaakprofiel wel een aanwezigheid op te tekenen. Laat het u smaken!

Schol!
Koen & Marijke



Bier in de kijker



Stouterik

(De La Senne)

4,5%

Brussels Dry Stout

Stouterik is een klassieke "Dry Stout" volgens de Ierse traditie, gemakkelijk om te drinken, maar met een eigen karakter.

Van kleur is het diep zwart met een robijn nuance. De gebrande koffie-accenten bepalen de persoonlijkheid, gebalanceerd in de mond door een zacht romig karakter.

De structuur wordt vervolledigd door een fijne bitterheid, met een droge en verbazend verfrissende finale.

De Brouwerij:

Brasserie De La Senne stond mee aan de wieg van de "nieuwe golf" van craft beer in Brussel.

Hun doel is om karakterbieren te brouwen, die in de eerste plaats mooi in balans zijn. Kwalitatief en consistent maar zonder compromissen: alleen de beste grondstoffen komen in aanmerking.

Mooie gehopte bieren (lang voordat dit terug in de mode was) van hoge gisting maar evengoed van gemengde of wilde gisting.

Een heldere ster aan ons vaderlandse brouwfirment!

BIERLIJST

ST BERNARDUS 4 Extra (Sint Bernardus) Zeer volmondig blond lichtgewicht	33cl - 4,8% MOUTIG	5
REDENAAR (d'Oude Maalderij) Lekkere moutige blond, zeer volle romige smaak	33cl - 6,5% BITTERMOUTIG	6
DULLE TEVE (De Dolle Brouwers) Blonde krachtpatser die lekker zoet binnenkomt	33cl - 10% ZOETMOUTIG	6
PALJAS SAISON (De Leite) Blonde, fruitige en mildbittere saison	33cl - 6% BITTERMOUTIG	6
ORVAL (Notre Dame d'Orval) Amber, bitterheid die balanceert met iets zurigs	33cl - 6,2% BITTERKRUIDIG	7
ROCHEFORT TRIPEL EXTRA (Notre Dame Rochefort) Fruitige (zoetig) blond met bitterkruidige afdrank	33cl - 8,1% MOUTKRUIDIG	7
BABYLONE (Brussels Beer Project) Donkerblond, simpelweg een volle bittere smaak	33cl - 7% BITTER	6
DE POES HOUBLON (De Poes) Fris en fruitig blond met een mooie (hop)bitter	33cl - 5,5% HOPBITTER	6
STOUTERIK (De La Senne) Zeer volmondig donker bier, licht alcoholisch	33cl - 4,5% KOFFIEBITTER	6
CASSANDRA (Siphon Brewing) Koffie en chocoladebitter, vanille en vol donker	33cl - 7% KOFFIE/CHOCOLADE	6
CHIMAY ROUGE (Notre Dame d'Orval) Zoete geroosterde tonen, lichtbruin bijna rood	33cl - 7% ZOETROASTED	6
NOIR DE DOTTIGNIES (De Ranke) Donkere volle smaak van geroosterd mout	33cl - 8% ROASTED	6
PANNEPOT (Struise Brouwers) Donker, zoet, karamel, drop, koffie & chocolade	33cl - 10% ZOET ROASTED	7



Miss Baxels Beers

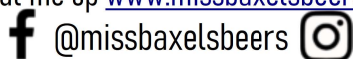
Sinds lockdown n°2 ben ik (Marijke Bax) begonnen met mijn passie voor bier te delen via mijn eigen bierblog.

Het opzet is om (vooral Belgisch) bier te bespreken in mensentaal zoals we al jaren doen in ons restaurant.

Verwacht dus geen hoogdravende termen, technische weetjes of smaakdiagrammen. Nee, ik doe het op mijn manier: rechttoe, rechtaan. Op basis van wat ik proef...

Interesse?

Je vindt me op www.missbaxelsbeers.com



Bieren met een zure toets

DUCHESSE DE BOURGOGNE (Verhaeghe) Donker bier met friszuur, fruitig smaakprofiel	25cl – 6,2% ZOETZUUR	5
BOON FRAMBOISE (Boon) Rood, (zoet)fruitig bier	37,5cl – 5% ZOETFRUITIG	8
CUVEE DE SOEURISE (De Leite) Rode zachtzure fruitige tripel	33cl – 8,5% ZUURFRUITIG	7,5
TILGUIN OUDE GEUZE (Tilquin) Blond, citruszurig en pompelmoesfruitig	37,5cl – 6,5% ZUUR	10
CANTILLON OUDE GEUZE (Cantillon) Blonde zure met een flinke droogbittere afdronk	37,5cl – 5,5% ZUUR	9
OLD BRUIN ('t Verzet) Donker bier, zurig met licht snoepzoete afdronk	33cl – 6% ZUUR	6
JART ELLE (Lambiek Fabriek) Rode frisse en fruitige kriek met wat sulfertonen	37,5cl – 6% ZUURFRUITIG	9
3 Fonteinen OUDE KRIEK (3 Fonteinen) Rode, volle zure krikensmaak	37,5cl – 5% ZUURFRUITIG	12

Vintage

Sommige Bieren worden beter na een aantal jaar rijping of veranderen op zijn minst wat van smaak.

Sinds een aantal jaar bewaren we een exclusieve selectie in onze kelder.

De selectie die we deze maand op de wereld loslaten:

Chimay Grande Reserve (Blauw).....10
2015 – 33cl

Sint Bernardus Abt 12.....10
2015 – 33cl

Orval.....10
2017 – 33cl

Struise Black Albert10
2015 – 33cl

Black Damnation XVIII Major Tom.....40
2012 – 75cl

Boon x Mikkeler40
2015 – 75cl

Boon VAT 77.....15
2013 – 37.5cl

HORAL MEGABLEND 2021.....25



ABV 7% – 75cl

Zoals steeds bij een editie van de Toer de Geuze werd ook deze keer een blend samengesteld door de 10 leden van de Horale.



Beergeek Menu

België is het bierland bij uitstek, nergens ter wereld heb je zoveel brouwers, specialisten, beersommeliers,...

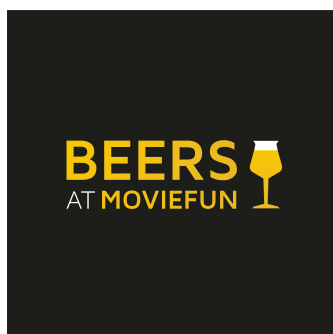
We zijn ook kampioenen in het heel vaak herhalen van hetzelfde concept. Het zal er niet ver naast zitten om te zeggen dat er per maand wel een paar tripels of dubbeltjes bijkomen.

Dat is op zich geen probleem, als het maar smaakt... maar er schuilt tegelijkertijd een gevaar in! Éénoog is koning in het lander der blinden en dat is hier niet anders. Als we hetzelfde kunstje al te vaak gaan herhalen dan bestaat het gevaar dat onze eeuwenoude traditie verwatert.

Daarom dit onderdeel van de bierkaart, een bewuste keuze om een vijftiental referenties die een ietwat minder traditioneel (Belgisch) pad kiezen.

Er is plaats voor een aantal Belgische spelers maar vooral ook eens piepen over de grens, eens kijken wat ze daar doen en nadenken over andere smaken en texturen.

Wil je zelf ook eens gaan shoppen en zien wat er zoal leeft, wij vinden onze import biertjes meestal bij



@beersatmoviefun



@beersatmoviefun

Double Sherbet.....10

Vocation – 7% ABV – 44CL – Sour IPA

Sterke citroensmaak die overgaat in een moutige IPA

APRICOT X GUAVA X PASSIONFRUIT.....10

Arpus – 8% ABV – 44CL – Imperial Sour Ale

Hier valt weinig aan de naam toe te voegen: all of the above dus.

Five Dollar Shake.....7,5

Tiny Rebel – 4,5% ABV – 33CL – Creamy Citra IPA

Lekker romige citra-IPA

Mox Jet.....7,5

d'Oude Maalderij – 5,5% ABV – 33cl – Stout

Cacao, Cocos en koffie en dat allemaal in een vederlichte 5,5%

Stay Puft.....7,5

Tiny Rebel – 5,2% ABV – 33CL – Marshmallow Porter

Een typische London Porter maar dan met een volle lading marshmallows

Totem Smoked Stout.....7,5

Totem – 9% ABV – 33CL – Stout

Veel rook in de smaak, verder een mooie vanille stout

A Single Act of kindness sends out roots in all directions.....12,5

Cloudwater & Crafty Beer Girls – 7% ABV – 44CL – Export Stout

Licht alcoholische export stout met cocos en vanille

Dessert in a Can: Gingerbread Creme Brulee.....10

Amundsen – 10,5% ABV – 33CL – Pastry Stout

Peperkoek en Crème Brûlée in een Stout...says it all

Extremum Fato Rye Whiskey BA.....12,5

Puhaste – 12% ABV – 33CL – BA Stout

Geroosterde toetsen, koffie en bittere pure chocolade, warme whisky vanille smaak.

POHJALA PIME OO PX Pedro Ximenez Sherry BA.....10

Puhaste – 13,9% ABV – 33CL – Imperial Stout

Op PX sherry vaten. Aroma's van rozijnen, cranberries, zwarte bessen, chocola.

Lorelei #2.....15

d'Oude Maalderij – 14% ABV – 50cl – BA

Barley wine, 22 maanden gerijpt op Carolus vaten, gigantisch veel smaak.