



BIERKAART & DIVERSEN



ONZE DRANKEN EN SPIJZEN

Met passie bereid en met liefde geserveerd

- BIERKAART -

- UIT EIGEN BROUWERIJ **3**
- ARRANGEMENTEN & RONDLEIDING **4**
- BREDASE BIEREN **5**
- PILSENER **6**
- ALCOHOLVRIJ & GLUTENVRIJ **7**
- WIT & WEIZEN **8**
- AMBER & ALE **9**
- SAISON **10**
- BLOND **11**
- STERK BLOND **12**
- TRIPEL **13**
- DUBBEL **14**
- STERK BRUIN **15**
- SCHWARZ, PORTER & STOUT **16**
- IPA & HOPBITTERE BIEREN **17**
- GEUZE & BRETT **18**
- FRUITBIEREN & VLAAMS BRUIN **19**

- DIVERSEN -

- BITTERGARNITUUR **20**
- WIJN **21**
- GEDISTILLEERD **22**
- WHISK(E)Y **23**
- FRISDRANKEN **24**
- KOFFIE & THEE **25**
- LUNCH **26**



VOORWOORD



HET CAFE

Begin jaren zeventig waren nog maar weinig Nederlanders bekend met de rijke Belgische biercultuur. Wilde je een Belgisch speciaalbiertje drinken, dan was je genooddaakt de grens over te steken. Zo ook Piet de Jongh, die regelmatig naar België afreisde om daar te genieten van het vorstelijk gerstenat. Voorzichtig probeerde hij ook in zijn eigen café een kratje Westmalle of Geuze te slijten.

Met succes kunnen we wel zeggen: vijftig jaar later is de Beyerde uitgegroeid tot een internationaal bekend biertent. Op dit moment serveert de Beyerde ongeveer 200 verschillende speciaalbiertjes van de fles en 14 van het vat, waarvan een aantal uit eigen brouwerij. Naast de bekende traditionele Belgische speciaalbiertjes tegenwoordig ook veel van eigen bodem.

Proost!
Familie de Jongh



PIET DE JONGH
1938 - 2019



EIGEN BROUWERIJ



DRIE HOEFIJZERS KLASSIEK

Donkerblond bier volgens Bredase traditie gebrouwen.

% 5

25

€ 3,5

Tip
van de
Beyerd

DIRK URTYP PILSENER

Volgens Tsjechische traditie gebrouwen hoppig Pilsener.

% 5

25

€ 3,5

BEYERD HEFE WEISSE

Duits type tarwebier met een volle zachte smaak.

% 5,5

30 | 50

€ 4,7 | 7,5

BEYERD SCHWARZBIER

Duits type donkerbier met een lichte roast.

% 5,5

33

€ 4,7

BEYERD SPECIAAL BLOND

Zacht van smaak met een fruitige afdronk.

% 6,5

33

€ 5,7

BEYERD DIPA

Double IPA met fruitige aroma's en stevige bitterheid.

% 7,5

33

€ 6

BEYERD SPECIAAL TRIPEL

Belgische stijl tripel. Fluweelzacht en subtiel kruidig.

% 8

33

€ 6

BEYERD QUADRUPEL

Vol van smaak met een subtiële caramel-zoetheid.

% 10

33

€ 6,5



ARRANGEMENTEN & RONDLEIDING



ARRANGEMENTEN

Wilt u op een bijzondere manier kennismaken met
Café, Restaurant & Brouwerij de Beyerd?
Wij hebben onderstaand arrangement samengesteld:

Rondleiding met welkomstbiertje uit eigen brouwerij,
de kosten hiervoor zijn € 7,50 per persoon.

Dit is arrangement kunt u uit breiden met:

- Proeverij van 4 proefglasjes speciaalbier met
daarbij een korte uitleg. € 12 per persoon.
- Bierproefwedstrijd € 6 per persoon
- Lunch of diner

Bij gezelschappen kleiner dan 10 personen rekenen
wij voor het welkomstbiertje en de rondleiding een
minimum bedrag van € 60.

Meer informatie kunt u vinden op onze website:
WWW.BEYERD.NL

Heeft u vragen of speciale wensen, neem dan gerust
contact met ons op zodat wij voor uw bezoek een
passend arrangement kunnen samenstellen:



info@beyerd.nl



+31 76 5214265

En
natuurlijk
ook aan de bar
te bespreken!



BREDASE BIEREN



BIEREN VAN BREDASE BROUWERS:

Breda staat als bierstad prominent op de kaart. Historisch gezien natuurlijk door Brouwerij De Drie Hoefijzers. In navolging van Brouwerij de Beyerd zijn er de laatste jaren heel wat brouwers actief!

BROUWERIJ FRONTAAL

Juice Punch NEIPA | Brouwerij Frontaal

Bulldog | American IPA

Andreas | Tripel

Ridgeback | Barley Wine



5,8



33



6,5

6

33

6

8,5

33

6

11,3

33

7

RAMSES BIER

Dorstige Tijger | IPA

6

33

6

BIG BELLY BREWING

MoPhi | Session Lemon Grass IPA

4,5

33

6

BROUWERIJ WITTE ANKER

Hopwit | Witbier

6,2

33

6



PILSENER



PILSENER, pilsner of pils is een type bier van rond de 5% alcohol dat rond 1840 voor het eerst door de duitser Josef Groll in de Tjechische stad Plzen werd gebrouwen. In verband met de lage gistingmethode (lage temperatuur) waren pilsbrouwerijen afhankelijk van grotten en groeven voor de koeling. Pas na 1870 kwamen koelmachines ter beschikking, zodat pils ook elders kon worden gebrouwen. Pils is een ondergistend bier met een goudgele kleur. **Smaak: fris en zacht met een licht tot iets zwaarder bittertje.**

UIT EIGEN BROUWERIJ

Dirk Urtyp Pilsener | De Beyerde



NL



5



25



3,5

PILSENER

Jupiler | Brasserie Jupiler

B

5,2

25

3,5

Pilsener Urquel | Plzenský Prazdroj

CZ

4,4

33

4,4

① Bavaria Glutenvrij | Royal Swinkels Family Br.

NL

5

30

4

Vedett Extra Pilsener | Duvel Moortgat

B

5,2

33

4,4



ALCOHOLVRIJ & GLUTENVRIJ



ALCOHOLVRIJ BIER bevat minder dan 0,1% alcohol. Alcoholarm bier heeft een maximum alcoholpercentage van 0,5%. Uit veiligheids-, gezondheids- en gezelligheidsoverweging kiest men steeds vaker voor alcoholvrij of alcoholarm. **GLUTENVRIJ BIER** wordt van glutenvrije grondstoffen gemaakt of het is bier waar gluten uit is verwijderd.

ALCOHOLVRIJ & ALCOHOL ARM

				
Jupiler Brasserie Jupiler	B	0,0	25	3.5
Palm N.A. Brouwerij Palm	B	0,0	25	4
Affligem Blond Affligem Brouwerij	B	0,0	30	5.7
Leffe Blond Abbaye de Leffe	B	0,0	33	5.7
Nillis La Trappe	NL	0,0	33	5.7
Epos La Trappe	NL	0,0	33	5.7
Weihenstephaner Hefe Weisse Weihenstephan	D	0,5	33	4,4
Erdinger Weissbrau Erdinger	D	0,4	33	4,4
Playground IPA vandeStreek Bier	NL	0,4	33	6
Kasteel Rouge Van Honsebrouck	B	0.0	33	6
Radler 0.0 Bitburger Brauerei	D	0,0	33	3,7
Radler 2.5 Bitburger Brauerei	D	2,5	33	3,7

GLUTENVRIJ

Bavaria Royal Swinkels Family Brewers	NL	5	30	4
Hop Zij Met Ons IPA Jopen	NL	6	33	6,5
Grisette Blond Brasserie St-Feuillien	B	6	25	5,5
Grisette Citra Hop Tripel St. Feuillien	B	8	25	5,7
Slaapmutske Dubbel Slaapmutske	B	7,4	33	6



WITBIER & WEIZEN



In **WITBIER** wordt doorgaans minder tarwe gebruikt (20-30%). Wel wordt er extra gebruik gemaakt van kruiden, met name koriander en schillen van citrusvruchten. De basis zelf bestaat uit onder andere ongebrande mout. **WEIZEN**bier of Weißbier is een tarwebier van Zuid-Duitse of Beierse oorsprong. Dit tarwebier wordt gebrouwen volgens hoge gisting. Voor tarwebieren gebruikt men naast gerstemout ook minimaal 50% tarwemout (weizen) als grondstof.

Smaak: fruitig, kruidig, citrus friszuur tot zoet.

UIT EIGEN BROUWERIJ

Beyerd Hefe Weisse | De Beyerd
Beyerd Hefe Weisse | De Beyerd



NL	5,5	30	4,7
NL	5,5	50	7,5

WITBIER

Vedett Extra White | Duvel Moortgat
Hoegaarden Wit | Brouwerij Hoegaarden
Hopwit | Brouwerij Witte Anker
La Trappe Witte Trappist | De Koningshoeven
Texels Skuumkoppe | Texelse Bierbrouwerij
IJ-wit | Brouwerij 't IJ

B	4,7	33	4,7
B	4,9	30	4,7
NL	5,5	33	6
NL	5,5	33	4,7
NL	6,0	30	5,7
NL	6,5	33	5,7

WEIZEN

Weihenstephaner Hefe Weisse | Weihenstephan
Schneider Hefe Weisse | Schneider & Sohn
Schneider Hopfen Weisse | Schneider & Sohn

D	5,4	50	7
D	5,4	50	7
D	8,2	50	8



AMBER & ALE



De oorsprong van het brouwen van ales ligt in Groot-Brittannië. Ale staat hier bekend onder de naam ‘**AMBER**’, in België ook als ‘Speciale’ of ‘Speciale Belge’. Het alcoholpercentage schommelt tussen de 5 en de 6%. Dit komt onder meer door het gebruik van gekaramelliseerde mout en zachte aromatische hop. Wat ook voor de kleur zorgt. Een **STRONG ALE** is zwaarder in smaak en alcohol en volmoutiger. **Smaak: rijk, fruitig, kruidig, zoetig tot een licht bitter.**

UIT EIGEN BROUWERIJ

Drie Hoefijzers Klassiek | De Beyerde



NL



5



25



3,5

AMBER & ALE

Bolleke | De Koninck

B 5,2 25 4,7

Palm | Brouwerij Palm

B 5,2 25 4

La Trappe Isid'or | De Koningshoeven

NL 7,5 33 6

Zundert 8 | Trappistenbrouwerij De Kieviet

NL 8 33 6

Gordon Scotch Ale | John Martin

B 8 33 6,5

Pauwel Kwak | Bosteels

B 8,4 33 6

Bush Caractère | Dubuisson

B 12 33 6,5



SAISON



SAISON is het Franse woord voor seizoen. Het gelijknamige bier is van oorsprong dus een seizoensbier. Het werd door de boeren gebrouwen in de winter om gedronken te worden door de arbeiders in het oogstseizoen. De saisons van nu worden het gehele jaar door gebrouwen. De saisons zijn goudblonde tot amberkleurige ongefiltreerde bieren van hoge gisting en hebben een alcoholpercentage tussen 5% en 7%. **Smaak: kruidig, droog & fris bitter.**

SAISON

Saison Dupont | Brasserie Dupont
Mannenliefde | Oedipus Brewing
Wittekop Witte Saison | Belgica



B	6,5	33	5,5
NL	6	33	6,5
NL	6,5	33	6

Bekijk ook
onze wisselende
speciaalbielijst
met allerlei
lekkers.



BLOND



Een **BLOND** is een bier van hoge gisting met een goudgele kleur en een alcoholpercentage tussen de 6% en 8%. De smaak van een blond bier is over het algemeen soepel omdat er minder hop in zit dan bij pilsener. Met name Belgische blonde bieren kunnen door de gebruikte gisten een fruitig bouquet hebben. **Smaak: fris, licht moutig tot romig tot licht bitter.**

UIT EIGEN BROUWERIJ

Beyerd Speciaal Blond | De Beyerde



NL



6,5



33



5,7

BLOND

Vicariss Quinto | Brouwerij Dilewyns

B 5 33 6

① Grisette Blond | Brasserie St-Feuillien

B 5,5 25 5,5

Baken van Breda | De Pimpelmeesch

NL 6 33 6

Brugse Zot Blond | De Halve Maan

B 6 33 5,7

Wilderen Goud | Brouwerij Wilderen

B 6,2 33 5,7

La Trappe Blond | De Koningshoeven

NL 6,5 33 5,7

Leffe Blond | Abbaye de Leffe

B 6,6 33 5,7

Duvel 666

B 6,66 33 5,7

Affligem Blond | Affligem Brouwerij

B 6,8 33 5,7

Gentse Strop | Brouwerij Roman

B 6,9 33 6



STERK BLOND



Een **STERK BLOND**, ook wel zwaar blond of Belgian strong golden ale genoemd, is een complex blond Belgisch biertype. De smaak kenmerkt zich doorgaans door een samenspel van kruidige, fruitige en alcoholische smaken, ondersteund door een zachte moutigheid. Het bekendste bier in deze stijl is wel de Duvel. **Smaak: kruidig, fruitig, sterk moutig tot mild bitter.**

STERK BLOND

				
Deugniet Brasserie du Bocq	B	7,5	33	6
Barbar Brasserie Lefebvre	B	8	33	6
La Chouffe Brasserie d'Achouffe	B	8	33	6
Omer Traditional Blond Omer Vander Ghinste	B	8	33	6
Cornet Brouwerij De Hoorn	B	8,5	33	6
Delirium Tremens Huyghe Brewery	B	8,5	33	6
Duvel Duvel Moortgat	B	8,5	33	6
Brigand Kasteelbrouwerij Vanhonsebrouck	B	9	33	6
St-Feuillien Grand Cru Brasserie St-Feuillien	B	9,5	33	6,5
Malheur 10 Brouwerij Malheur	B	10	33	6



TRIPEL



Een **TRIPEL** is een zwaar bovengistend blond bier. De naam werd gebruikt in 1956 door de Trappistenbrouwerij in Westmalle om hun sterkste bier een naam te geven. In navolging van de dubbel (dubbel zoveel mout als tafelbier) volgde tripel, een bier gebrouwen met ongeveer drie maal zoveel mout. **Smaak: fris, sterk moutig tot aardig bitter.**

UIT EIGEN BROUWERIJ

Beyerd Speciaal Tripel | De Beyer



NL



8



33



6

TRIPEL

La Trappe Tripel | De Koningshoeven

NL

8

33

6

Chimay Blanche | Bières de Chimay

B

8

33

6

① Grisette Citra Hop | Brasserie St. Feuillien

B

8

25

5,7

Ommegang Tripel | Haacht

B

8

33

6

Tripel d'Anvers | Brouwerij De Koninck

B

8

33

6

Zeezuiper | Scheldebrouwerij

B

8

33

6

Karmeliet Tripel | Brouwerij Bosteels

B

8,4

33

6

Andreas | Brouwerij Frontaal

NL

8,5

33

6

Chaams Tripel | De Pimpelmeesch

NL

8,5

33

6

Lupulus Blonde | Lupulus

B

8,5

33

6

Tripel Lefort | Omer Vander Ghinste

B

8,8

33

6

Gouden Carolus Tripel | Brouwerij Het Anker

B

9

33

6

Val-Dieu Triple | Abbbaye du

NL

9

33

6

Westmalle Tripel | Trappisten van Westmalle

B

9,5

33

6



DUBBEL



DUBBEL zien we het meest bij de Trappisten en de Abdijbieren. Dit staat voor de dubbele hoeveelheid mout die wordt gebruikt ten opzichte van tafelbier dat de monikken vroeger zelf dronken. Een dubbel is altijd licht- tot donkerbruin van kleur en heeft een alcoholgehalte tussen de 6 tot 8%. **Smaak: mild tot vol, laag in bitter & meestal zoetig.**

DUBBEL

				
Leffe Bruin Abbaye de Leffe	B	6,5	33	5,7
Chaams Dubbel De Pimpelmeesch	NL	7	33	6
La Trappe Dubbel De Koningshoeven	NL	7	33	5,7
Chimay Rouge Bières de Chimay	B	7	33	5,7
Westmalle Dubbel Trappisten van Westmalle	B	7	33	5,7
 Slaapmutske Dubbel Brouwerij Slaapmutske	B	7,4	33	6
Rochefort 6 Abbaye Notre-Dame de St.Rémy	B	7,5	33	6



STERK BRUIN



STERK BRUIN en quadrupels variëren tussen 8 en 12+% alcohol. Flink donker bier waarvan de kleur varieert van diep rood tot donker bruin. Deze zware bieren kenmerken zich doorgaans door zoetige aroma's van gebrande mout en alcohol. **Smaak: vol, alcoholisch, laag in bitter & meestal zoetig.**

UIT EIGEN BROUWERIJ

Beyerde Quadrupel | De Beyerde



NL



10



33



6,5

STERK BRUIN

Gouden Carolus Classic Het Anker	B	8,5	33	6
Chimay Blauw Bières de Chimay	B	9	33	6
Lefort Omer Vander Ghinste	B	9	33	6
Rochefort 8 Notre-Dame de St.Rémy	B	9,2	33	6,5
Boschdal Quadrupel Boschdal	NL	10	30	6,5
Grand Prestige Hertog Jan	NL	10	33	6
La Trappe Quadrupel De Koningshoeven	NL	10	33	6,5
St. Bernardus ABT St. Bernardus	B	10	33	6,5
Zundert 10 Trappistenbrouwerij De Kieviet	NL	10	33	6,5
Cuvée Clarisse Whisky Infused Wilderen	B	10,2	33	6,5
Gulden Draak Van Steenberghe	B	10,5	33	6,5
Barista Chocolate Quad Vanhonsebrouck	B	11	33	6,5
Cuvée du Chateau Vanhonsebrouck	B	11	33	6,5
Rochefort 10 Abbaye Notre-Dame de St.Rémy	B	11,3	33	6,5
Ridgeback Brouwerij Frontaal	NL	11,3	33	7
Gouden Carolus Whiskey Infused Het Anker	B	11,7	33	6,5



SCHWARZ, PORTER & STOUT



PORTER is een donker bier, dat afkomstig is uit Londen en gemaakt wordt vanaf de achttiende eeuw. Het is afgeleid van bruin bier, gebrouwen met bruine mout en veel hop. Het bier werd porter genoemd omdat de drank erg populair was bij straat- en rivierdragers (in het Engels porters). **STOUT** is een variant van de biersoort porter, die in mindere mate dezelfde kenmerken bezit. Donkerbruin tot zwart van kleur. **Smaak: sterk, chocolade, karamel, licht bittere smaak & gebrande mout.**

UIT EIGEN BROUWERIJ

Beyerd Schwarzbier | De Beyerd



NL



5,5



33



4,4

PORTER & STOUT

Guinness Draught | Guinness

IRL 4,2 50 7

Charbon | Dochter van de Korenaar

B 7 33 6,5

Viven Smoked Porter | Viven

B 7 33 6

Oesterstout | Scheldebrouwerij

B 8,5 33 6

Futurum Imperial Stout | De Toekomst

NL 9,3 33 6,5

Bekijk ook
onze wisselende
speciaalbiertijst
met allerlei
lekkers.



IPA & HOPBITTER



Vanaf de 17e eeuw had Groot-Brittannië veel overzeese kolonies waar bier met behulp van schepen naar toe werd gebracht. Door de lange reis was het bier nauwelijks goed te houden. Nu wisten de Engelse brouwers dat als ze meer hop toevoegden en het alcoholgehalte verhoogden het bier langer houdbaar bleef. Zo ontstond gedurende de 18e eeuw de India Pale Ale (IPA). **Smaak: krachtig, fris en fruitige aroma's, licht tot zwaar bitter, veel citrus of tropisch fruit.**

UIT EIGEN BROUWERIJ

Beyerd DIPA | De Beyerd



NL



7,5



33



6

IPA & HOPBITTER

Mo-Phi | Big Belly Brewing

NL 4,5 33 6

Vedett Extra Ordinaire IPA | Duvel Moortgat

NL 5,5 33 5,7

Juice Punch NEIPA | Brouwerij Frontaal

NL 5,8 33 6,5

Belle Fleur | Dochter van de Korenaar

B 6 33 6

Bulldog American IPA | Brouwerij Frontaal

NL 6 33 6

Dorstige Tijger | Ramses Bier

NL 6 33 6

 Hop Zij Met Ons | Jopen

NL 6 33 6,5

Mooie Nel | Jopen

NL 6,5 33 6

Schneider Hopfen Weisse | Schneider & Sohn

D 8,2 50 8

Extase | Dochter van de Korenaar

B 8,5 33 6,5

Troubadour Magma | The Musketeers

B 9 33 6,5

BLACK IPA

Troubadour Westkust | The Musketeers

B 9,2 33 6,5



GEUZE & BRETT



Lambiek (of lambic) is een streekbier uit de Zennevallei, gelegen rondom Brussel. Kenmerkend voor dit bier is dat het door spontane gisting met wilde gist (**BRETT**anomyces) uit de buitenlucht ontstaat. De naam lambiek is een verbastering van de naam van de gemeente Lembeek. **GEUZE** is een biersoort die ontstaat door het mengen van jonge en oude lambieken en deze te laten hergisten op fles, soms jarenlang. Het mengen van die bieren wordt steken genoemd. **Smaak: fris, zurig tot flink zuur.**

GEUZE/GUEUZE

Lindemans Gueuze | Lindemans



B



5,5



25



4,7

Lindemans Oude Gueuze Cuvée René

B

6

37,5

8

Boon Oude Geuze | Brouwerij Boon

B

7

37,5

7,5

Op zoek
naar een andere
oude geuze? Kijk op
Untappd voor onze
uitgebreide oude
geuze kaart.

BRETT

Orval | Brasserie d' Orval

B

6,2

33

6,5

Vicar's Tripel Gueuze | Brouwerij Dilewyns

B

7

33

7



FRUITBIER & VLAAMS BRUIN



FRUITBIEREN zijn er in verschillende varianten. Ten eerste de klassieke Lambiek gerijpt op krieken (zure kersen). De commerciële varianten, zonder de term 'oude', zijn veel zoeter. Daarnaast heb je de moderne fruitbieren. **VLAAMS OUD BRUIN** is afkomstig uit Oudenaarde en omgeving in Oost-Vlaanderen en Roeselare in West-Vlaanderen. Het betreft een bier dat rijpt op eikenhouten vaten en hierbij een gewenste melkzuurinfectie verkrijgt. **Smaak: fruitig, zoet tot licht zurig.**

KRIEK

				
Lindemans Framboise Lambic Lindemans	B	2,5	25	5
Lindemans Kriek Lambic Lindemans	B	3,5	25	5
Belle Vue Kriek Extra Belle Vue	B	4,1	33	5
Liefmans Kriek Brut Brouwerij Liefmans	B	6	33	6
Boon Oude Kriek Lambiek Brouwerij Boon	B	6,5	37,5	8,5

FRUIT

Wittekerke Rosébier De Brabandere	B	4,3	25	4,7
Liefmans Fruitesse Brouwerij Liefmans	B	3,8	25	4,7
Kasteel Rouge Vanhonsebrouck	B	8	33	6
Bush Pêche Mèl Brasserie Dubuisson	B	8,5	33	6

VLAAMS BRUIN

VanderGhinste Roodbruin Omer Vander Ghinste	B	5,5	25	4,7
Rodenbach Classic Brouwerij Rodenbach	B	5,2	25	4,7
Rodenbach Grand Cru Brouwerij Rodenbach	B	6	33	6,5
Liefmans Goudenband Brouwerij Liefmans	B	8	33	6,5



BITTERGARNITUUR



BITTERGARNITUUR KOUD

	€
Chips zout of paprika	1,5
Pinda's of gemengde nootjes	2,5
Gemengde olijven	4
Droge worst	8
Belegen kaas	8
Bierkazen	10
Beyerd Bierbostelbrood met smeersels	7

BITTERGARNITUUR WARM

Bitterballen - 10 stuks	6,5
Mini frikandellen - 10 stuks	6,5
Kaassoufflés - 8 stuks	7,5
Vlammetjes - 8 stuks	8,5
Gefrituurde uiringen in bierbeslag - 15 stuks	8
La Trappe bitterballen - 8 stuks	10
Gefrituurde garnalen in tempura - 10 stuks	8,5
Vegetarische bitterballen - 8 stuks	8
Vegetarische vlammetjes - 8 stuks	8,5
Vegetarische bittergarnituur - 10 stuks	9

Halve
porties kunnen
natuurlijk ook.
Om lekker te
combineren.

TAPASPLANK

	16,5
Bierkaas Ardennerham Chorizo Salami Olijven Zongedroogde tomaat Feta Bostelbrood	

KLASSIEK BITTERGARNITUUR

Bitterballen Vlammen Kaas Droge worst Olijven	14,5
---	------

WARM BITTERGARNITUUR

12 verschillende gefrituurde snacks - 12 stuks	14,5
--	------

TOSTI Ham & kaas met curry, ketchup, chilisaus of mayonaise	4,5
--	-----



WIJN



WITTE WIJN



Pinot Grigio | Delle Venezie D.O.C.
Vina El Torreón Verdejo | Rueda
Diez Siglos Sauvignon-Blanc | Rueda
Cabina '56 | Chardonnay | D.O. Curico Valley

IT	4,7	25
ES	6,5	32,5
ES	6,5	32,5
CL	6,5	32,5

ROSE WIJN

Blush XR Syrah | Pays d'Oc

FR	4,7	25
----	-----	----

RODE WIJN

Olivette Merlot | Coteaux de Fontcaude
Aresti Cabina '56 Cabernet-Sauv. | D.O. Curicó Valley
Dominio de Calles Roble | Navarra

FR	4,7	25
CL	6,5	32,5
ES	6,5	32,5

MOUSSERENDE WIJN

Prosecco DOC Trevisio (20cl.) | Mionetto

IT	6,5
----	-----

PORT, SHERRY & VERMOUTH

Port | Tawny/Ruby/White
Sherry | Pale Dry
Martini | Bianco/Rosso

PT	4,7
ES	4,7
IT	4,7



GEDISTILLEERD



BINNENLANDS GEDISTILLEERD



Beyerd Bierjenever	4
Ketel 1 Jonge Jenever	3,5
Bokma Oude Jenever	3,5
Coeberg Bessenjenever	3,5
Hoppe Vieux	3,5
Bols Corenwijn	4
Schrobbelèr Beerenburg	4

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Apfelkorn Jägermeister	4,5
Safari Malibu Passoa Pisang	4,5
Koremans Limoncello	5,5
Campari Pernod Ricard	6
Bacardi Vodka	5,5
Wilderen Omerta Dark Rum	6
Disaronno Grand Marnier Tia Maria Cointreau	6
Bailey's Sambucca Licor 43 Frangelico	6

COGNAC | CALVADOS | GRAPPA

Joseph Guy	7
Martell VSOP Courvoisier VSOP	8
Remy Martin VSOP	10
Calvados Grappa	6

GIN & TONIC (met Fever-Tree Indian Tonic Water)

Gordon Dry Gin	8,5
Beyerd Bierjenever	7,5
Double You Gin Wilderen	9,5
Hendriks	10,5



WHISK(E)Y



SINGLE MALT



Glenkinchie | Lowland | 12 jaar

Afkomstig van de Laaglanden nabij Edinburgh. Licht, zoet, fris en romig, met vleugjes bloemen en vers gemaaid gras.

SCT 7,5

Cardhu | Speyside | 12 jaar

Goed gebalanceerde en toegankelijke malt whisky. Levendig fruit in de geur en een volle soepele smaak.

SCT 6,5

Dalwhinnie | Highland | 15 jaar

Afkomstig uit de hoogste en koudste distilleerderij van Schotland. Hij is aangenaam vriendelijk en zacht van karakter.

SCT 8,5

Glenmorangie Quinta Ruban | Highland | 12 jaar

Een bijzondere single malt gerijpt op oude portvaten. Hierdoor krijgt deze whisky zijn zachte, zoetige aroma's.

SCT 9,5

Highland Park | Orkney | 12 jaar

Licht gerookte whisky met smaken van heide, turf en noten. Dit alles in mooie balans.

SCT 7

Laphroaig | Islay | 10 jaar

Je vindt hem fantastisch of absoluut niets. Vol, turfachtig en zelfs een beetje medicinaal.

SCT 8,5

Lagavullin | Islay | 16 jaar

Vol en zwoel aroma. Intense zoetheid van sherry. Stevig, rokerig en ziltig van smaak.

SCT 14

OVERIGE WHISK(E)Y

Johnnie Walker | Red Label | Blend

Jameson | Blend

Jack Daniels | Tennessee whiskey | Blend

Bushmills Irish | Single malt | 10 jaar

SCT 6

IRL 6

USA 6

IRL 6

In ons
restaurant staan
nog meer
overheerlijke
single malts.



FRIS



De Beyerde schenkt frisdrank uit een klein flesje. **Frisdrank zoals deze bedoeld is!** Vers voor u geopend dus fris en heerlijk parelend door de juiste hoeveelheid koolzuur. Drink fris uit een klein flesje voor de beste smaakbeleving. Op verzoek doen we er natuurlijk met plezier een blokje ijs en/of een citroentje bij.

FRIS

		
Chaudfontaine Blauw	25	3,4
Chaudfontaine Rood	25	3,4
Coca Cola Regular	20	3,4
Coca Cola Zero	20	3,4
Lipton Ice Tea	20	3,4
Lipton Ice Tea Green	20	3,4
Fanta Orange	20	3,4
Fanta Cassis	20	3,4
Bliss Bitter Lemon	20	3,4
Bliss Ginger Ale	20	3,4
Bliss Ginger Beer	20	3,4
Bliss Tonic	20	3,4
Fever Tree Indian Tonic	20	3,4
Sprite	20	3,4
Rivella	20	3,4
Chocomel	20	3,4
Fristi	20	3,4
Appelsap	20	3,4
Tomatensap	20	3,4
Vers geperst sinaasappelsap	20	4,5



KOFFIE



Sinds jaar en dag serveren wij koffie van de van oudsher Bredase koffiebrander Aket (later Mocca d'Or). Het geheim van de kwaliteit van de Mocca d'Or koffie schuilt in het deskundig mêleren en branden van de koffieboon. De boon wordt extra langzaam geroosterd volgens het unieke SlowRoast® brandprocedé.

KOFFIE



Koffie	3,3
Espresso	3,3
Dubbele espresso	4,1
Caffeïne vrije koffie	3,5
Koffie verkeerd	3,5
Cappuccino	3,5
Espresso Macchiato	3,5
Flat White	4,3
Latte Macchiato	4,1
Warme Chocomel (met of zonder slagroom)	3,5
Speciale koffies: Ierse Franse Italiaanse	10

THEE

Pickwick Tea Master Selection	3,3
Verse muntthee	3,5
Verse Gemberthee	3,5



LUNCH



BROUWERSLUNCH

Dagsoepje | Bierbostelbrood | Ardennerham |
Beyerde Bierkaas | Rundvleeskroket met Gulpener mosterd

Tip
van de
Beyerde!



14

SOEP VAN DE DAG

Wij serveren vers huisgemaakte soep, wij vertellen u
graag welke dit vandaag is!

6,5

LUXE BELEGD BIERBOSTELBROOD*

* Bierbostelbrood
is een bruin
vloerbrood
dat voor ons wordt
gebakken met het mout
dat overblijft na
het brouwproces.

BEYERDE BIERKAAS

Bierkaas met 3 Hoefijzers Klassiek | Gulpener mosterd | Salade

8

BOERENHAM

Ei | Zachte mosterdmayonaise | Salade

9,5

ARDENNER HAM

Gerookte ardennerham | Beyerde bierazijnstroopje | Slaatje

9,5

'N SMOSKE (Vlaamse specialiteit op bostelbrood)

Beyerde bierkaas | Boerenham | Gemengde sla
Tomaat | Komkommer | Ei | Belse Mayonaise

11

CLUBSANDWICH

Kipfilet | Spek | Tomaat | Komkommer | Gemengde sla |
Uiring in bierbeslag | Ei | Weisse-kruidenmayonaise

13,5

GEMARINEERDE ZALM

Gemarineerde zalm | Gemengde sla | Tomaat
Komkommer | Lente ui | Citroenvinaigrette

11,5



LUNCH



SALADES



GEITENKAAS

Salade met verse geitenkaas | Gemengde sla | Groene asperges | Beyerd Speciaal Tripel-honingdressing

14

GEGRILDE KIP

Salade met gegrilde kipfilet | Gemengde sla | Zongedroogde tomaat | Weisse-kruidentmayonaise

Alle salades worden geserveerd met bierbostelbrood en boter.

12,5

ZALM

Salade met huisgemarineerde zalm | Gemengde Sla | Komkommer | Lente ui | Citroenvinaigrette

13,5

WARME LUNCH

Wij serveren lunch van 12:00 tot 16:00 in het café.

BEYERD BURGER

Hamburger | Bostel-briochebroodje | Beyerd Bierkaas | Augurk | Rode ui | Schwarzbier BBQ-saus

16

UITSMIJTER BEYERD

Bostelbrood | Gebakken eieren | spek | Beyerd Bierkaas | Boerenham | Salade

14

KROKETTEN

Bostelbrood | Twee rundvleeskroketten | Gulpener grove mosterd | Salade (ook vegetarisch mogelijk!)

9,5

GARNAALKROKETJES

Bostelbrood | Twee garnalkroketjes | Tartaarsaus | Salade

16



HET BRUINE CAFÉ



Halverwege de 17e eeuw begon de opmars van koffie in Europa. Dit resulteerde in het ontstaan van koffiehuisen, bedoeld voor de meer welgestelden uit eigen stad. Hiervan is de term café, het Franse woord voor koffie, afkomstig. De huidige cafés werden in die tijd nog kroeg genoemd, maar omdat het woord koffiehuis ofwel café een betere naam had, namen steeds meer kroegen deze over.

Het bruin café ontstond begin 19e eeuw, toen meer en meer mensen als extra kostwinning hun voorkamer inrichtten als plaats waar mensen iets konden drinken. In zulke vaak piepkleine huiskamercafés kon de vrouw dan het inkomen van een geregeld werkloze man aanvullen.

De traditionele inrichting van het bruin café is vaak intact gebleven en kenmerkt zich door kleedjes op tafel en lampjes aan de muur. Later uitgebreid met een bar met hoge krukken, de tap en regelmatig een biljarttafel.

Het café had tot voor kort voor sommige mensen een associatie als 'mannenplek', maar al geruime tijd vinden ook jongeren en vrouwen de weg naar het zo gezellige bruin café.

