

# TAWØL øl gourmet 2017.

**Starter** (before drink!)

**Øl: Lindemans Geuze**

Alkohol: 5 %  
Indehold: 25 cl  
Type: Geuze  
Glas: Højt slankt  
Serverings temp: 2 - 3 grader



**Forret**

*røget sild, ristet rugbrød, confiteret æggeblomme, purløgscreme, radiser og luftig rygeost.*

**Øl: Hancock**

Alkohol: 6.3 %  
Indehold: 70 cl  
Type: Stærk pilsner, guldøl  
Glas: Pilsnerglass  
Serverings temp: 6 - 8 grader



**Mellem ret**

*Andebryst – appelsin –fennikel- druer- svampe.*

**Øl: Gouden Carolus Hopsinjoor**

Alkohol: 8 %  
Indhold: 33 cl  
Type: Humlestærk blond ale  
Glas: Pokal  
Serverings temp: 8 - 12 grader



## ***Hovedret***

***Kalvebryst - kål-rødder - pommes anna***

***Øl: Gouden Carolus Classic***

Alkohol: 8.5 %

Indehold: 75 cl

Type: Belgisk stærk mørk ale

Glas: Pokal

Serverings temp: 8 - 12 grader



## ***Dessert***

***Øst- syltede blomster - sødt og salt.***

***Huvila X-Porter (Malmgårdin Panimo)***

Alkohol: 7 %

Indehold: 50 cl

Type: Baltisk Porter

Glas: Pokal

Serverings temp: 8 - 16 grader



# **TAWØL øl gourmet 2017.**