Kvickly

Øl og mad
- hvilken øl passer til maden?

		Velkomst øl til snack	Fisk og skaldyr	Lette retter - salater, sandwich og vegetarretter	Det store kolde bord - smørrebrød m.m.	Krydrede retter - det asiatiske køkken	Grill - udendørs køkkenet	Gryderetter - Gullash m.m.	Stege- og ovnretter - Svinekam m.m.	Pølser og ost	Desserter	Kaffe og chokolade
UNDERGÆRET ØL	**Pilsner - alc.% 2,8 til 5,0**											
	Ren og let maltsmag, afdæmpet bitterhed og sødme	•	•	•	•							
	Prøv fx Gammeldags Pilsner fra Svaneke Bryghus											
	Pilsner, stærk alc.% 5,1 til 9,0											
	Sød maltsmag og afdæmpet bitterhed med antydning af frugt	•	•		•	•	•		•	•	•	
	Prøv fx Willemoes strong lager fra Bryggeriet Vestfyn											
	Bock											
	God fylde og sødme, med let bitterhed			•	•	•	•	•	•	•		
	Prøv fx Bock 2 fra GourmetBryggeriet											
	Porter											
	Utrolig kraftig med en middel bitterhed og sødme							•			•	•
	Prøv fx Limfjords Porter fra Thisted Bryghus											
OVERGÆRET ØL	**India Pale Ale - I.P.A.**											
	Frisk og lidt bitter i smagen	•	•	•	•							
	Prøv fx India Pale Ale fra Bryggeriet Rise, Ærø											
	Brown Ale											
	Svag bitterhed, middel sødme og fylde	•	•		•	•	•		•	•	•	
	Prøv fx Jacobsen Brown Ale fra Husbryggeriet Jakobsen											
	Barley Wine											
	Dyb og intens smag af malt og kandis, markant bitterhed			•	•	•	•	•	•	•		
	Prøv fx Barley Brew fra GourmetBryggeriet											
	Stout											
	Kraftig smag af karamel med behagelig bitter eftersmag							•			•	•
	Prøv fx Willemoes Stout fra Bryggeriet Vestfyn											
HVEDE ØL	**Weissbier, mørk**											
	Svag bitterhed, frugtig middel sødme og fylde			•	•	•	•	•	•	•		
	Prøv fx Franciskaner fra Sparten-Franziskaner-Bräu											
	Weissbier, lys											
	Hvedeagtig smag med strejf af citrus, honning og frugt							•			•	•
	Prøv fx Hoegaarden Witbier fra Brouwerij de Kluis											