

Snacks

Mini - Flammkuchen

Elsässer Art (Zwiebeln, Schinkenspeck, Schmand)

7,50 €

Zur Moselterrasse - mit frischem Ziegenkäse, Oliven, Palzemer Honig, Walnüssen und Rucola

7,90 €

Bruschetta Trio

7,50 €

Tomaten, Knoblauch, Basilikum - Oliven-Tapenade - Feta-Tapenade, Knoblauch, Petersilie, Minze

Portion Pommes Frites – die extra großen

5,00 €

mit Ketchup, Mayonnaise oder Andaluz

Ham & Fritten an Zalot

12,90 €

Luxemburgische Spezialität – gekochter Schinken, Serrano-Schinken, Pommes Frites & Salat

Bayerische Weißwürstchen (nur für kurze Zeit 😊)

6,90 €

mit süßem Senf und frischer Brezel

Vorspeisen / Salate

Friture de la Moselle (frittierter Fisch - Rotauge)

(+8 cm) 11,50 €

Spezialität aus Luxemburg

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe

7,50 €

mit Speckwürfel, ein Hauch Sahne und Petersilie

Gebratener grüner Spargel

13,50 €

mit Kirschtomaten, Knoblauch, Serrano-Schinken und Parmesan

Salat mit frischem Ziegenkäse

(klein) 8,50 €

Palzemer Honig, Walnüssen, roten Beeren und Himbeer-Balsamico-Dressing

(groß) 13,90 €

Palzemer Salatteller

(klein) 8,90 €

mit ital. rohem Schinken (2,3,4), Tomaten, Gurken, Parmesan und Balsamico-Honig-Senf-Dressing

(groß) 14,50 €

Mediterranes Grillgemüse

(klein) 9,50 €

an frittierten Kartoffelspalten und hausgemachtem Aioli

(groß) 14,90 €

Vorspeisenteller

11,90 €

mit hausgemachte Feta-Filoteigtasche, marinierten Oliven, Mozzarella-Tomaten-Spieß, Serrano-Schinken, frittiertem Fetakäse und Riesengarnele im Kartoffelmantel

Kleiner Beilagensalat

3,90 €

mit Tomaten, Gurken, etc.

Hauptspeisen

Schweineschnitzel „Wiener Art“		
<i>serviert mit frischen Pommes Frites und Beilagensalat</i>		13,90 €
oder <i>serviert mit frischen Champignons, frischen Pommes Frites und Beilagensalat</i>		16,90 €
Friture de la Moselle (Frittierter Fisch - Rotauge)	(+- 8 cm)	19,90 €
<i>Spezialität aus Luxembourg mit Beilagensalat</i>		
Gebratener frischer Lachs auf grünem Spargel		18,90 €
<i>serviert mit einer feinen Dill-Honig-Senf-Sauce und Rosmarinkartoffeln</i>		
Gambas ^(B) al Ajillo		18,90 €
<i>mit Knoblauch und Weißwein (O), serviert mit frischen Pommes Frites und Beilagensalat</i>		
Tagliatelle		
<i>serviert mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Parmesan, Rucola und gebratenen Riesengarnelen</i>		16,90 €
Penne		15,90 €
<i>mit pikanter Chorizo-Tomaten-Sauce und Parmesan</i>		
Gebratene Hähnchenspieße		16,90 €
<i>mit Zucchini und buntem Paprika, frittierten Kartoffelecken und hausgemachtem Remouladen-Dip</i>		
Hamburger „Zur Mosel Terrasse“		16,90 €
<i>mit Käse, Zucchini und Aubergine, Rucola, Basilikum-Pesto, Knoblauchmayonnaise und Pommes Frites</i>		
Rumpsteak Winzer Art		
<i>mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter, Beilagensalat</i>		19,50 €
oder <i>mit mediterranem Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter</i>		22,50 €

Unsere Empfehlung:

Hackbraten gefüllt mit Fetakäse und Babyspinat	15,90 €
<i>dazu Kartoffelpüree und Beilagensalat</i>	
Frisches Kalbsgulash	18,90 €
<i>serviert mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat</i>	

Dessert

Hausgemachte Sacristains	
<i>warme Blätterteigstangen mit Mandelbuttercreme und Sahne</i>	5,90 €
<i>mit einer Kugel Vanilleeis</i>	7,30 €
Hausgemachter Tiramisu	7,90 €
Warmer Apfelstrudel <i>serviert mit Vanilleeis und Sahne</i>	7,90 €
Sparkling Mango-Maracuja	6,90 €
<i>Elbling Crémant Brut mit Mango-Maracuja-Sorbet</i>	
Crêpe Suzette <i>serviert mit Vanilleeis und Sahne</i>	7,90 €
Käseteller <i>serviert mit frischem Baguette</i>	12,90 €

Die 14 Hauptallergene: Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Lupine (P), Sulfite (O), Weichtiere (R)

Mineralwasser

Gerolsteiner Sprudel 0,25 l	2,30 €
Gerolsteiner Sprudel 0,50 l	3,10 €
Gerolsteiner Sprudel 0,75 l	4,20 €
Gerolsteiner Medium 0,50 l	3,10 €
Gerolsteiner Naturell 0,25 l	2,30 €
Gerolsteiner Naturell 0,50 l	3,10 €
Gerolsteiner Naturell 0,75 l	4,20 €

Fruchtsäfte

Orangensaft Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,50 €
Apfelsaft Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,50 €
Multivitamin Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,50 €
Tomatensaft Niehoffs Vaihinger 0,20 l ^(L)	2,50 €
Sauerkirsch Nektar Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,50 €
Frischer Apfelsaft vom Weingut Jeger 0,20 / 0,40 l	2,90 € / 4,00 €
Frischer roter Traubensaft vom Weingut 0,20 / 0,40 l	2,90 € / 4,00 €

Softdrinks

Coca-Cola, CC-Light, CC-Zero 0,20 l ^(1,4,8,11)	2,50 €
Gerolsteiner Zitronenlimonade 0,25 l ^(1,4)	2,50 €
Gerolsteiner Orangenlimonade 0,25 l ^(1,4)	2,50 €
<i>Hausgemachte Limonade mit Früchte der Saison 0,20 / 0,40 l</i>	<i>2,90 € / 4,50 €</i>
Spezi 0,25l/0,40l ^(1,4,11)	2,50 € / 4,00 €
Gerolsteiner Apfelschorle 0,25 l / 0,40 l ^(10a)	2,50 € / 4,00 €
Frische Apfelschorle vom Weingut 0,25 l/0,40 l	2,50 € / 4,00 €
Frische Traubensaftschorle ^(rot) vom Weingut 0,25 l/0,40 l	2,50 € / 4,00 €
Lipton Ice Tea 0,25 l ⁽³⁾	2,20 €
<i>Hausgemachte Ice Tea 0,25 l / 0,40 l ⁽³⁾ Von Mai bis September</i>	<i>2,50 € / 4,50 €</i>
Franklin Indian Tonic 0,20 l ^(11a)	2,50 €
Franklin Ginger Ale 0,20 l ⁽¹⁾	2,50 €
Franklin Bitter Lemon 0,20 l ^(11a)	2,50 €
Red Bull 0,25 l ^(1,11b)	2,90 €

Heissgetränke

Kaffee Illy ⁽¹¹⁾	2,20 €
Espresso Illy ⁽¹¹⁾	1,90 €
Doppelter Espresso Illy ⁽¹¹⁾	3,90 €
Cappuchino Illy ^(11, g)	2,40 €
Latte Macchiato Illy ^(11, g)	2,90 €
Eiskaffee Illy ^(11, g)	2,90 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne Illy ^(11, g)	3,90 €
Heisse Schokolade ^(3,9, g)	2,90 €
Tee Earl Grey Ronnefeld ⁽¹¹⁾	2,20 €
Tee Darjeeling Ronnefeld	2,20 €
Tee Refreshing Mint Ronnefeld	2,20 €
Tee Morgentau (aromatisierter grüner Blatt-Tee mit Mango-Zitronengeschmack)	2,20 €
Tee Sweet Berries Ronnefeld (aromatisierter Früchtetee)	2,20 €

Bier vom Fass

Warsteiner 0,25 l (a)	2,50 €
Warsteiner 0,40 l (a)	3,20 €
Warsteiner/Drecksack-Radler 0,40 l (a,1,11)	3,20 €
Warsteiner/Schuss 0,4 l (a,1,11)	3,20 €

Flaschenbier

San Miguel Premium Especial (a)	2,90 €
Warsteiner 0,33 l (a)	2,90 €
Warsteiner Herb 0,33 l (a)	2,90 €
Warsteiner alkoholfrei 0,33 l (a)	2,90 €
Warsteiner Radler 0,33 l (a,1)	2,90 €
Warsteiner Radler alkoholfrei 0,33 l (a,1)	2,90 €
Weizenbier hell 0,5 l, König Ludwig (a)	3,50 €
Weizenbier dunkel 0,5 l, König Ludwig (a)	3,50 €
Weizenbier alkoholfrei 0,5 l, König Ludwig (a)	3,50 €

Aperitif (0,04l)

Crodino Aperitivo non alcolico (2,11a)	3,50 €
Crodino Rosso Aperitivo non alcolico (2,11a)	3,50 €
Martini Bianco/Rosso (6)	3,50 €
Porto Graham's weiß/rot	4,50 €
Porto Reserve 6 Grapes rot	5,50 €
Sherry, DOC Jerez Xérès Medium	4,50 €
Campari Soda/Orange (1,11a)	4,90 €
Ricard (1)	4,90 €
Caipirinha	5,90 €
J&B Whisky Cola (1,4,11)	4,90 €
Hugo (O)	5,50 €
Aperol Spritz (1,11a,O)	5,50 €
Aperol – Rhabarber, Erdbeer-Ananas Sirup (1,11a,O)	5,50 €
MMXIV Elbling Crémant mit Saisonfrüchte (O)	6,50 €
Picon Bière (1,8a,a,g,o)	4,90 €
Cynar Bière (1,11a,a,g,o)	4,90 €

Digestif (0,02 L)

Jägermeister	3,30 €
Amaro Lucano ⁽¹⁾	3,50 €
Berta Amaro d'Erbe DiBerta	6,50 €
Berta Amaretto di Monbaruzzo	6,50 €
Limoncetta di Sorrento	3,30 €
Sambuca Molinari	4,30 €
Tequila weiß/braun ⁽¹⁾	3,90 €
Genepi Paolino Bio Ährige Edelraute – Kräuterlikör	4,50 €
Wodka Beluga	4,90 €
Baileys ^(1,g)	4,90 €
Cognac Frapin VSOP ^(o)	4,90 €
Calvados Louis de Lauriston VSOP ^(o)	4,90 €
Grappa Berta - Oltre Il Dilidia - Piemont, Barbera-Moscato	6,50 €
Grappa Berta – Oltre Il Vallo, Single Malt Fässer ^(Caol Ila, Mortlach, Lagavullin)	6,50 €

Edle Brände aus der hauseigene Brennerei (0,02 L)

Williams Christ (Silberne Kammerpreismünze)	5,00 €
Feiner Birnenbrand	5,00 €
Mirabell – entsteint (Silberne Kammerpreismünze)	5,00 €
Zwetschgen Brand	5,00 €
Traubentrester Cabernet Sauvignon	5,00 €
Trierer Viezapfel (Goldene Kammerpreismünze)	5,00 €
Boskoop Apfelbrand	5,00 €
Bohnapfel Apfelbrand (Silberne Kammerpreismünze)	5,00 €
Weinhefe Brand Merlot/Spätburgunder	5,00 €

Edle Liköre made in Luxemburg (0,02 L)

Dännebeemchen	5,00 €
Himbeeren	5,00 €
Mirabell	5,00 €
Quitten	5,00 €
Pinot Noir Rouge	5,00 €
Hunneg	5,00 €
Äerdbier	5,00 €

Edle Spirits made by Andreas - Bilzingen (0,02 L)

Threeland Whisky 3 YO	5,00 €
Threeland Whisky 6 YO	6,00 €
Ferdinand's Saar Dry Gin Tonic	7,50 €
Ferdinand's Saar Quince Tonic	7,50 €
Rum Bonplan blanc	6,00 €
Rum Bonplan rouge	6,00 €

Weine & Crémant vom Weingut Jeger, Felix Thein

Weißwein (enthält Sulfite O):	Glas (0,15 l)	Flasche (0,75 l)
Elbling Trocken 2018	3,90 €	15,50 €
Elbling Classic 2016	3,90 €	15,50 €
Auxerrois Trocken 2017	4,80 €	17,00 €
Weissburgunder Trocken 2016	4,50 €	16,50 €
Weissburgunder Trocken 2018	4,90 €	17,50 €
Weissburgunder Barrique 2016	5,50 €	19,50 €
Kiesling 2017	4,50 €	17,50 €
Sauvignon Blanc & Elbling 2017 Trocken	6,00 €	19,50 €
Galgenberg, Cuvee 2018 – Auxerrois, Weissburgunder, Sauv.Blanc	6,00 €	19,50 €
Grauburgunder Classic 2017 Trocken	5,00 €	17,50 €
Grauburgunder 2017 Feinherb	5,00 €	19,50 €
Gewürztraminer Trocken 2016 - Spätlese	5,00 €	17,50 €
Blanc de Noir 2016	5,00 €	17,50 €
Cuvée Trias 2015 – "süss"	5,00 €	17,00 €
Kerner 2018 - HT	5,00 €	18,00 €
Gewürztraminer Auslese 2015 - 0,50 l		22,50 €
Weinschorle (Elbling Trocken & Gerolsteiner Sprudel)	2,95 €	
Roséwein (enthält Sulfite O):		
Cabernet Sauvignon Rosé Weissherbst HT 2015	5,00 €	19,00 €
Cabernet Sauvignon & Merlot Rosé 2016	5,00 €	19,00 €
Merlot 2017	5,00 €	19,00 €
Rotwein (enthält Sulfite O):		
Merlot Barrique 2014 <i>"letzte Flaschen"</i>		24,50 €
Merlot 2017	5,00 €	22,50 €
Cabernet Sauvignon Barrique 2015	6,50 €	28,50 €
Spätburgunder 2017	5,00 €	22,50 €
Nodosus – Cab.Sauvignon – Merlot 2017	6,00 €	24,90 €
Crémant (enthält Sulfite O)		
Elbling Crémant	5,50 €	23,50 €
Cuvée Rosé – Cab.Sauvignon - Merlot	5,50 €	23,50 €
Frische Viez von Jäger 0,25l/0,40l	2,40 € / 3,50 €	
Frische Viez-Limo von Jäger 0,25l/0,40l	2,50 € / 3,80 €	

Weissburgunder Trocken 2016

WEIN DES MONATS

3,90 €

14,90 €

Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)

Weine aus aller Welt:

Rotwein (enthält Sulfite 0):

Flasche (0,75 l)

ESPAÑA

Cano Toro 2014		18,50 € (13,5%)
Carodorum Crianza Toro 2013		24,50 € (15,0%)

ITALIA

Batasiolo Bosc DIA Rei <i>Moscato d'Asti</i> - Bianco -	Piemont	19,50 € (5,5%)
Nino Negri Grumello Sessorosso <i>Nebbiolo</i> 2016	Valtellina	29,50 € (13,5%)
Grillesino – Battiferro Morellino di Scansano Riserva <i>Sangiovese</i> 2015	Toscana	34,50 € (13,5%)
Castello di Brolio - Bettino Chianti Classico <i>Sangiovese -Colorino</i> 201	Toscana	34,50 € (13,0%)
Pasetti - Diecicoppe <i>Montepulciano d'Abruzzo-Merlot-Cabernet</i> 2017	Abruzzen	21,50 € (13,5%)
Zaccagnini - <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> 2015	Abruzzen	21,50 € (12,5%)
Zaccagnini - San Clemente <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Riserva 2014	Abruzzen	34,50 € (14,5%)
Epicuro - <i>Salice Salentino</i> Riserva 2013	Puglia	21,50 € (13,5%)
Epicuro - <i>Primitivo di Manduria</i> 2016	Puglia	21,50 € (14,0%)
Tenute Rubino – Jaddico Brindisi Riserva <i>Negroamaro, Susumaniello</i> 2015	Puglia	29,50 € (14,5%)
Rapitala – Hugonis <i>Nero d'Avola, Cab. Sauvignon</i> 2016	Puglia	34,50 € (14,0%)
Sella & Mosca – Dimonios <i>Cannonau di Sardegna</i> Riserva 2012	Sardinien	24,50 € (14,0%)

FRANCE

Le Petit Noir 2015	Languedoc	21,50 € (13,0%)
Les Aspres "réserve" – <i>Coup de coeur Hachette 2018</i> - 2015	Côtes du Roussillon	24,50 € (14,0%)
Domaine Fond Croze Côtes du Rhône 2014	Vallée du Rhône	21,50 € (14,0%)
Domaine Pierre Amadieu Vacqueyras La Grangelière 2015	Vallée du Rhône	24,50 € (15,0%)
Domaine Pierre Amadieu Gigondas Domaine Grande Romane 2015	Vallée du Rhône	29,50 € (14,5%)
Domaine du Cheval Blanc Bordeaux 2014	Bordeaux	21,50 € (12,0%)

WELTWEINE

Promesa Gran Reserva 2013 (Chile)		24,50 € (14,0%)
-----------------------------------	--	-----------------

Trunken müssen wir alle sein!
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein;
Trinkt sich das Alter wieder zu Jugend,
so ist es wundervolle Tugend.
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,
und Sorgenbrecher sind die Reben.
Solange man nüchtern ist,
gefällt das Schlechte;
wie man getrunken hat,
weiß man das Rechte.

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)

Liste Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid/Sulfide, 6) Eisensalze, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Süßstoffe, 8a) Andere Süßungsmittel, 9) Stabilisator, 10) Nitrit Pökelsalz, 10a) Milcheiweiß, 10b) Eiklar, 10c) Sahne, 11) Koffein, 11a) Chinin, 11b) Taurin, O) enthält Sulfite, G) enthält Milch oder Laktose

Spezialbier aus Belgien, Holland, Italien, USA, ...

Belgien :

Leffe Blonde 0,33 l (a) – Dinant - 6,60°	3,90 €
Leffe Brune 0,33 l (a) – Dinant - 6,50°	3,90 €
Leffe Rituel 0,33 l (a) – Dinant – 9,00°	4,50 €
Belle-Vue Extra Kriek 0,25 l (a) – Bruxelles - 4,1° - KIRCH	3,50 €
Mort Subite Gueuze Lambic 0,25 l (a) – Bruxelles - 4,5°	3,50 €
Grimbergen Double 0,33 l (a) – Bruxelles - 6,5° - Brune	5,00 €
Grimbergen Triple 0,33 l (a) – Bruxelles - 9,0°	5,50 €
Duvel 0,33 l (a) – Breendonk - 8,00°	4,50 €
Tripel Karmeliet 0,33 l (a) – Buggenhout - 8,40°	4,50 €
Tripel d'Anvers 0,33 l (a) – Antwerpen – 8,00°	4,50 €
Kwak 0,33 l (a) – Buggenhout - 8,40°	5,90 €
La Chouffe Blonde 0,33 l (a) – Achouffe-Houffalize - 8,00°	4,50 €
Orval – laTrappiste 0,33 l (a) – Abbaye d'Orval - - 6,20°	4,50 €
Chimay triple – laTrappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Chimay - 8,00°	4,50 €
Chimay rouge – laTrappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Chimay - 7,00°	4,50 €
Westmalle dubbel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye de Westmalle - 7,00°	5,50 €
Westmalle Tripel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye de Westmalle - 9,50°	5,50 €
Rochefort 10 – Trappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Rochefort – 11,30°	5,50 €
Rochefort 8 – Trappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Rochefort – 8,00°	5,50 €
La Trappe tripel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye La Trappe - 8,00°	5,50 €
La Trappe Quadrupel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye La Trappe - 10,00°	5,50 €
Achel blonde – Trappist 0,33 l (a) – Sint benedictusabdij – 8,00°	5,50 €

Holland :

Zundert – Trappist 0,33 l (a) – Abdij de Kievit – 8,00° - NL	6,50 €
--	--------

Österreich :

Nivard – Trappist 0,33 l (a) – Stift Engelszell – 5,50° - A	7,00 €
Gregorius – Trappist 0,33 l (a) – Stift Engelszell – 9,70° - A	7,00 €

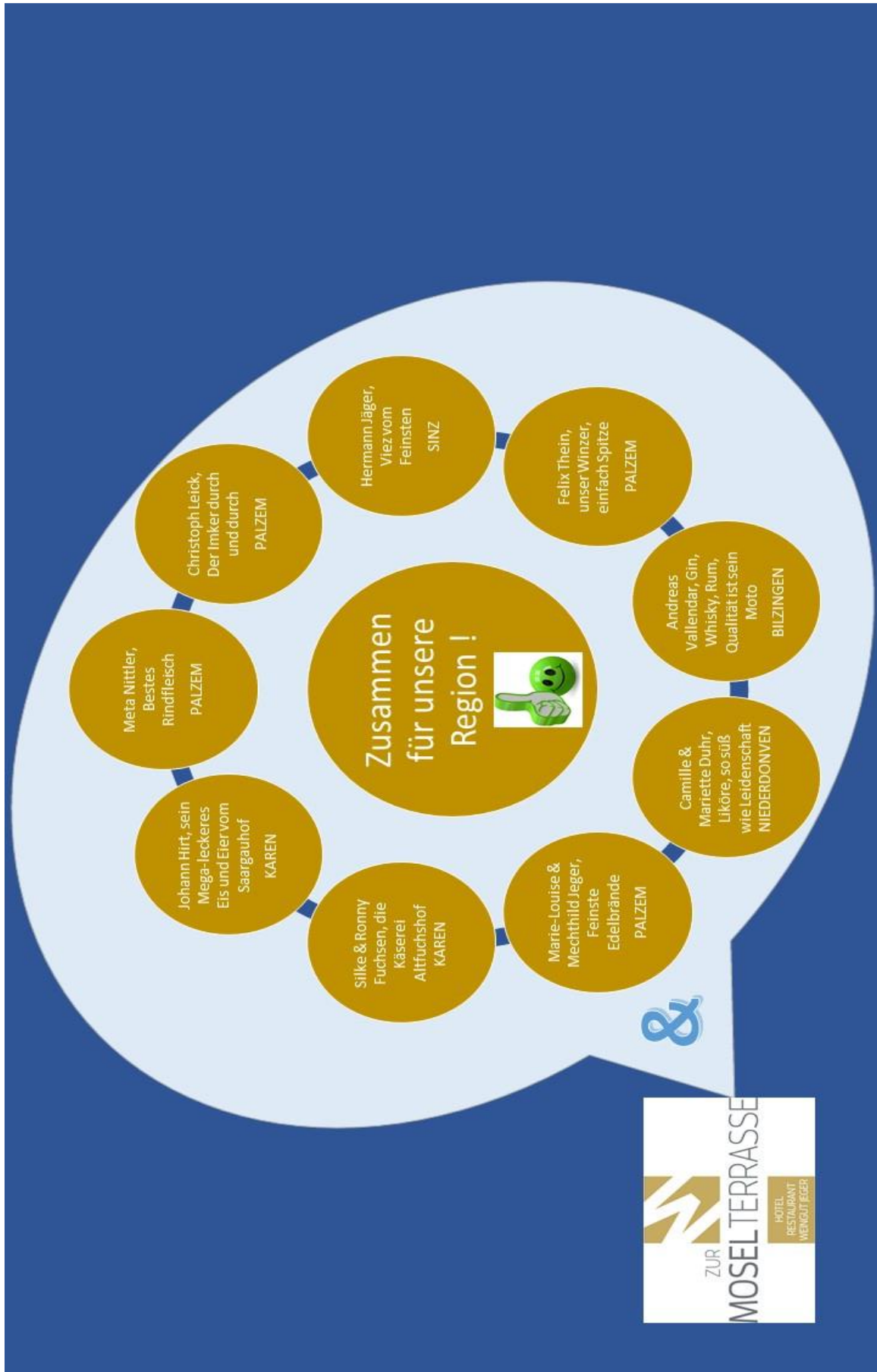
Italien :

Tre Fontane – Trappist 0,33 l (a) – Abbazia Tre Fontane – 8,50° - I	8,50 €
---	--------

United States of America :

Spencer – Trappist Ale 0,33 l (a) – St.Josephs Abbey – 6,5° - USA	7,50 €
---	--------







Im Hotel zur Moselterrasse, "beim Kamerad" bieten wir jetzt 7 (von 11) verschiedene Trappisten, bald werden wir das österreichische GREGORIUS auch anbieten, hier eine kleine Beschreibung um unsere Neugierde zu erwecken.

Was ist Trappistenbier?

Haben Sie schon einmal von Trappistenbier gehört? Wenn Sie sich für besondere Biere mit einer spannenden Geschichte interessieren, dann dürfte Ihnen der Begriff schon untergekommen sein. Lohnenswert ist es auf jeden Fall, etwas über diese besonderen Biere zu lernen, denn sie sollen zu den besten der Welt gehören.

Die Bezeichnung Trappistenbier ist nur wenigen Bieren auf der Welt vorbehalten. Um genau zu sein, sind es derzeit genau 11 Brauereien weltweit, die ihre Biere als Trappistenbier kennzeichnen dürfen. Erkennbar sind die echten Trappistenbiere an einem kleinen, sechseckigen Emblem mit der Aufschrift „Authentic Trappist Product“.

Folgende Kriterien muss ein Bier erfüllen, wenn es das ATP-Label tragen soll:

Das Bier wird in einer Klosterbrauerei von Trappisten – Mitgliedern eines besonders strengen Zisterzienserordens – oder unter ihrer Aufsicht gebraut.

Die Brauerei ist dem Trappistenkloster direkt unterstellt und befolgt die Grundsätze des klösterlichen Lebens.

Die Brauerei darf nicht der Gewinnerzielung dienen. Die Erlöse aus dem Bierverkauf dürfen nur zur Deckung des Lebensunterhalts der Ordensmitglieder und für Instandhaltungskosten des Klosters sowie für wohltätige Zwecke verwendet werden.

Auch wenn es überall auf der Welt Trappistenklöster und -abteien gibt – etwa 170 sind es weltweit – so befinden sich alle Brauereien, die Trappistenbier herstellen, bis auf eine Ausnahme in Europa.

Die Brautradition der Trappisten

Der Trappistenorden entstand im 17. Jahrhundert aus dem Orden der Zisterzienser. Die Grundsätze des Ordenslebens der Trappisten gehen allerdings weit zurück, bis in die Zeit des Übergangs von der Antike zum Mittelalter. Damals, im Jahr 529, gründete der Einsiedler Benedikt von Nursia ein Kloster etwa auf halber Strecke zwischen Rom und Neapel. Der nach ihm benannte Orden der Benediktiner gilt als ältester westlicher Orden. Benediktinermönche waren angehalten, den Grundsatz „Ora et labora“ („Bete und arbeite“) zu befolgen und ein schlichtes Leben der inneren Einkehr zu führen.

Doch im Laufe der Jahrhunderte entfernten sich die Benediktiner von dieser einfachen Lebensweise: Sie errichteten immer prunkvollere Klöster und lebten nicht mehr nur von ihrer eigenen Hände Arbeit, sondern kamen durch Zinseinkünfte, Verpachtung und die Erhebung des Zehnten zu Reichtum. Im 11. Jahrhundert schließlich gründeten einige Mönche, die sich auf die ursprünglichen Ideale des heiligen Benedikt beriefen, in der Nähe von Dijon im Osten Frankreichs das Kloster Cîteaux (lat.: cistercium). Aus dieser Reform ging der Orden der Zisterzienser hervor, der sich rasch in ganz Europa verbreitete. Aber die Geschichte wiederholte sich: Wie schon die Benediktiner begannen auch die Zisterzienser, sich nach und nach von der einfachen, abgeschiedenen Lebensweise zu entfernen.

Im 17. Jahrhundert kam es deshalb abermals zu einer Reform: In der französischen Normandie, genauer im Kloster La Trappe, entstand durch eine Spaltung des Zisterzienserordens der Orden der Zisterzienser der strengeren Observanz. Die Mönche und Nonnen wurden als Trappisten und Trappistinnen bekannt. Formal begründet wurde der Orden erst im Jahr 1892. Bis in die heutige Zeit führen die Mitglieder des Ordens ein von Stille und Schlichtheit geprägtes Leben; sie richten ihren Tagesablauf nach den zahlreichen Gottesdiensten aus, von denen die ersten schon vor Tagesanbruch stattfinden. Damit gehören sie zu den strengsten Orden der katholischen Kirche. Man nennt sie auch „die schweigenden Mönche“, weil sie nur das Notwendigste sprechen und sogar Gebärdensprache verwenden, um das Schweigen nicht zu brechen.

Als Gegenpol zum geistlichen Leben dient den Trappisten die körperliche Arbeit. So betreuen die Mönche und Nonnen etwa die Küche, die Wäscherei, den Garten oder die Bibliothek ihres Klosters oder stellen Kunsthandwerk, Körperpflegeprodukte oder Lebensmittel her. In dieser Tradition stehen auch die Klosterbrauereien, in denen die Mönche höchstpersönlich Bier brauen.



Kurze beschreibung unsere Biersorten :

Leffe Blonde: Golden leuchtend und mit deutlicher Trübung erstrahlt Leffe Blond im Glas, eine große feinporige bis cremige Schaumkrone bedeckte die belgische Bierspezialität. Ein angenehmes Aroma aus Banane, Brotrinde und etwas Gewürzen verzaubert die Nase. Die starke Vollmundigkeit fällt mit dem ersten Schluck auf, cremig moussierend schmiegt es sich am Gaumen vorbei. Die betonte Rezenz lässt erkennen, dass es ein Bier aus der Biernation Belgien ist. Auch geschmacklich zeigt die belgische Hefe ihr Können und lässt fruchtige Noten von Banane und Pfirsich zu. Cremig und weich vom Anfang bis zum Ende. Im Abgang prägen eine verhaltene Herbe und ein Hauch von Gewürzen den Geschmack und lässt die Vorfreude auf den zweiten Schluck schnell ansteigen.

Leffe Brune: Leffe Brune in obergäriges, anerkanntes, braunes, belgisches Abtei Bier, das würzigsüß, voll und kräftig schmeckt. Dieses dunkelrotbraune Abteibier wird traditionell mit dunklem Röstmalz, Mais, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut. Im Geruch würzigsüß erinnert es an Hefeweizen. Im Geschmack dominiert die Süße von Kandis, Karamell und Honig. Es ist voll und kräftig in Kombination mit einer angenehmen sehr zarten Würzigkeit. Im Abgang mild und zartbitter. Passt zu würzigen, scharf gewürzten, gebratenen und rauchigen Speisen. Es wird bei 5-6°C aus einem bauchigen Bierkelch getrunken, wobei das Glas mit kaltem Wasser gespült und mit schräger Flasche langsam eingegossen wird. Bei Kellertemperatur aufbewahren.

Belle-Vue Extra-Kriek: Es ist mit einer ganz speziellen Hefeart gebraut worden, die es so nur in Brüssel und Umgebung gibt. Durch diese Spontangärung, die wirklich Zufall ist, entstehen die besonderen Lambic-Biere, die durch ihren säuerlichen Geschmack auffallen. Bei diesem Bier hier werden während des Gärprozesses frische Kirschen hinzugefügt und dann lagert dieses Bier drei Jahre lang in Eichenfässern. Der erste Schluck unterstreicht dann diese Fruchtigkeit mit seiner intensiven Kirschnote. Ein süß-saures Trinkerlebnis, welches es wirklich so nur in belgischen Bieren zu finden ist.

Mort Subite Gueuze Lambic: Bei *Gueuze Lambic* von [Mort Subite](#) gibt es allerdings einen Überraschungsmoment, der eventuell für eine kurze Aufregung sorgt. Bei einem Lambic erwartet der geübte Biertrinker eigentlich ein fruchtig-saures Bier. Das *Gueuze Lambic* aber ist vor allem im Mittelteil und Nachtrunk ungewohnt süß und weich. Die Frucht ist durchgehend präsent und wird von einem weichen Schaum und einer leichten Karamellnote unterstützt. Ein klassisches Lambic? Eher nicht. Ein spannendes und komplexes Bier? Auf jeden Fall.

Grimbergen Double: Abteibiere sind obergärige Biere und werden nicht nur ausschließlich in belgischen Klöstern hergestellt, auch außerhalb werden Abteibiere nach alter überlieferter Klosterrezeptur gebraut. Aktuell gibt es in Belgien knapp über 70 Abteibiermarken. Das Grimbergen Double hat eine kastanienbraune Farbe mit leichtem rötlichen Schimmer und einer feinen cremigen Schaumkrone. Es duftet nach Karamell, Haselnuss und einen Hauch von Lakritze. Das Mundgefühl ist sehr vollmundig und weich. Die intensive Rezenz lässt das Grimbergen Double angenehm moussierend im Mund wirken. Ein intensiver Malzkörper gibt ein intensives Aroma von Karamell mit Nuancen von

Haselnuss. Karamell ist das dominante Aroma bei diesem dunklen Abteibier. Ein Hauch von Honig kitzelt an den Geschmacksknospen und im Abgang zeigt sich eine dezente Bittere. Auch der Abgang ist geprägt von Karamellnoten und lässt sie außerordentlich lange nachklingen. Ein wahrer Genuss, der einlädt eine zweite Flasche zu öffnen.

Grimbergen Triple: Das Tripel von Grimbergen duftet aromatisch nach Orangenschalen und Koriander, riecht aber auch ein wenig nach Lack. Der Einstieg ist säuerlich und scheut den Vergleich mit Stachelbeeren und weißen Johannisbeeren keineswegs. Generell hat dieses schwere, quasi „dickflüssige“ Tripel etwas von extrem starker Berliner Weiße. Dieser Hang zum Extremen macht auch vor der Süße nicht halt, die doch ein wenig übertrieben wirkt. Der Abgang ist nur wenig bitter und überhaupt recht weich, wenn auch sprudelig. Dadurch gelingt es dem Bier, seine zuvor krassen Noten noch halbwegs in Einklang zu bringen.

Nen echten Duvel: Ein blondes Bier mit einer 2-3monatigen Nachreifung in der Flasche. Fruchtige Aromen erinnern an den Duft von Äpfeln und Birnen. Der charakteristische Geschmack zeichnet sich durch die seidige Kohlensäure und eine ausgeprägte Bitterkeit aus. Im typischen bauchigen Glas bei 8-10°C serviert, zeigt Duvel sein blumiges Aroma und die Spritzigkeit eines Sektes mit einer festen Schaumkrone.

Tripel karmeliet: Das Rezept aus 1679 stammt von den Karmelitermönchen. Die drei Getreidearten Gerste, Weizen und Hafer werden gemälzt und ungemälzt verwendet und das Bier stark gehopft. So kommt die leichte Frische des Weizens, die seidige, sanfte Fülle von Hafer und eine abgerundete Süße durch die Gerste zusammen. Ein komplexer Geschmack mit einem Hauch von Zitrone und Vanille rundet dieses goldgelbe obergärige Bieres ab, das durch die Nachgärung in der Flasche unterstützt wird.

La Chouffe Blonde: La Chouffe ist ein unfiltriertes blondes Bier mit Flaschennachgärung (außerdem Nachgärung im Fass). Im Glas erinnert das Bier vom Schaum und von der Farbe her ein wenig an Sekt. Verstärkt wird dieser Eindruck durch die vielen Kohlesäurebläschen, die am Rand des Glases zu finden sind. Das leicht saure Aroma des Bieres erinnert an eine frisch gemähte Wiese. Außerdem prägen würzige Noten und Hefearomen dieses Bier. Die fruchtigen und würzigen Noten dominieren zusammen mit einer leichten Nuance Hopfen den Geschmack des Bieres. Das starke Aroma nach Hefe ist ebenfalls nicht zu verkennen und nur mit wenigen Biersorten zu vergleichen. Dieses Getränk besticht durch einen Hopfencharakter, der von einer würzigen und teils sehr fruchtigen Note übertrumpft wird.

Orval, la Trappiste: Das Orval Bier zählt zu den belgischen Ales und wird im gleichnamigen Trappistenkloster gebraut. Nach der Abfüllung gibt man dem Bier Hefe und Zucker mit in die Flasche, so dass eine erneute Gärung in Gang gesetzt wird. Das Ergebnis: Jede Flasche schmeckt etwas unterschiedlich. Im Geschmack ist das Orval Bier sehr komplex. Neben leicht bitteren und sauren Noten sind auch süßliche Noten klar erkennbar. Verschiedene Gewürz- und Hefenoten runden den Geschmack des Bieres ab. So fällt beim ersten Ansetzen vor allem die Bitterkeit auf, für welche das Bier so bekannt ist. Diese verflüchtigt sich doch so schnell, dass insbesondere die ganz eigene Süße den Sinnen haften bleibt.

Chimay Triple: ist ein traditionelles belgisches Trappisten Bier von Trappistenmönchen im Kloster hergestellt. Ein dunkelgoldenes, amberfarbenes, leicht trübes und ungefiltertes Bier. Es entfaltet auf der Zunge eine seidenweiche feine Note nach fruchtigem Muskat und Rosinen. Das Hopfenaroma zeigt einen gekonnt bitteren Abgang. Es wird aus reinen Zutaten wie Weizen, Zucker, Hefe, Wasser und Gerstenmalz unter nachhaltigen Aspekten hergestellt. So kommt der Gewinn der Gemeinschaft der Mönche und sozialen Projekten zugute. Dieses obergärige Trappistenbier mit Nachgärung in der Flasche wird aus einem fettfreien Kelch bei 9-10°C getrunken.

Chimay Rouge: ist das erste Bier der Trappistenmönche des belgischen Klosters Scourmont. Dieses dunkelrote, bräunliche und klare Bier mit weißer Schaumkrone entfaltet eine feine Note nach fruchtiger Feige, Muskat und bitterrauchigem Malz. Das komplexe Aroma ist mit Chimay Rouge identisch und kombiniert eine malzige Süße mit einer milden Bitterkeit, die im Abgang in einer lang anhaltenden trockenen Bitterkeit mündet.

Westmalle Tripel: ist wahrscheinlich eines der komplexesten und befriedigendsten Trappistenbiere. In die Braukessel kommen nur ganze Doldenhopfen der Edelhopfensorten Saaz und Styrian Goldings. Unfiltriert, unpasteurisiert und zentrifugiert wird diese belgische Bierspezialität abgefüllt und durchläuft dann eine zweite natürliche Nachvergärung in der Flasche. Dieses warme leuchtend goldgelb Starkbier mit orangenem Schimmer hat einen üppigen, dichten und schneeweißen Schaum, der beim Einsacken das typische delikate Netzwerk an „Brüsseler Spitze“ hinterlässt. Im Duft zeigen sich reife Banane und etwas Aprikose wie im Rumtopf, dazu ein Hauch von Zitrusfrucht (Orange, Cointreau) und Weißer Pfeffer sowie frischer Brotteig und Brotheffe. Der Geschmack dieses Spezialbieres wird durch die Süße von Fruchtaromen mit Malzsüße und der Bitterkeit von Orange und Hopfen ausbalanciert. Die elegant seidige Textur mit einer Geschmacks Mischung reifer Früchte (Banane, Aprikose) gleitet auf sanften Alkoholbahnen und erinnert an den bekannten

Rochefort 10: oder Blue Cap ist ein berühmtes, komplexes und sehr starkes Trappisten Bier aus dem Zisterzienserkloster „Notre-Dame de Saint-Remy“ Dieses dunkelbraune Starkbier wird wegen seines vielfältigen Aromas und seines hohen Alkoholgehaltes auch als „Das Wunder“ bezeichnet. Seine große Stärke wird durch die Komplexität des Geschmacks und kräftigen Malz in der Basis ausbalanciert. Das Bouquet reicht von Portwein, Leder, Aprikose, Birne, Banane, Karotte, Eiche bis zu Gewürzen mit einer Note von Bitterschokolade in seiner warmen Endnote. Passt gut zu Lammkeule mit Wacholderbeeren, frischen Pfifferlingen, Trüffeln oder Gerichten mit reduzierten intensiven Saucen. Es wird bei 12-14°C aus einem bauchigen Kelch getrunken.

Rochefort 6: oder auch Red Cap ist ein obergäriges Trappisten Bier mit einem weichen fruchtigen Kräuteraroma. Dieses amberfarbene Spezialbier mit weißem Schaum ist das älteste der drei Rochefort-Biere aus Zutaten wie Quellwasser, Gerstenmalz, Weizenstärke, Zucker, Hopfen, Gewürzen und Hefe. Im Geschmack zeigt sich ein weicher Körper und ein leicht scharfes, hopfiges und kräuterartiges Aroma, das sich gegen Ende zu einer vollen Fruchtigkeit von Rosinen entwickelt. Passt zu Cremesuppen und reichhaltigen Gerichten und kann für Salatsaucen verwendet werden. Es wird bei 12-14°C aus einem bauchigen Kelch getrunken.

La Trappe Quadrupel: Die intensive Bernsteinfarbe und das leicht Trübe lassen ein traditionelles, ungefiltertes Trappistenbier erkennen. Dieses schwere Bier mit seinem warmen und intensiven Geschmack ist nuancenreich und fein ausbalanciert. Malzig süß, mit leichten Röstaromen, und angenehm bitter endet es mit einem süßem Nachgeschmack. Fruchtige Aromen von Pfirsich und Aprikose, kombiniert mit einer blumigen Note. Es gärt in der Flasche nach und eröffnet ein Aroma nach Banane, Mandel, Vanille und mehr. Dieses obergärige Bier passt zu Süßem, überbackenem Toast, Schimmelkäse und Herzhaftem. Im Brauprozess achten die Mönche auf einen nachhaltigen Herstellungsprozess. Es wird bei 10-14°C aus einem bauchigen Glas serviert.

Achel blonde: Ein wirklich leckerer Geschmack landet da bei mir im Mund. Hut ab. Sehr süffig, kräftig und vollmundig. Es ist fruchtig, erinnert entfernt an Wein und durch die Schwere des Alkohols liegt es angenehm mollig im Mager. Süffig ist das Achel, extrem malzig und spritzig. Der Antrunk versprüht eine Menge Hefe und dadurch wirkt es auch eine Spur trockener. Aber nur ganz dezent kommt die Bittere durch. Ja, das ist ein leckeres Bierchen aus der kleinsten der existierenden Trappistenklöster.

Zundert Trappist: ist ein kastanienfarbenes, obergäriges Bier, das in der Flasche nachgärt. Es enthält 8% Alkohol. Wir entschieden uns für ein Bier, das wir als etwas „widerspenstig“ bezeichnen. Das bedeutet, dass Zundert Trappist ein Bier ist, das Sie sich Zeit nehmen müssen, um es zu verstehen. Unser Trappistenbier hat ein vielversprechendes Aroma mit einem Hauch von Kräutern und Gewürzen. Anfangs war Zundert Trappist blumig und leicht süß. Geben Sie dem Bier etwas Zeit und der Charakter entwickelt sich von leichtem Karamell zu einer lieblichen, trockenen und hopfenreichen Bitterkeit. Im langen Abgang verschmilzt die Bitterkeit mit einer angenehmen Schärfe im Hintergrund.

Eine ganze spezielle Selection an edle Tröpfen:

Land	Whisky	Abfüller	° Gehalt	Region	€/ 0,03 l Glas
Scotland	Laphroaig 8 YO	<i>Provenance</i>	46	Islay	5,00 €
Deutschland	Threeland Whisky 3 YO	<i>Avadis Distillery</i>	46,2	Rheinland/PLZ	5,00 €
Scotland	The Glenlivet 12 Y.O.		40	Speyside	5,95 €
France	Armorik		40	Bretagne	5,95 €
Luxemburg	Distillerie Diedenacker	<i>Number one</i>	42	Luxemburg	5,99 €
Deutschland	Threeland Whisky 6 YO	<i>Avadis Distillery</i>	46,2	Rheinland/PLZ	6,00 €
Scotland	Mannochmore 14 YO	<i>Provenance</i>	46	Speyside	6,45 €
Scotland	Bunnahabhain, 8 Y.O.	<i>Gordon & MacPhail,</i>	43	Islay	6,95 €
Scotland	Jura, 1996, 8 Y.O.	<i>Single Minded</i>	41	Highland	6,95 €
Scotland	Big Peat Islay Blended	<i>Douglas Laign,</i>	46	Islay	7,45 €
Scotland	Glen Elgin 12 Y.O.		43	Speyside	7,45 €
Scotland	Glen Grant 2004, 10 Y.O.	<i>Hepburn's Choice,</i>	46	Speyside	7,45 €
Ireland	The Irishman Single malt 12 Y.O.		43	Ireland	7,45 €
USA	Wild Turkey Cuvée la Fayette Bourbon 12 Y.O.		50,5	USA	7,45 €
USA	Blanton's Single Barrel Bourbon Whiskey 2009		46,5	Kentucky	7,45 €
Scotland	Ardbeg 12 Y.O.	<i>Dun Bheagan</i>	46	Islay	7,45 €
Scotland	Big Peat Christmas Edit. 7, Cask Strength	<i>Douglas Laign</i>	54,1	Islay	7,45 €
Scotland	Max. Peat Nr. 17	<i>Spirit & Cask Range,</i>	60,2	Islay	7,95 €
Scotland	Edradour, 10 Y.O.	<i>Signatory,</i>	46	Highland	7,95 €
Japan	Hibiki 17 Y.O.		43	Japan	7,95 €
Scotland	Dailuaine 2014, 8 Y.O.	<i>Hepburn's Choice,</i>	46	Speyside	7,95 €
Scotland	Talisker 12 YO Double matured Single malt		45,8	Isle of Skye	7,95 €
Scotland	Talisker 2010, 6 Y.O.	<i>Hepburn's Choice</i>	46	Islay	8,45 €
Scotland	Pulteney, 1990, 14 Y.O.	<i>Signatory,</i>	46	Highland	8,45 €
Japan	Super Nikka Whisky Rare Old		43	Japan	8,45 €
Scotland	Auchentoshan 2015, 12 Y.O.	<i>Hepburn's Choice,</i>	46	Lowland	8,45 €
Scotland	Speyside 15 Y.O.	<i>Single Minded</i>	46	Speyside	8,95 €



Japan	Nikka Whisky from the Barrel	51,40	Double Matured	9,00 €
Scotland	Auchentoshan 1999, 15 Y.O. <i>Douglas of Drumlanrig,</i>	46	Lowland	9,45 €
Scotland	Glentauchers 2003, 13 Y.O. <i>Gordon & MacPhail,</i>	55,6	Speyside	9,95 €
Scotland	DB Bowmore / Inshgower <i>Douglas Laign,</i>	46	Islay/Speyside	9,95 €
Ireland	Teeling, Single Cask, Cabernet Sauvignon, 11 YO	57,3	Ireland	9,95 €
Scotland	Longmorn, 15 YO <i>Gordon & McPhail,</i>	43	Speyside	10,95 €
Scotland	Tamdhu 2006, 9 Y.O. <i>Hepburn's Choice,</i>	46	Speyside	11,45 €
Scotland	Aberfeldy 2017, 14 Y.O. <i>Chieftain's</i>	43	Highland	11,45 €
Scotland	Deanston 2019, 10 Y.O. <i>Chieftain's, The Cask Strength</i>	67,7	Highland	11,45 €
Scotland	Braeval 1996, 18 Y.O. <i>Dun Bheagan,</i>	46	Speyside	11,95 €
Scotland	Auchentoshan 16 YO <i>Old Malt Cask</i>	50	Lowland	11,95 €
Scotland	Dalmore 2014, 19 Y.O. <i>Chieftain's,</i>	43	Highland	12,45 €
Scotland	Speyside 24 Y.O. <i>Single Minded</i>	46	Speyside	12,45 €
Scotland	Fettercairn, 1995, 19 Y.O. <i>The Whisky Cask,</i>	56,9	Highland	12,95 €
Scotland	Miltoduff 2014, 20 Y.O. <i>Old Particular,</i>	51,5	Speyside	12,95 €
Scotland	Miltoduff 2013, 17 Y.O. <i>Old Particular,</i>	48,4	Speyside	13,45 €
Scotland	Orkney Islands, 18 YO <i>Berry Bros & Rudd,</i>	53,6	Orkney Islands	13,95 €
Scotland	Glengoyne, 2000, 13 Y.O. <i>Berry Bros & Rudd,</i>	54,8	Speyside	14,95 €
Scotland	Glenfarclas, Sherry Hogsheads, 22 YO	58,2	Speyside	14,95 €
Scotland	Edradour, Vintage 2008, 10 Y.O. <i>Signatory</i>	46	Highland	14,95 €
Scotland	The Speyside Distillery, 2019, 22 Y.O. <i>Liquid Treasures</i>	53,1	Highland	14,95 €
Scotland	Speyburn, Sherry Butt, 12 Y.O. <i>The first Editions</i>	56,2	Speyside	15,95 €
Scotland	Caledonian Distillery, 28 Y.O. <i>Simply Good Whisky,</i>	52,6	Edinburgh	15,95 €
Japan	Togouchi Blended Whisky Malt-Grain 18Y.O.	43,80	Hiroshima	18,50 €
Scotland	Port Askaig Islay Single Vintage 17 Y.O.	55,30	Islay	18,90 €
Scotland	Octomore Edition 08.2 PPM 167 8 Y.O.	58,40	Islay	24,50 €
Scotland	The Cigar malt, 1997, 20 Y.O. <i>Chieftain's,</i>	56,1	Speyside	24,90 €



Die 14 Hauptallergene:

Glutenhaltiges Getreide (A)

Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamur



Krebstiere (B)

Krebse, Garnelen, Hummer, Schrimps, Langusten;
Erzeugnisse aus Krebstieren



Eier (C)

Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus



Fisch (D)

Fische (aller Arten) und Fischerzeugnisse



Erdnuss (E)

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Soja (F)

Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Milch oder Laktose (G)

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schalenfrüchte (H)

Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse, etc...
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



Sellerie (L)

Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senf (M)

Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



Sesam (N)

Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz



Lupine (P)

Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat



Sulfite (O)

Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark



Weichtiere (R)

Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares

