

BIERVERKOSTUNG

21/08/07

FURNES

Biere

1. Meckatzer Leichtes Helles – Schankbier 2.9% - Meckatz
2. Leikem Premium – Pils 4.9% - Altenkunstadt
3. Holzar Bier – Vollbier 5.2% - Allgäu
4. Büble Bier – Spezialbier 5.5% - Allgäu
5. Hacker-Pschorr Anno 1417 – Naturtrüber Kellerbier 5.5% - München
6. Meckatzer Weiss Gold – Helles Premiumbier 5.2% - München
7. Aktien Original – Helles würziges Exportbier 5.3% - Bayreuth
8. Clemens Spezial – Dunkelblondes 5.4% - Allgäu
9. La Gauloise – Blond 6.3% - Belgien
10. Meckatzer Weizen – Weizenbier 5.2% - Meckatz
11. Paulaner Salvator – Dunkles Starkbier 7.9% -München
12. Chimay Premiere – Trappistenbier Dunkel 7% - Belgien
13. Deugniet – Triple Bier 7.3% - Belgien
14. La Chouffe – Blond 8% - Belgien
15. Lech Blanche – Blanche 4.5% - Bologna
16. Poggio al farro – Birra ambrata al farro 5.5% - Petrognola

Wegen gaumentechnischer Probleme, von der Jury (Tobia) nicht zugelassene Biere:

17. Altenmünster Maibock Hell 7.5% - Allgäu
18. Riedenburger Weisse Premium – Weizenbier 5.3% - Riedenburg
19. Meckatzer Urweizen – Dunkles Weizen 5.2% - Meckatz

BIERVERKOSTUNG

21/08/07

FURNES

Menu

Gruß aus der Küche

Steinpilz-Carpaccio aus dem hauseigenen Wald

Vorspeise

Zucchini Blüten in Bierteig

Gruß aus der Küche

Holunderessig

Primo

Bier-Orzotto alla Furnes

Secondo

Schweinsfilet in Bier-Pfeffersoße mit käsegefüllten Zucchinirollen

Nachspeise

Würziger Bierkuchen mit Sahne