



DE ROEMER

‘ONZE BIEREN’

**JE FAVORIETE BIERTJES
VAN DE TAP, IN BLIK EN OP FLES**

PROOST!

‘ONZE BIEREN’ OP EEN RIJTJE.

Wij vinden bier vooral lekker! Met heel veel belangstelling volgen we de bierontwikkeling in Haarlem, Nederland en Europa. Regelmatig bezoeken we brouwerijen om onze bierkennis te updaten en nieuwe bieren te proeven. De **TAP** bieren, gebrouwen door bevriende brouwers, staan op de krijtborden in het Cafe. Op de Roemer website vind je de up-to-date bierlijsten, voor zowel, tap, blik en fles. Geniet van je biertje & Proost! Roemer-Team Xxx

BIEREN OP TAP - 25cl.

1.Swinckels Superior Pilsner 5,3% - 3,00

2.Bavaria Pilsner Vaasje 5,0% - 2,80

3.Diverse Brouwerijen Wisselbier - Dagprijs (zie de krijtborden)

4.Brouwerij Breugem Dark IPA 15cl. 6,8% - 3,50

5.De Molen Craft Beer (Barrel Aged) Wisselbier - Dagprijs

6.Brauerei Ayinger Celebrator Doppelbock 6,7% - 5,00

7.La Trappe Wit Trappist 5,5% - 4,50

8.La Trappe Blond Trappist 6,5% - 4,50

9.La Trappe Dubbel Trappist 7,0% - 4,50

10.La Trappe Isid'or Amber Trappist 7,5% - 4,50

11.La Trappe Bockbier Trappist 7,5% - 5,00

12.Brouwerij Huyghe Delirium Tremens Tripel 8,5% - 4,50

13. Diverse Brouwerijen Wisselbier - Dagprijs (zie de krijtborden)

14.Jopenbier Vier Granen Bokbier Haarlems Bier 6,5% - 4,50

15.Jopenbier Mooie Nel IPA Haarlems Bier 6,5% - 4,50

16.Uiltje Brew Bird of Prey IPA Haarlems Bier 5,8% - 4,50

Up-To-Date **TAP lijst** www.cafederoemer.nl/bier-op-tap/ WIFI: deroemer

IPA IN BLIK - 33cl.

BLIKVANGER! Pak je IPA zelf uit de koelkast!

BLIK diverse brouwerijen - 5,00

Kijk voor het uptodate BLIKVANGER assortiment op:

Up-To-Date **IPA lijst** www.cafederoemer.nl/ipa-in-blik/ WIFI: deroemer

Diverse wisselende IPA'S van verschillende brouwerijen in de BLIKVANGER koelkast oa: KEES (NL), BrewDog (Schotland), Stone Brew Berlin, Yeastie Boys (N-Z), Flying Dog (USA), Aegir Bryggeri (N), Fourpure Brewing Co (UK), Flying Dog (USA), Uiltje Brew (NL), Nomad Brewing Co (Australie), Amundsen Bryggery (N), Lone Rider Brew Co. (USA)

BIEREN OP FLES - 30/ 33cl.

PILSNER

Pils is het meest gedronken bier. Het werd voor het eerst gebrouwen in het Tsjechische stadje Pilsen. Pils is een ondergistend, licht bier met een mooie heldere goudgele kleur en een fijne witte schuimkraag.

Swinckels' Superior Pilsner 5,3% - 3,00

Habesha Ethiopian Lager 5,0% - 3,50

Up-To-Date **FLES** lijst www.cafederoemer.nl/bieren-op-fles/ WIFI: deroemer

ALCOHOLVRIJ BIER

Alcoholvrij bier is een ondergistend bier en bevat 0,0% alcohol. Het bier heeft de typische moutsmak van pils. Makkelijk doordrinkbaar en een goede dorstlesser.

-Bavaria 0,0 Wit Alcoholvrij Witbier 0,0% - 3,80

-Bitburger 0,0 Pilsner Alcoholvrij Pils 0,0% - 3,80

AMBERBIER

Een amber is een bovengistend bier. Het bier is helder en amberkleurig en heeft een zachte, volle smaak. Het is licht heeft een aroma van geroosterde mout en een verfrissende afdronk.

-De Koninck Antwaarps Stadsbier 5,2% - 4,80

-Orval Trappist 6,2% - 5,40

-PALM Speciale Amber 5,2% - 4,80

-Pauwel Kwak 8,4% - 5,20

BLOND

Blonde bieren zijn bovengistende bieren, goudgeel van kleur, vaak zacht, licht bitter, soms fruitig en altijd fris van smaak. Perfect als dorstlesser en aperitief.

-Barbar Blond Honingbier 8,0% - 5,20

-Brugse Zot Blond 6,0% - 5,20

-Chouffe Blond 8,0% - 5,20

-Cornet Oaked Blond 8,5% - 5,20

-Duvel - sterk blond 8,5% - 4,80

-Filou Blond 8,5% - 5,20

-Jopenbier Hoppenbier Blond Haarlems Bier 6,8% - 5,00

-Maredsous 6 Blond Abdijbier 6,0% - 5,20

-Vedett Extra Blond 5,2% - 4,80

-Zundert Blond Trappist 8,0% - 6,40

DUBBEL

Dubbel bier is een bier dat twee keer vergist is. Het is een bier met een mooie donkere kleur van middenbruin tot donkerbruin. Een dubbel is zacht en zoetig van smaak. Een lekkere begeleider bij de maaltijd of voor zomaar tussendoor.

- Chimay Rood Dubbel Trappist 7,0% - 5,20
- Corsendonk Pater Dubbel Abdijbier 8,0% - 5,20
- St Bernardus Prior 8 Rood Dubbel Abdijbier 8,0% - 5,20
- Westmalle Dubbel Trappist 7,0% - 5,20

GRUITBIER Volgens Oud-Haarlems Stadsrecept!

Gruitbier is een bovengistend bier en wordt gebrouwen met tarwe, haver en gerst in de juiste hoeveelheden verdeeld over het brouwsel. Aan Gruitbier wordt gruit toegevoegd. Gruit is een kruidenmengsel van diverse ingrediënten waaronder rozemarijn, duizendblad, gagel, salie en laurierbessen.

- Jopenbier Koyt Donker Gruitbier Haarlems Bier 8,5% - 5,20

TRIPEL

Een tripel is een bovengistend zwaar bier dat drie keer vergist is en meestal goudkleurig van kleur. Tripels bevatten een typische sterk moutige doch licht zoete smaak. Het alcoholpercentage is hoog, dit komt door toevoeging van suiker.

- La Trappe Tripel Trappist 8,0% - 5,40
- Averbode Tripel Abdijbier 7,5% - 5,60
- Chimay Wit Trappist 8,0% - 5,40
- Corsendonk Agnus Tripel Abdijbier 8,0% - 5,40
- Jopenbier Trinitas Tripel Haarlems Bier 9,0% - 5,40
- Karmeliet Tripel 8,4% - 5,40
- Maredsous 10 Tripel Abdijbier 10,0% - 5,40
- Rocheport 8 Groen Trappist 9,2% - 5,80
- St Bernardus Tripel 6 Groen Abdijbier 8,0% - 5,40
- Westmalle Tripel Trappist 9,5% - 5,40

GERSTEWIJN

Gerstewijn is een bovengistend bier en wordt ook wel Barley Wine genoemd. Het is een Engelse bierstijl en wordt Barley Wine genoemd omdat het bijna net zo sterk is als wijn. Een gerstewijn is een licht tot koper kleurig tot donker gekleurd bier en heeft een alcohol percentage tussen de 8,5% en 12,0%.

Het heeft weinig koolzuur en weinig schuim. Vaak zijn deze bieren moutig en fruitig van smaak met een sterk hoparoma en een krachtige hopbitterheid.

- Chimay Blauw Trappist 9,0% - 5,60
- Sint Bernardus Abt 12 Blauw Abdijbier 10,0% - 5,60

QUADRUPEL

De quadrupel is een bovengistend zwaar bier. De smaak is altijd verrassend en complex. Denk bijvoorbeeld aan koffie, caramel, kruiden, fruit en altijd met een mooie bitterheid.

- La Trappe Quadrupel Trappist 10,0% - 5,00
- Jopenbier Ongelovige Thomas Haarlems Bier 10,0% - 5,60
- Kasteel Donker 11,0% - 5,60
- Rocheport 10 Blauw Trappist 11,3% - 6,80
- van Steenberge Gulden Draak 9000 Quadruple 10,5% - 5,60
- Zundert 10 Quadrupel Trappist 10,0% - 6,40

VLAAMS ROOD BRUIN

Typerend voor dit traditionele Belgische rood bruine bier is het zurig fruitige karakter. Dit ontstaat door gemengde gisting van bovengisting en melkzuurgisting en door minimaal 2 jaar rijping in eikenhouten vaten. Het oude gerijpte bier wordt gemengd met jong bier tot een verfrissende compositie.

- Rodenbach Grand Cru 6,0% - 5,60

SAISON

Saison, dat zijn oorsprong in de brouwerijen in de provincie Henegouwen in Wallonie vind, is een ongefilterd, dorstlessend, verfrissend bier met een mooie balans tussen kruiden, zuurtjes en hopbitterheid. De Amsterdamse variant is van Oedipus.

- Oedipus Brewing Mannenliefde met citroengras en szechuan peper 6,5% - 5,60

PORTER/ STOUT

Porter en stout zijn bovengistende bieren en oorspronkelijk afkomstig uit Londen. De eerste Porter werd rond 1802 gebrouwen. Porter is een donker bier gebrouwen met veel bruine mout en veel hop. De smaak is veelal een mooie balans van fris zoet en bitter.

De eerste stout werd in 1730 gebrouwen. Het is een biersoort die wordt gekenmerkt door een donkerbruine tot zwarte kleur en een enigzins branderig bittere smaak door het gebruik van gebrande of geroosterde mout.

- De Molen Craft Beer Hamer & Sikkel Porter 5,2% - 5,00
- Jopenbier Extra Stout 5,5% - 5,00
- Uiltje Brew SGT. Nightvision Imperial Double Stout Haarlems Bier 10,5% - 6,00

BOCKBIER

Typisch Nederlands seizoensbier dat in het najaar wordt gedronken. Bokbieren zijn zowel onder- als bovengistende bieren. In de herfst robijnrood van kleur met een mooie verhouding in mout, karamel en hop.

- Bavaria Bokbier 6,5% - 4,50

CIDER / KRIEK / FRUITBIER / RADLER

Fruitbier heeft een aangename zoet-zurige, frisse smaak, waarin het gebruikte fruit duidelijk herkenbaar is. Fruit wat veel gebruikt wordt zijn krieken, kersen, citroen, grapefruit, perzik, banaan en appels.

Een cider wordt gemaakt van gefermenteerde appels, gelagerd in eiken houten vaten, de cider heeft een mooie okergele kleur en is fris en fruitig van smaak.

- Magners Original Irish Apple Cider **56cl.** 4,5% - 6,00
- Bellevue Kriek -hoge gisting- gezoet met krikensap 5,1% - 4,60
- Boon Kriek -spontane gisting- kriek in champagneflesje **37,5cl.** 4,0% - 7,20
- Verboden Vrucht -hoge gisting- met gebrande mout vol en zoet 8,5% - 5,60
- Bavaria Radler Lemon -lage gisting- 2,0% - 4,00

WITBIER / WEISSBIER

Witbier is een ongefilterd bier van hoge gisting dat met tarwemout, gerstemout, haver en/ of met een kruidenmengsel van gruit, koriander, sinaasappelschil en hop wordt gebrouwen.

Weissbier is een ongefilterd tarwebier van hoge gisting. Gerstemout en tarwemout worden beiden in ongeveer gelijke hoeveelheden als grondstof gebruikt. Bij de dunkel weissen wordt een speciale caramelmout toegevoegd, voor de donkere kleur.

- Jopenbier Adriaan Wit Haarlems Bier 5,0% - 5,00
- Brouwerij 't IJ IJwit Witbier 6,5% - 5,00
- Vedett Extra White Witbier 4,7% - 4,80
- Jopenbier Malle Babbe Dunkelweizen Haarlems Bier 5,5% - 5,00
- Texelse Bierbrouwerij Skuumkoppe Dunkelweizen 6,0% - 4,80
- Weihestephaner Hefe Weissbier **50cl.** Weizen 5,4% - 6,00
- Weihestephaner Vitus **50cl.** Weizenbock 7,7% - 6,00

IPA - INDIA PALE ALE

Het bier werd voor het eerst gebrouwen in de 18e eeuw in Engeland. Engeland had veel overzeese kolonies en de schepen namen bier mee aan boord in plaats van water. De brouwers deden extra veel hop in het bier om de houdbaarheid te verlengen. De overzeese reizen gingen altijd naar India of verder, vandaar de naam India Pale Ale. De IPA's worden met veel verschillende hopsoorten gebrouwen, soms in een variatie van diverse hopsoorten, soms als single hop en soms met zacht fruit, zoals framboos en ananas. De smaak van een IPA is altijd hoppig, dus erg bitter, verzacht door het fruitige citrus aroma wat door de hop tijdens het brouwen wordt afgegeven.

- De Molen Craft Beer Hop & Liefde Single Citra Hop IPA 4,8% - 5,50
- De Molen Craft Beer Op & Top Hoppy Blond Session IPA 4,5% - 5,50
- Jopenbier Hop Zij Met Ons Tropical IPA Haarlems Bier Glutenvrij 6,0% - 5,50
- Uiltje Brew Miss Hooter Smooth White Session IPA Haarlems Bier 4,4% - 5,50
- Uiltje Brew Dikke LUL Drie Bier Extra Ordinary IPA Haarlems Bier 5,6% - 5,50
- Uiltje Brew Dr. Raptor Frantic Imperial IPA Haarlems Bier 9,2% - 6,00
- Walhalla Craft Beer Loki Golden IPA 5,5% - 5,50
- Walhalla Craft Beer Shakti Double IPA 8,8% - 5,50

BIEREN

Bier is de oudst bekende alcoholische drank. Verschillende benaderingen van het brouwproces leiden tot een zeer grote variatie in bieren en biersoorten. Bij het brouwen van bier is veel mogelijk. Elke stap in het brouwproces is van invloed op de smaak van het bier. Er zijn verschillende manieren om bier te brouwen. Brouwers kunnen deze methodes combineren om een eigen uniek, bier te brouwen. De basis ingrediënten om een bier te brouwen zijn water, gerst, hop en gist.

BOVENGISTENDE BIEREN

Bovengisting of hoge gisting is een manier van gisten die gebruikt wordt bij het brouwen van bier, waarbij de gist bovenop het wort* blijft drijven. De gebruikte van 15 tot 25 graden Celcius. * Wort is de suikerrijke waterige oplossing die een tussenproduct vormt in de bereiding van bier.

Bovengistende bieren: Abdij Bier, Amberbier, Blond bier, Bockbier, Fruitbier, Gerstewijn, Gruitbier, IPA, Porter, Stout, Saison, Trappist, Tripel, Quadrupel, Vlaams Rood Bruin, Witbier, Weizenbier

ONDERGISTENDE BIEREN

Ondergisting of lage gisting is een manier van gisten die gebruikt wordt bij het brouwen van bier, waarbij de gist gedurende het brouwproces naar de bodem van de kuip zakt. De gebruikte gistsoort is *Saccharomyces Carlsbergensis*. Ondergisting vindt plaats bij lage temperaturen, tussen de 4 en 12 graden Celcius.

Ondergistende bieren: Alcoholvrij Bier, Blond Bier (Vedett Exta Blond), Bockbier, Fruitbier (Liefmans Fruitesse), Pilsner, Radler, Stout, Weizenbier.

SPONTAAN GISTENDE BIEREN

Spontane gisting is een manier van gisten waarbij een fermentatie proces op gang wordt gebracht waarbij de natuurlijke gistsoorten, die opengesteld zijn aan de buitenlucht, de suikers in alcohol omzetten. Dit bier bevat weinig koolzuur, omdat tijdens de vergisting open vaten worden gebruikt en de koolzuur kan ontsnappen. Spontaan gistende bieren: Faro, Fruitbier, Gueuze, Kriek, Lambic.

HAARLEMSE BOCKBIERTOCHT IN DE LENTE EN DE HERFST!

In de lente (op eerste paasdag) en de herfst (op de tweede zondag in oktober) is de Haarlemse binnenstad in de ban van de Haarlemse bockbierentocht. Twaalf cafes schenken evenzoveel of meer exclusieve bockbieren van de **TAP** en op **FLES**. De mensen gaan de straat op om van cafe naar cafe te gaan en daar, steeds van een andere brouwerij, een bockbiertje te drinken. Bij elk cafe wordt na het nuttigen van je bockbiertje een stempel op je stempelkaart gezet. Als alle stempels zijn opgehaald, lever je de kaart in bij het cafe waar je begonnen bent en krijg je een kadootje.

ABDIJBIEREN

De Belgische bieren hebben we uitgebreid met Abdijbieren. Abdijbieren staan bekend om hun lekkere blonde, dubbel, tripel, quadrupel bieren. Die zich makkelijk laten combineren met onze gerechten. Een frisse blonde voor bij de visgerechten, salades en broodjes. Een zoetige dubbel voor bij de eiergerechten, salades en vegetarische gerechten. De wat zwaardere tripel en quadrupel voor bij de kaasfondue, steak en de sate. Deze abdijbieren staan met bijbehorend glas voor je klaar: Averbode, Corsendonk, Grimbergen, Maredsous, Sint Bernardus, Steenbrugge.



TRAPPISTEN

Een trappistenbier is een bier dat door de monniken zelf binnen de kloostermuren wordt gebrouwen. In hoeveelheden die zij nodig hebben om in hun levensonderhoud te voorzien. In totaal worden er twaalf trappistenbieren gebrouwen in de wereld. De meeste trappistenbrouwerijen vind je België. Dit zijn: Achel, **Chimay**, **Orval**, **Rochefort**, **Westmalle** en Westvleteren. Nederland heeft twee brouwerijen: **La Trappe** en **Zundert**. Oostenrijk heeft een brouwerij: Stift Engelszell. Italië heeft een brouwerij: Tre Fontane. Amerika heeft een brouwerij: Spencer. Engeland heeft een brouwerij: Mount Saint Bernard Abbey. Zes trappistenbieren, van de TAP en op FLES, staan voor je klaar in de Roemer. We serveren de trappistenbieren in hun eigen glas.



HAARLEM BIERSTAD

Eeuwenlang was Haarlem een van de grootste bierbrouwerssteden van Nederland. Cafe de Roemer serveert lekkere bieren van de tap, in blik en op fles van de Haarlemse brouwerijen Jopenbier en Uiltje Brew. Prachtig gebrouwen karaktervolle Haarlemse bieren om van te genieten.

Proost!