

# binnen, kom!

Dees is nu d'eetkamer van den brouwer se!

Kom

Bezie de foto's aan de muren maar ne keer. Sommegste zijn 100 jaar oud en komen recht uit den album van den eersten bewoner hier. Da zijn verhalen op hun eigen.

Dees villa heeft ook haar verhaal. Z'is nog gezet geweest door Camille Kerkhofs. Da was den allereersten brouwmeester van de brouwerij van Hocht.

Meneer Kerkhofs stierf in den Eerste Wereldoorlog. De brouwerij kocht zijn villa over en stichter Eugène De Ro kwam hier wonen, met zijn vrouw en kinnekes. Daar moet ge natuurlijk ni van verschieten. Als ge ziet hoe schoon die gebouwen aan den overkant van 't straat zijn, en dan da park. En ziet es, dienen hof... Da was toen al een fantastisch zicht. Na meneer De Ro hemmen hier nog verschillege ander directeurs van de brouwerij gewoond. Tot in '92, want toen wier het 't Brouwershof.

Waar da ge nu zit, da was vanzeleve 't favoriet plekske van nen hard werkende mens. Als meneer De Ro thuis kwam had 'm eindelijk rust. Hier kost 'm genieten van zijn eigen bier, ambachtelijk gebrouwen, gelak 'm het zelf graag had.

Hij wilde toen al dat alleman dat hier binnenkwam, zich op zijn gemak voelde. En da zou 'm nu ook nog zo willen. Da ge zo ne keer goe kunt ontspannen met een zalig glas bier en impressant een goei talloor eten die daar perfect bij past. Kiezen is ni moeilijk, want welle hebben opdienders die u daar al den uitleg kunnen bij geven. Vandaag en alle volgende keren da ge vroem komt!

smaken en...  
amuseert u!

D'er is vanalles te ontdekken op ons kaart.

Proeft maar,

laat het u

# Den brouwer

## zijn deust

### ONZE PILSBIEREN

**Primus met gist (5,5%)** van 't vat 20cl/30cl  
Dagverse en ongefilterde Primus.  
Een exclusiviteit van het huis,  
rechtstreeks van de lagertank. **2,30€ / 3,00€**

**Primus (5,2%)** van 't vat 25cl  
Lichtblonde pils met een karaktervolle  
smaak. Geen zoete trends, maar wel een lichte  
bitterheid die uitmondt in een droge en  
dorstlessende afdronk. **2,30€**

**SUPER 8 Pils (5,2%)** 25cl  
Authentieke versie van een échte,  
Belgische pils met een gedurfde dosis  
kruidige biohop. **2,50€**

**SUPER 8 Export (4,8%)** 33cl  
Een echt doordrinkbier met een relatief  
laag alcoholgehalte, gecombineerd met een  
droge, extra dorstlessende afdronk. **2,90€**

**Adler (6,5%)** 25cl  
De dorstlessende kracht van een ware pils,  
maar met de rijke, volle smaak van een  
speciaalbier. **2,80€**

### BIER VAN BIJ DE PATERS

**Tongerlo Blond (6%)** van 't vat 33cl  
's Werelds beste in 2014. Abdijbier  
met een zachte en zoetige aanzet hergist op fles 33cl  
en een licht droge afdronk. **3,90€**  
Opmerkelijk evenwichtig! grote fles 75cl **8,90€**

**Tongerlo Bruin (6,5%)** van 't vat 33cl  
Abdijbier met een volmondige  
aanzet, gevolgd door een zoetige hoofdsmaak  
van vanille en banaan. **3,90€**

**Tongerlo Tripel (9%)** hergist op fles 33cl  
Krachtig abdijbier met kruidige,  
hoppige en fruitige toetsen. Proef het zonder  
of met de gist, of drink de gist apart.  
3 smaakbelevingen, dankzij de hergisting. **4,30€**

### SPECIALLEKES

**SUPER 8 Flandrien (6,4%)** 33cl  
Een karaktervol blond bier  
met smaakmakers zoals aromahop, koriander,  
toetsen van eik en vanille. **3,70€**

**SUPER 8 Blanche (5,1%)** 33cl  
Pittig gekruide witte met een ferme portie  
appelsienschil en koriander. **3,20€**

**SUPER 8 IPA (6%)** 33cl  
Verfrissende interpretatie van deze hoppige biersoort.  
Typisch bitter, met ook toetsen van  
citrus en pompelmoes. **3,80€**

**Ommegang (8%)** hergist op fles 33cl  
Een ommekeer in smaakbeleving, zowel  
pils- als speciaalbierliefhebbers vallen voor  
zijn smaak. Gebrouwen met Belgische hop. **4,00€**

**Charles Quint Goudblond (8,5%)** van 't vat 20cl  
Een zachte aanzet die overgaat  
in een uitzonderlijk boeket van kruiden,  
eindigend in een licht bittere, droge afdronk.  
van 't vat 33cl **2,90€**  
grote fles 75cl **3,90€**  
**8,90€**

**Charles Quint Robijnrood (8,5%)** van 't vat 20cl  
Superieure smaakervaring,  
een boeket van boomgaardfruit met een lichtzoete,  
hoppige afdronk. van 't vat 33cl **2,90€**  
grote fles 75cl **3,90€**  
**8,90€**

### Degustatieplankje

Een glaasje Tongerlo Blond, Charles Quint Robijnrood  
en Mystic Krieken. Telkens 15cl, genoeg om  
al je zintuigen te prikkelen. **5,40€**

### BIER UIT DEN BOOMGAARD

**SUPER 8 Rouge (7,5%)** 33cl  
Een frisse interpretatie van een sterk fruitbier  
met een zalig aroma van veenbessen en  
een fruitige smaak die schoon  
balanceert tussen zoet en zuur. **3,70€**

**Mystic Krieken (3,5%)** van 't vat (seizoen) 25cl  
Uniek fruitbier dat de natuurlijke, zoete smaak  
van de vrucht combineert met het verfrissende  
karakter van witbier. **3,10€**

### SPECIAAL VOOR BOB

**Star Light (0,4%)** 25cl  
Caloriearme en alcoholvrije pils.  
Een verfrissende en dorstlessende  
doordrinker voor alle momenten. **2,60€**

**APERITIEFKES**

Cava 'Mas d'Ancosa' Brut	glas	fles
	<b>5,50€</b>	<b>28,00€</b>
Martini wit/rood		<b>4,80€</b>
Porto wit/rood		<b>4,80€</b>
Sherry Dry		<b>4,80€</b>
Campari		<b>5,00€</b>
Kir		<b>5,50€</b>
Kir royal		<b>6,50€</b>
Gin tonic:		
- Bombay Sapphire Gin met London Essence Original Indian Tonic		<b>10,50€</b>
- Hendrick's Gin met London Essence Pomelo & Pink Pepper Tonic		<b>11,50€</b>
- Kampenhout Gin (witloof) met London Essence Original Indian Tonic		<b>12,50€</b>
Pastis Ricard		<b>4,50€</b>
Picon met witte wijn		<b>5,00€</b>
Pineau des Charentes		<b>4,50€</b>

**COCKTAILS**

Moscow Mule met vodka, limoen, munt en London Essence Spiced Ginger Beer	<b>8,00€</b>
Peachy Spritz met Aperol Spritz, cava en London Essence White Peach & Jasmin	<b>8,00€</b>

**MOCKTAILS**

Virgin Paloma Blanca met roze pompelmoessap, suikersiroop, limoensap en London Essence Pomelo & Pink Pepper Tonic	<b>6,00€</b>
Sweet Big Apple met Mathieu Teisseire Sea Salt Caramel, appelsap en soda water	<b>6,00€</b>

**E WATERKE**

VAL Natuur of Bruisend	25cl	50cl	1L
	<b>2,30€</b>	<b>4,50€</b>	<b>6,90€</b>

**IET FRIS**

Pepsi-Cola 20cl	<b>2,40€</b>
Pepsi Max 20cl	<b>2,40€</b>
VAL Orange 25cl	<b>2,40€</b>
VAL Orange Zero 25cl	<b>2,40€</b>
VAL Lime 25cl	<b>2,40€</b>
VAL Ice Tea 25cl	<b>2,40€</b>
VAL Tonic 25cl	<b>2,40€</b>
VAL Bitter Lemon 25cl	<b>2,40€</b>
VAL Agrumes 25cl	<b>2,40€</b>

**FRUITSAPPEKES**

Looza Sinaas	<b>2,60€</b>
Looza Appel	<b>2,60€</b>
Looza Appel-kers	<b>2,60€</b>
Looza Pompelmoes	<b>2,60€</b>
Looza ACE	<b>2,60€</b>
Vers geperste sinaas	<b>4,50€</b>

**IET WARM**

Koffie 'Fuerto'	<b>2,50€</b>
Decafeiné 'Fuerto'	<b>2,50€</b>
Mokka/espresso	<b>2,50€</b>
Dubbele mokka	<b>3,00€</b>
Latte macchiato	<b>3,00€</b>
Latte macchiato deca	<b>3,00€</b>
Caramel latte macchiato met Mathieu Teisseire Sea Salt Caramel siroop, slagroom en topping	<b>4,40€</b>
Chocolade latte macchiato met Mathieu Teisseire Chocolate siroop, slagroom en topping	<b>4,40€</b>
Hazelnoot latte macchiato met Mathieu Teisseire Hazelnut siroop, slagroom en topping	<b>4,40€</b>
Cappuccino met slagroom	<b>3,00€</b>
Cappuccino met slagroom deca	<b>3,00€</b>
Cappuccino met gestoomde melk	<b>3,00€</b>
Cappuccino met gestoomde melk deca	<b>3,00€</b>
Thee naar keuze	<b>2,50€</b>
Verse muntthee	<b>4,00€</b>
Warme chocomelk	<b>2,70€</b>
Chochino	<b>3,20€</b>
Café gourmand (koffie met zoetigheden)	<b>7,50€</b>
Hasseltse koffie	<b>7,50€</b>
French Coffee (met cognac)	<b>7,50€</b>
Irish Coffee	<b>7,50€</b>
Italian Coffee	<b>7,50€</b>

# Voor de **kleinen** honger

## IET VOOR TE KNABBELEN

---

Half belegen kaasblokjes **7,00€**  
met graanmosterd  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Flandrien

---

Salamiblokjes **7,00€**  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Flandrien

---

Portie kaas en salami **9,00€**

---

Biertapas **11,00€**  
(verschillende warme hapjes afgestemd  
op onze bieren: uienringen, chicken spring rolls,  
cheese bites,...)  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Export

---

Antipasti (bordje Italiaanse charcuterie) **12,50€**  
**Onze biersuggestie:** Adler

---

Brouwershof tapasbord **16,50€**  
(mix bord met kaas, salami, charcuterie, olijffjes, ...)  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Flandrien

---

Portie olijffjes, licht gekruid **6,00€**  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 IPA

---

Calamares à la romana met tartaarsaus **8,50€**  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Blanche

---

Gefrituurde kippenboutjes zoetzuur **9,00€**  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 IPA

---

## CROQUES

---

Croque van den brouwer **11,00€**  
(hoevebrood met brie en spek  
en een slaatje)  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Blond

---

Croque-monsieur classique  
• uit het vuistje **6,00€**  
• met slaatje **9,50€**  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Blond

---

Croque-madame met slaatje **10,50€**  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Blond

---

Croque-bolognese met slaatje **11,50€**  
**Onze biersuggestie:** Primus met gist

---

# Den brouwer zijn keuken

Als huiszaak van Brouwerij Haacht is bier voor ons heel belangrijk, ook bij de maaltijd. Eugène De Ro deed het ons al voor: bij elk gerecht koos hij een bijpassend bier. Wij volgen graag zijn voorbeeld en stellen je telkens een bier voor dat je zeker eens moet proberen.  
Eet smakelijk!

## Voorgerechten

---

**Rundscarpaccio** 12,50 €  
met rucola, parmezaanschilfers en pijnboomspitten  
Onze biersuggestie: SUPER 8 Export

---

**Tomaat garnaal (1 st.)** 16,90 €  
met slaatje  
Onze biersuggestie: Primus met gist

---

**Artisanaal bereide kaaskroketter (2 st.)** 10,00 €  
met garnituur  
Onze biersuggestie: Adler

---

**Artisanaal bereide garnaalkroketter (2 st.)** 14,90 €  
met gefrituurde peterselie  
Onze biersuggestie: Ommegang

---

**Duo van kaas- en garnaalkroket** 12,90 €  
met garnituur  
Onze biersuggestie: Ommegang

---

**Antipasti** 12,50 €  
bordje Italiaanse charcuterie  
Onze biersuggestie: Adler

---

---

**Scampi met look** 11,50 €  
Onze biersuggestie: Charles Quint Goudblond

---

**Scampi Brouwershof** 12,90 €  
tuinkruiden, room, kerstomaten en  
SUPER 8 Blanche  
Onze biersuggestie: SUPER 8 Blanche

---

**Scampi diabolique** 12,90 €  
met een pittige saus van tomaat, sjalot en paprika  
Onze biersuggestie: SUPER 8 Flandrien

---

**Gefrituurde kippenboutjes zoetzuur** 9,00 €  
Onze biersuggestie: SUPER 8 IPA

---

**Dagsoep** 5,50 €  
elke dag een verse soep

---

*Groepen: om onze goede service te kunnen blijven garanderen, vragen we groepen vanaf 8 personen om de keuze te beperken tot max. 5 verschillende gerechten per gang. Voor een vlotte afrekening graag 1 rekening per gezelschap.*

*Désirez-vous la carte en français, demandez-la à notre sommelier bière. / An English version of our menu is available on simple request.*

# Den brouwer

## zijn keuken

### Hoofdgerechten

#### DAGLUNCH

---

**Zie suggestiebord** **16,90€**  
elke werkdag van 11u30 tot 15u:  
een soep of een voorgerecht, dagschotel en koffie  
(beperkt in aanbod)

---

#### SALADES

---

**Caesarsalade** **16,80€**  
met kip, Romeinse sla, croutons,  
parmezaanschilders en caesardressing  
**Onze biersuggestie:** Charles Quint Robijnrood

---

**Salade warme geitenkaas** **16,80€**  
met spekjes, appel, pijnboompitten  
en balsamicovinaigrette  
**Onze biersuggestie:** Charles Quint Robijnrood

---

**Salade niçoise** **17,50€**  
met tonijn, ansjovis, groene boontjes,  
eijtes, olijven, ...  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Blanche

---

Als huiszaak van Brouwerij Haacht is bier voor ons heel belangrijk, ook bij de maaltijd. Eugène De Ro deed het ons al voor: bij elk gerecht koos hij een bijpassend bier. Wij volgen graag zijn voorbeeld en stellen je telkens een bier voor dat je zeker eens moet proberen.  
Eet smakelijk!

#### PASTA'S

---

**Spaghetti bolognese** klein/normaal  
**9,90€/12,90€**  
• met emmentaler/met parmezaan **0,70€**  
• met parmezaan **1,00€**  
**Onze biersuggestie:** Primus met gist

---

**Linguini met scampi** **18,50€**  
en rode pesto, rucola en parmezaan  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Tripel

---

**Spaghetti pesto** **14,90€**  
met huisgemaakte pestoroom, kerstomaatjes  
en parmezaan (vegetarisch)  
**Onze biersuggestie:** Ommegang

---

**Huisgemaakte lasagne bolognese** **15,50€**  
**Onze biersuggestie:** Primus met gist

---

#### WOKGERECHTEN

---

**Wok kip** **18,00€**  
met wokgroenten, noedels en verse koriander  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Blond

---

**Wok scampi** **18,90€**  
met wokgroenten, noedels en verse koriander  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Blond

---

**Vegetarische wok** **16,50€**  
met wokgroenten, noedels,  
cashewnoten en verse koriander  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Blond

---

## VLEESGERECHTEN

**Luxe hamburger** 18,90 €  
met cheddar, spek, gebakken rode ui  
en tomaat, geserveerd met slaatje en frieten  
**Onze biersuggestie:** Primus met gist

**Konijn** 19,50 €  
met saus van Tongerlo Bruin,  
warme groenten en kroketten  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Bruin

**BBQ-ribbetjes** 20,00 €  
met coleslaw en frietjes  
**Onze biersuggestie:** Primus

**Vlaamse rundskarbonade** 18,90 €  
geserveerd met witloofsalade en frieten  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Bruin

**Ouderwetse videe van hoevekip** 18,90 €  
geserveerd met sla en frieten  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Blanche

**Steak tartaar** 19,50 €  
bereid door de chef (rauw vlees)  
**Onze biersuggestie:** Primus met gist

**Steak van Belgisch witblauw** 22,50 €  
geserveerd met sla en frieten  
**Onze biersuggestie:** Primus

**Entrecote van de grill** 28,50 €  
(Ierse angus)  
geserveerd met sla en frieten  
**Onze biersuggestie:** Adler

**Kipfilet** 12,50 €  
geserveerd met sla en frieten  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Flandrien

**Sauzen bij steak, entrecote en kipfilet:**

kruidenboter	2,00 €
peperroomsaus	3,00 €
bearnaise	3,00 €
champignonsaus	3,00 €
Provençalse saus	3,00 €

historisch  
hartelijk  
heerlijk

## VOOR DE KLEIN MANNEN

**Dievenbordje** verniet

**Videeke** 9,90 €  
met frieten

**Fishsticks** 9,90 €  
met slaatje en frieten

**Spaghetti bolognese** 9,90 €

**Kipfilet met frietjes** 12,50 €  
geserveerd met appelmoes of slaatje

# Den brouwer zijn keuken

## Hoofdgerechten (vervolg)

### VISGERECHTEN

---

**Op vel gebakken zalmfilet** 20,90 €  
met hollandaise saus, seizoensgroenten  
en kroketten  
**Onze biersuggestie:** Charles Quint Goudblond

---

**Oosters gemarineerde zalm** 20,90 €  
met wokgroenten en kokoslimoenrijst  
**Onze biersuggestie:** Ommegang

---

**Kabeljauwhaasje** 24,90 €  
met Normandische saus, gestoofde prei  
en kerstomaten, geserveerd met puree  
**Onze biersuggestie:** Charles Quint Goudblond

---

**Sliptongen meunière (2 st.)** 23,90 €  
met kappertjessaus, slaatje  
en frieten of puree  
**Onze biersuggestie:** Charles Quint Goudblond

---

**Tomaat garnaal (2 st.)** 22,90 €  
met slaatje en frieten  
**Onze biersuggestie:** Primus met gist

---

**Oostends vispannetje** 20,90 €  
met zalm, kabeljauw en scampi,  
geserveerd met puree  
**Onze biersuggestie:** Ommegang

---

### VEGETARISCHE GERECHTEN

---

**Griekse rijstschotel uit de oven** 15,00 €  
met groenten en feta  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Blond

---

**Huisgemaakte vegetarische lasagne** 15,00 €  
met een spinazie-bechamelsaus  
en een tomatensaus met groentjes  
**Onze biersuggestie:** Primus

---

**Groenteburger** 17,00 €  
met cheddar, tomaat en gebakken rode ui,  
geserveerd met slaatje en frieten  
**Onze biersuggestie:** Primus met gist

---

**Vegetarische wok** 16,50 €  
met wokgroenten, noedels,  
cashewnoten en verse koriander  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Blond

---

**Spaghetti pesto** 14,90 €  
met huisgemaakte pestoroom, kerstomaatjes  
en parmezaan  
**Onze biersuggestie:** Ommegang

---

*Groepen: om onze goede service te kunnen blijven garanderen, vragen we groepen vanaf 8 personen om de keuze te beperken tot max. 5 verschillende gerechten per gang. Voor een vlotte afrekening graag 1 rekening per gezelschap.*

*Wens je meer info over onze gerechten of heb je een allergie? Onze allergenenkaart is beschikbaar bij onze biersommeliers.*



# Nagerechten

## ONZE DESSEREKES

---

**Café gourmand** 7,50 €  
koffie met zoetigheden

---

**Vlaamse rijstpap** 7,50 €  
met bosbessen en mangocoulis  
**Onze biersuggestie:** Tongerlo Bruin

---

**Chocolademousse** 7,50 €  
met stroop van Charles Quint Robijnrood  
en crumble van peperkoek  
**Onze biersuggestie:** Charles Quint Robijnrood

---

**Brusselse wafel met poedersuiker** 7,50 €  
**Onze biersuggestie:** Charles Quint Robijnrood

---

**Crème brûlée** 7,50 €  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Flandrien

---

**Huisgemaakte tiramisu** 8,00 €  
**Onze biersuggestie:** Charles Quint Robijnrood

---

## DIGESTIFKES 5cl

---

**Cognac** 7,00 €

---

**Grappa** 6,50 €

---

**Sambucca** 5,00 €

---

**Calvados** 6,50 €

---

**Whisky** 6,50 €

---

**Amaretto** 4,00 €

---

**Limoncello** 4,00 €

---

**Jenever** 4,00 €

---

**Baileys** 5,00 €

---

## ONZE CRÈMEKES

---

**Café glacé** 8,90 €  
vanille-ijs, koffie en slagroom  
**Onze biersuggestie:** Charles Quint Robijnrood

---

**Marthes dame blanche** 8,90 €  
met warme krieken en chocoladesaus  
**Onze biersuggestie:** Mystic Krieken

---

**Dame blanche** 7,50 €  
**Onze biersuggestie:** SUPER 8 Flandrien

---

**Coupe vanille** 6,50 €

---

**Coupe chocolade-ijs** 6,50 €

---

**Coupe mokka** 6,50 €

---

**Coupe verse aardbeien (seizoen)** 8,50 €

---

**Coupe advocaat** 8,50 €

---

**Kinderijsje (2 bollen)** 5,00 €

---

**Slagroom** +0,70 €

---

# Den brouwer zijn wijnkelder

## VAN 'T HUIS

### Wit - Argentinië - 'Finca Terra' viognier-chardonnay

Warme, evenwichtige wijn met een toets van exotisch fruit en een frisse afdronk.

### Rosé - Vin de France 'La Rosée de La Grande Barde'

Verfrissende wijn met een mooie, lichte rosékleur en met frisse en fruitige aroma's.

### Rood - Argentinië - 'Finca Terra' merlot

Krachtige wijn met veel fruit, ronde stevigheid; een waar genot.

glas	1/4 liter	1/2 liter	fles
4,00€	7,50€	14,50€	19,90€

## VAN ONZE CHATEAU

### Montagne Saint-Emilion 'Domaine La Petite Barde a.c.'

Krachtige, volle wijn met lange smaaksensatie dankzij de toetsen van rood fruit.

### Montagne Saint-Emilion 'Château La Grande Barde a.c.'

Krachtige, volle wijn met lange smaaksensatie, 18 maanden gerijpt op eikenhouten vaten.

### Saint-Georges Saint-Emilion 'Château Haut-Saint-Georges a.c.'

Vol en krachtig met fruitaroma's, vanilletoetsen en een neus van zwart rijp fruit.

## WITTE WIJN VAN E BEKE OVERAL

### Oostenrijk - 'Norbert Schmeltzer' grüner veltliner

Zachte wijn met een frisse afdronk.

### Italië - 'Beando' pinot grigio

Florale wijn met frisse zuren en aroma's van perzik.

### Loire - sancerre 'Domaine Roger Neveu' a.c.

Volle, krachtige wijn met aroma's van citrus en wit fruit.

## RODE WIJN VAN E BEKE OVERAL

### Spanje - 'Don Pedro de la Vega' tempranillo, monastrell

Zeer mooi evenwicht van fruit, vanille en kruidige toetsen; gerijpt op eikenhouten vaten.

### Elzas - 'Charles Muller & Fils' a.c. pinot noir

Zeer elegante wijn; typische pinot noirwijn met aroma's van rood fruit en vanille. (ook geschikt om koel te drinken)

### Italië - 'Beando' sangiovese

Een fijne wijn met een zachte smaak en aroma's van rood fruit en kruiden.

## BUBBELS

### Cava 'Mas d'Ancosa' Brut

Een fruitige, krachtige cava met bloemige smaak.

fles  
28,00€

# Zoekt ge een cadeauke of ne souvenir?

Ge kunt vanalle geschenkverpakkingen terugvinden op de schappekes, links van den toog.  
Bestel gerust bij onze biersommeliers.

---

## Cadeaubon

Met onze cadeaubon bepaal je zelf de waarde en verpakt in een mooie omslag is het geven alleen al een plezier.

---

## Glazen

**2,50€**

Van al de bieren die je kan degusteren per stuk  
in onze brasserie zijn de glazen ook te koop.

---

# Ge kunt de brouwerij gaan afzien

Elke maandag, dinsdag, woensdag en donderdag  
een boeiende rondleiding met gids.

Voor meer informatie en reservatie, surf naar:  
[www.haacht.com](http://www.haacht.com)

**12€ per persoon incl. 2 degustaties**

Er is ook wel

iets te doen

### Bij mooi weer een spelletje petanque?

---

Het kan naast ons prachtige terras! Vraag naar de mogelijkheden bij onze biersommeliers.

### Jan Primus fietsroute

---

72km op de fiets door het glooiende Hageland. Met de fietsknooppunten kan je zelf de afstand aanpassen.

### De Brouwerswandeling

---

5km te voet in de geburen.