







































































































	1	<b>Anker Herfstbok Ongefilterd</b>	Het Anker Mechelen	Alc. 7%	Kleur <i>amber troebel</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>25 cl</b>
	2	<b>Caves</b>	Verhaeghe Vichte	Alc. 5,5%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>zurig zoetig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>25 cl</b>
	3	<b>Chimay Triple (wit)</b>	Abbaye De Scourmont Chimay	Alc. 8%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig bitterig</i>	<b>25 cl</b>
	4	<b>De Koninck</b>	De Koninck Antwerpen	Alc. 5%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>Bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>25 cl</b>
	5	<b>Hommelbier Dark Ale</b>	Van Eecke Watou	Alc. 8%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>hoppig</i>	<b>25 cl</b>
	6	<b>Kannunik Tripel</b>	Wilderen Wilderen	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>kruidig</i>	<b>25 cl</b>
	7	<b>Kriekenlambiek</b>	Girardin St-Ulriks-Kapelle	Alc. 5%	Kleur <i>rood</i>	Smaak <i>zoetig zuur</i>	Aroma <i>zurig</i>	<b>25 cl</b>
	8	<b>Malheur 8°</b>	De Landtsheer Buggenhout	Alc. 8%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>25 cl</b>
	9	<b>Oude Lambiek</b>	Oud Beersel Beersel	Alc. 5%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>zurig</i>	Aroma <i>zurig</i>	<b>25 cl</b>
	10	<b>Sasbrau</b>	Het Sas Boezinge	Alc. 6%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>hop</i>	<b>25 cl</b>
	11	<b>Sur-les-bois Blonde</b>	La Botteresse Saint-Georges	Alc. 7%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>25 cl</b>
	12	<b>Viginti Quinque</b>	Den Hopperd Westmeerbeek	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitter</i>	<b>25 cl</b>
	13	<b>Zinnebir</b>	Zennebrouwerij St. Pieters Leeuw	Alc. 6%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>zeer bitter</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	14	<b>Chimay Rood</b>	Abbaye De Scourmont Chimay	Alc. 7%	Kleur <i>rood-bruin</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	15	<b>La Trappe Quadrupel Oak Aged</b>	Koningshoeven Tilburg	Alc. 10%	Kleur <i>roodbruin</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>alcohol</i>	<b>37,5 cl</b>
	16	<b>Mont De Cats</b>	Chimay Chimay	Alc. 7,5%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	17	<b>Orval</b>	Orval Florenville	Alc. 6%	Kleur <i>licht amber</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	18	<b>Rochefort 8° Cuvée 2008</b>	Abbaye N. D. St Rémy Rochefort	Alc. 9%	Kleur <i>roodbruin</i>	Smaak <i>zoetig-fruitig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>150 cl</b>
	19	<b>Rochefort 8°</b>	Abbaye N D St Rémy Rochefort	Alc. 9%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig bitterig</i>	<b>75 cl</b>
	20	<b>Westmalle Extra</b>	Trappisten Westmalle Malle	Alc. 5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>neutraal-bitterig</i>	Aroma <i>mout</i>	<b>33 cl</b>
	21	<b>Abbaye De Forest</b>	Silly Silly	Alc. 6,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	22	<b>Augustijn</b>	Van Steenberge Ertvelde	Alc. 7,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>neutraal</i>	Aroma <i>bitterig moutig</i>	<b>25 cl</b>

	23	<b>Floreffe Prima Melior</b> Lefèbvre Quenast	Alc. 8%    Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zoetig -bitterig</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>25 cl</b>
	24	<b>Floreffe Tripel</b> Lefèbvre Quenast	Alc. 8%    Kleur <i>amber-blond</i> Smaak <i>neutraal bitterig</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	25	<b>Kapittel Abt</b> Van Eecke Watou	Alc. 10%    Kleur <i>amber blond</i> Smaak <i>zoetig-bitterig</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	26	<b>Val Dieu Grand Cru</b> Abbaye Du Val- Dieu Aubel	Alc. 10,5%    Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zoetig</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	27	<b>Val Dieu Triple</b> Abbaye Du Val- Dieu Aubel	Alc. 9%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>bitterig</i> Aroma <i>citrus</i>	<b>33 cl</b>
	28	<b>Witkap Tripel</b> Slaghmuylder Ninove	Alc. 7,5%    Kleur <i>licht blond</i> Smaak <i>zoetig-bitterig</i> Aroma <i>fruitig</i>	<b>33 cl</b>
	29	<b>Bornem Dubbel 2003</b> Van Steenberge Ertvelde	Alc. 8%    Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	30	<b>La Trappe Bockbier 2004</b> De Koningshoeven Tilburg	Alc. 7%    Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>bitter</i> Aroma <i>gebrande mout</i>	<b>30 cl</b>
	31	<b>Sloeber 1999</b> Roman Oudenaarde	Alc. 7,5%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>bitterig zoet</i> Aroma <i>verouderd</i>	<b>33 cl</b>
	32	<b>Sondereighens Merksken 2001</b> Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 6%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>neutraal, bloemig</i>	<b>25 cl</b>
	33	<b>Ter Doolen Dark 1997</b> Ter Doolen Helchteren	Alc. 7,1%    Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>Bitterig Zoetig</i> Aroma <i>gebrand caramel</i>	<b>25 cl</b>
	34	<b>Cantillon Geuze</b> Cantillon Anderlecht	Alc. 5%    Kleur <i>licht amber</i> Smaak <i>zeer zuur</i> Aroma <i>zuur</i>	<b>75 cl</b>
	35	<b>Cantillon Kriek</b> Cantillon Anderlecht	Alc. 5%    Kleur <i>roze rood</i> Smaak <i>zuur</i> Aroma <i>zurig fruitig</i>	<b>75 cl</b>
	36	<b>Cuvée René Gueuze</b> Lindemans Wambeek	Alc. 5%    Kleur <i>amber</i> Smaak <i>bitterig zuur</i> Aroma <i>zurig bitterig</i>	<b>37,5 cl</b>
	37	<b>Framboise</b> Oud Beersel Beersel	Alc. 5%    Kleur <i>rood</i> Smaak <i>framboos hout</i> Aroma <i>zoet framboos</i>	<b>37,5 cl</b>
	38	<b>Geuze Mariage Parfait</b> Boon Lembeek	Alc. 8%    Kleur <i>amber</i> Smaak <i>zurig</i> Aroma <i>bitterig</i>	<b>37,5 cl</b>
	39	<b>Geuze Megablend</b> Horal	Alc. 7%    Kleur <i>amber</i> Smaak <i>zurig</i> Aroma <i>zurig</i>	<b>75 cl</b>
	40	<b>Girardin Framboos</b> Girardin St-Ulriks-Kapelle	Alc. 5%    Kleur <i>roze</i> Smaak <i>zurig zoet</i> Aroma <i>fruitig</i>	<b>37,5 cl</b>
	41	<b>Girardin Geuze</b> Girardin St-Ulriks-Kapelle	Alc. 5%    Kleur <i>licht amber</i> Smaak <i>zeer zuur</i> Aroma <i>zuur</i>	<b>37,5 cl</b>
	42	<b>Oude Kriek</b> Hanssens Dworp	Alc. 6%    Kleur <i>rood</i> Smaak <i>zurig-zoetig</i> Aroma <i>fruitig</i>	<b>37,5 cl</b>
	43	<b>Oude Geuze</b> Bierk Rebecq	Alc. 6%    Kleur <i>amber</i> Smaak <i>zurig</i> Aroma <i>zurig</i>	<b>37,5 cl</b>
	44	<b>Oude Geuze Mort Subite</b> Mort Subite Kobbegem	Alc. 7%    Kleur <i>amber</i> Smaak <i>zuur</i> Aroma <i>zurig</i>	<b>75 cl</b>

	45	<b><u>Oude Kriek Boon</u></b> Boon Lembeek	Alc. 6,5% Kleur rood	Smaak zurig (kriek)	Aroma fruitig (kriek)	37,5 cl
	46	<b><u>Oude Kriek Mort Subite</u></b> Mort Subite Kobbegem	Alc. 6,5% Kleur donkerrood	Smaak zuur	Aroma zurig, krieken	37,5 cl
	47	<b><u>Tuverbol</u></b> Loterbol Diest	Alc. 10,5% Kleur amber	Smaak zurig zoetig	Aroma zurig zoetig	37,5 cl
	48	<b><u>Blanche De Namur</u></b> Du Bocq Purnode	Alc. 4,5% Kleur troebel blond	Smaak zurig zoetig	Aroma zoetig	25 cl
	49	<b><u>Krawatencross Lille</u></b> Den Herberg Buizingen	Alc. 5,5% Kleur troebel blond	Smaak zurig zoetig	Aroma tarwemout	33 cl
	50	<b><u>Spelziale</u></b> Millevertus Tourniche	Alc. 4,5% Kleur troebel blond	Smaak zurig zoetig	Aroma spelt	33 cl
	51	<b><u>Bosbier</u></b> Sint- Jozef Opitter	Alc. 4,5% Kleur donker paars	Smaak zoet	Aroma zoetig cassis	25 cl
	52	<b><u>Echt Kriekenbier</u></b> Verhaeghe Vichte	Alc. 6,8% Kleur rood	Smaak zurig-zoet	Aroma zoetig kriek	25 cl
	53	<b><u>Fruitig Bierreke</u></b> Dijk Waert Herentals	Alc. 9% Kleur amber	Smaak zurig bitterig	Aroma fruitig	75 cl
	54	<b><u>Liefmans Cuvée Brut</u></b> Duvel Moortgat Oudenaarde	Alc. 6% Kleur rood	Smaak zurig zoet	Aroma kriegensiroop	37,5 cl
	55	<b><u>Liefmans Fruitesse</u></b> Duvel Moortgat Oudenaarde	Alc. 4,2% Kleur rood	Smaak zoetig	Aroma zoet	25 cl
	56	<b><u>Roodebol</u></b> Duysters Diest	Alc. 8% Kleur rood	Smaak zuur krieken	Aroma zurig krieken	75 cl
	57	<b><u>Barbàr</u></b> Lefebvre Quenast	Alc. 8% Kleur blond	Smaak honing-zoetig	Aroma zoetig	33 cl
	58	<b><u>Barbe D' Or</u></b> Verhaeghe Vichte	Alc. 7,5% Kleur blond	Smaak bitterig	Aroma bitterig	33 cl
	59	<b><u>Barbe Rouge</u></b> Verhaeghe Vichte	Alc. 8% Kleur amber	Smaak zoetig bitterig	Aroma bitterig	33 cl
	60	<b><u>Bersalis Tripel</u></b> Oud Beersel Beersel	Alc. 9,5% Kleur blond	Smaak zoetig bitterig	Aroma zoetig bitterig	33 cl
	61	<b><u>Broeder Jacob Tripel</u></b> Du Bocq Purnode	Alc. 7,5% Kleur amberblond	Smaak bitterig kruidig	Aroma bitterig	33 cl
	62	<b><u>Cuvée De Ranke</u></b> De Ranke Dottenijs	Alc. 7% Kleur amber	Smaak zurig	Aroma zurig	75 cl
	63	<b><u>Cuvée De Spartacus</u></b> Van Eecke Watou	Alc. 6,5% Kleur roodbruin	Smaak zoetig bitterig	Aroma caramel	25 cl
	64	<b><u>Duchesse De Bourgogne</u></b> Verhaeghe Vichte	Alc. 6% Kleur bruin	Smaak zurig-zoet	Aroma zoetig	25 cl
	65	<b><u>Duvel</u></b> Duvel Moortgat Breendonk	Alc. 8,5% Kleur blond	Smaak neutraal	Aroma moutig	33 cl
	66	<b><u>Duvel Groen</u></b> Duvel Moortgat Breendonk	Alc. 7% Kleur blond	Smaak neutraal	Aroma moutig	25 cl

	<b>67</b>	<b><u>Gonse Strop</u></b>	Roman Oudenaarde	Alc. 7%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	<b>68</b>	<b><u>Goeie Koffie</u></b>	Dijk Waert Herentals	Alc. 9,5%	Kleur <i>donkerbruin</i>	Smaak <i>bitterig gebrand</i>	Aroma <i>koffie</i>	<b>75 cl</b>
	<b>69</b>	<b><u>Goud Vuur</u></b>	Dijk Waert Herentals	Alc. 7,5%	Kleur <i>lichtbruin</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>75 cl</b>
	<b>70</b>	<b><u>Gouden Carolus Classic Expo</u></b>	Het Anker Mechelen	Alc. 8,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zoet</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>71</b>	<b><u>Gouden Carolus Tripel</u></b>	Het Anker Mechelen	Alc. 9%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	<b>72</b>	<b><u>Gulden Draak</u></b>	Van Steenberghe Ertvelde	Alc. 10,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>73</b>	<b><u>Hertalse Poorter</u></b>	Slaghmuylder Ninove	Alc. 6,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>kruidig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>74</b>	<b><u>Hommelbier</u></b>	Van Eecke Watou	Alc. 7,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>hoppig</i>	<b>25 cl</b>
	<b>75</b>	<b><u>Hopus</u></b>	Lefebvre Quenast	Alc. 8%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>200 cl</b>
	<b>76</b>	<b><u>Ichtegams Grand Cru</u></b>	Strubbe Ichtegem	Alc. 6,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zuur</i>	Aroma <i>zurig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>77</b>	<b><u>Kastel</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 7%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>zoetig bitter</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>78</b>	<b><u>Keyte</u></b>	Strubbe Ichtegem	Alc. 7,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>kruidig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>79</b>	<b><u>Liene</u></b>	Het Nest / Hofbrouwerijke Beerzel	Alc. 7%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>zurig bitterig</i>	Aroma <i>fruitig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>80</b>	<b><u>Loterbol Bruin</u></b>	Duysters Diest	Alc. 8,6%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>75 cl</b>
	<b>81</b>	<b><u>Malheur 12°</u></b>	De Landtsheer Buggenhout	Alc. 12%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>82</b>	<b><u>Molse Tripel</u></b>	Scheldebrouwerij Meer	Alc. 8,3%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>83</b>	<b><u>Ne Flierefluiter</u></b>	De Smedt Vr Fisser Opwijk	Alc. 8,5%	Kleur <i>licht amber</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	<b>84</b>	<b><u>Noir De Dottignies</u></b>	De Ranke Dottenijs	Alc. 9%	Kleur <i>zwart</i>	Smaak <i>gebrand Bitter</i>	Aroma <i>gebrande mout</i>	<b>33 cl</b>
	<b>85</b>	<b><u>Odlo Blond</u></b>	De Graal Brakel	Alc. 6,7%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>25 cl</b>
	<b>86</b>	<b><u>Odlo Winterbier Proefbrouwsel</u></b>	Lupus Aarschot	Alc. 8,5%	Kleur <i>zwart</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>gebrand</i>	<b>33 cl</b>
	<b>87</b>	<b><u>Paternoster Tripel</u></b>	Lupus Aarschot	Alc. 8%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	<b>88</b>	<b><u>Paus</u></b>	Scheldebrouwerij Meer	Alc. 8,5%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitter</i>	<b>33 cl</b>

	<b>89</b>	<b><u>Petrus Aged Pale</u></b>	Bavik Bavikhove	Alc. 7,3%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zuur</i>	Aroma <i>zurig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>90</b>	<b><u>Pony Stout</u></b>	Bavik Bavikhove	Alc. 5%	Kleur <i>zwart</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>25 cl</b>
	<b>91</b>	<b><u>Rader Ambrée</u></b>	Abbaye Du Val- Dieu Aubel	Alc. 10,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig-zoet</i>	Aroma <i>alcohol</i>	<b>33 cl</b>
	<b>92</b>	<b><u>Rodenbach Vintage 2008</u></b>	Rodenbach Roeselare	Alc. 6,5%	Kleur <i>donker</i>	Smaak <i>zurig</i>	Aroma <i>zurig</i>	<b>75 cl</b>
	<b>93</b>	<b><u>Rodenbach Vintage 2009</u></b>	Rodenbach Roeselare	Alc. 6,5%	Kleur <i>donker</i>	Smaak <i>zurig</i>	Aroma <i>zurig</i>	<b>75 cl</b>
	<b>94</b>	<b><u>Rogier</u></b>	De Graal Brakel	Alc. 6,5%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>bitterig zoetig</i>	Aroma <i>kruidig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>95</b>	<b><u>Stout Leroy</u></b>	Het Sas Boezinge	Alc. 5%	Kleur <i>donkerbruin</i>	Smaak <i>zoet</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>96</b>	<b><u>Tempelier</u></b>	Corsendonck Du Bocq Purnode	Alc. 6%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>97</b>	<b><u>Toeback</u></b>	Scheldebrouwerij Meer	Alc. 9,5%	Kleur <i>troebel</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>kruidig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>98</b>	<b><u>Tremist</u></b>	Van Eecke Watou	Alc. 6%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitterig hop</i>	<b>75 cl</b>
	<b>99</b>	<b><u>Vageblond</u></b>	Vagebond Merksplas	Alc. 8%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>fruitig</i>	<b>75 cl</b>
	<b>100</b>	<b><u>Vin De Céréale</u></b>	Rodenbach Roeselare	Alc. 10%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zeer zuur</i>	Aroma <i>zuur</i>	<b>37,5 cl</b>
	<b>101</b>	<b><u>Vurig Bierreke</u></b>	Dijk Waert Herentals	Alc. 10%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>75 cl</b>
	<b>102</b>	<b><u>Waterloo Double Dark</u></b>	Du Bocq Purnode	Alc. 8,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>103</b>	<b><u>Waterloo Tripel</u></b>	Du Bocq Purnode	Alc. 7,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>104</b>	<b><u>Watou Triple</u></b>	St Bernardus Watou	Alc. 7%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>mout</i>	<b>33 cl</b>
	<b>105</b>	<b><u>Wilderen Goud</u></b>	Wilderen Wilderen	Alc. 6%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	<b>106</b>	<b><u>Zeunt</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 7,5%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>25 cl</b>
	<b>107</b>	<b><u>Kameleon Ginseng</u></b>	Den Hopperd Ramsel	Alc. 6,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>kruidig zoetig</i>	Aroma <i>fruitig zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>108</b>	<b><u>Kameleon Bio-tripel</u></b>	Den Hopperd Ramsel	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>Bitterig</i>	Aroma <i>kruidig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>109</b>	<b><u>Kempisch Vuur Tripel</u></b>	Pirlot Pulderbos	Alc. 7,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>kruiden</i>	<b>33 cl</b>
	<b>110</b>	<b><u>Leireken Bio-lager</u></b>	Strubbe Ichtegem	Alc. 5,2%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>25 cl</b>

	<b>111</b>	<b><u>Witte Spelt Leireken</u></b>	Guldenboot Ichtegem				
!		Alc. 5%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig bitterig</i>		<b>75 cl</b>
	<b>112</b>	<b><u>Bière De Noël</u></b>	La Botteresse Saint-Georges				
		Alc. 10,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zurig bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>		<b>33 cl</b>
	<b>113</b>	<b><u>Boucanier Christmas</u></b>	Van Steenberge Ertvelde				
		Alc. 9,5%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>zoetig bitter</i>	Aroma <i>zoetig bitter</i>		<b>33 cl</b>
	<b>114</b>	<b><u>Gordon X-mas</u></b>	John Martin Gerval				
		Alc. 8,8%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>		<b>33 cl</b>
	<b>115</b>	<b><u>X-mas Leroy</u></b>	Het Sas Boezinge				
!		Alc. 7%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig bitterig</i>		<b>75 cl</b>
	<b>116</b>	<b><u>Sparta Pils</u></b>	Van Steenberge Ertvelde				
		Alc. 5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>		<b>25 cl</b>
	<b>117</b>	<b><u>Ulricher Lager</u></b>	Girardin St- Ulriks- Kapelle				
		Alc. 5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>neutraal</i>	Aroma <i>zoetig</i>		<b>25 cl</b>
	<b>118</b>	<b><u>Hop &amp; Mout Blond</u></b>	Van Steenberge Ertvelde				
		Alc. 2%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig neutraal</i>	Aroma <i>bitterig</i>		<b>33 cl</b>
	<b>119</b>	<b><u>Leroy Bock</u></b>	Het Sas Boezinge				
		Alc. 1,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>sacharine-zoet</i>	Aroma <i>zoet</i>		<b>33 cl</b>
	<b>120</b>	<b><u>Leroy Bruin</u></b>	Het Sas Boezinge				
		Alc. 1,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>sacharine-zoet</i>	Aroma <i>zoet</i>		<b>33 cl</b>
	<b>121</b>	<b><u>Maes Zero</u></b>	Alken Maes Alken				
		Alc. 0,02%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>neutraal</i>	Aroma <i>neutraal (limoen)</i>		<b>25 cl</b>
	<b>122</b>	<b><u>Maltosa</u></b>	Haacht Boortmeerbeek				
		Alc. 1,2%	Kleur <i>zwart</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>caramel</i>		<b>33 cl</b>
	<b>123</b>	<b><u>Ridder</u></b>	Het Sas Boezinge				
		Alc. 2%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>neutraal</i>	Aroma <i>neutraal</i>		<b>25 cl</b>
	<b>124</b>	<b><u>Tafel Stout</u></b>	Martens Bocholt				
		Alc. 1%	Kleur <i>donkerbruin</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>caramel</i>		<b>25 cl</b>