














































































































	1	<b>Affligem Dubbel</b> De Smedt Opwijk	Alc. 7%    Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zoetig</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>25 cl</b>
	2	<b>Blanche De Namur</b> Du Bocq Purnode	Alc. 4,5%    Kleur <i>troebel blond</i> Smaak <i>zurig zoetig</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>25 cl</b>
	3	<b>Dead Mans Hand</b> Het Nest	Alc. 10%    Kleur <i>zwart</i> Smaak <i>bitter</i> Aroma <i>gebrand</i>	<b>25 cl</b>
	4	<b>Gentse Strop</b> Roman Oudenaarde	Alc. 7%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>bitterig</i> Aroma <i>neutraal</i>	<b>25 cl</b>
	5	<b>Hommelbier Extra Dry Hopping</b> Van Eecke Watou	Alc. 7,5%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>bitter</i> Aroma <i>hoppig</i>	<b>25 cl</b>
	6	<b>La Guillotine</b> Huyghe Melle	Alc. 8,5%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	7	<b>La Trappe Jubilaris</b> De Koningshoeven Tilburg	Alc. 6%    Kleur <i>amber</i> Smaak <i>zoetig</i> Aroma <i>zoetig alcohol</i>	<b>25 cl</b>
	8	<b>Lentebok</b> Het Anker Mechelen	Alc. 6,5%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>bitterig</i> Aroma <i>bitterig</i>	<b>25 cl</b>
	9	<b>Lusja</b> De Vlier Kessel-Lo	Alc. 7%    Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>zoetig bitterig</i>	<b>25 cl</b>
	10	<b>Malheur 10° 2009</b> De Landtsheer Buggenhout	Alc. 10%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>bitterig</i> Aroma <i>zoetig-bitterig</i>	<b>25 cl</b>
	11	<b>Maneblusser</b> Het Anker Mechelen	Alc. 6,5%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>neutraal</i> Aroma <i>bitterig</i>	<b>25 cl</b>
	12	<b>Odlo Triviaal</b> De Graal Brakel	Alc. 8,2%    Kleur <i>troebel blond</i> Smaak <i>bitterig</i> Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	13	<b>Wittekerke Rosé</b> Bavik Bavikhove	Alc. 4,3%    Kleur <i>troebel roze</i> Smaak <i>zurig zoet</i> Aroma <i>fruitig</i>	<b>25 cl</b>
	14	<b>Achel Extra Blond</b> Achelse Kluis Achel	Alc. 9,5%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>alcohol</i>	<b>75 cl</b>
	15	<b>Benno</b> Engelhartszell Oostenrijk	Alc. 7,2%    Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>moutig</i>	<b>33 cl</b>
	16	<b>Chimay Dorée</b> Abbaye De Scourmont Chimay	Alc. 4,8%    Kleur <i>blond amber</i> Smaak <i>Zoetig-bitterig</i> Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	17	<b>Chimay Spéciale Cent Cinquante</b> Abbaye De Scourmont Chimay	Alc. 10%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>zoetig-bitterig</i>	<b>75 cl</b>
	18	<b>Gregorius</b> Engelhartszell Oostenrijk	Alc. 9,7%    Kleur <i>amber</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	19	<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>
	20	<b>Rochefort 10°</b> Abbaye N.d. St Rémy Rochefort	Alc. 11%    Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zoet</i> Aroma <i>zoet fruitig</i>	<b>33 cl</b>
	21	<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>
	22	<b>Augustijn Grand Cru</b> Van Steenberghe Ertvelde	Alc. 9%    Kleur <i>blond</i> Smaak <i>neutraal</i> Aroma <i>moutig</i>	<b>33 cl</b>

	<b>23</b>	<b><u>Corsendonck Rousse</u></b> Corsendonck Du Bocq Purnode	Alc. <i>8%</i> Kleur <i>amber</i> Smaak <i>zoet</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>24</b>	<b><u>Kannunik Tripel</u></b> Wilderen Wilderen	Alc. <i>8,5%</i> Kleur <i>blond</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>kruidig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>25</b>	<b><u>Kapittel Prior</u></b> Van Eecke Watou	Alc. <i>9%</i> Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zoetig</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>26</b>	<b><u>Mont De Cats</u></b> Abbaye De Scourmont Chimay	Alc. <i>7,5%</i> Kleur <i>amber</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	<b>27</b>	<b><u>Sint- Bernardus 12° Abt</u></b> Sint- Bernardus Watou	Alc. <i>10%</i> Kleur <i>donkerbruin</i> Smaak <i>zoet</i> Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>28</b>	<b><u>Val Dieu Triple</u></b> Abbaye Du Val- Dieu Aubel	Alc. <i>9%</i> Kleur <i>blond</i> Smaak <i>bitterig</i> Aroma <i>citrus</i>	<b>33 cl</b>
	<b>29</b>	<b><u>Bokkereyer 1988</u></b> Sint Jozef Opitter	Alc. <i>6%</i> Kleur <i>amber</i> Smaak <i>bitter, gebrand</i> Aroma <i>erwtjes</i>	<b>25 cl</b>
	<b>30</b>	<b><u>Bornem Dubbel 2003</u></b> Van Steenberge Ertvelde	Alc. <i>8%</i> Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zoetig bitterig</i> Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	<b>31</b>	<b><u>Duvel 1993</u></b> Duvel Moortgat Breendonk	Alc. <i>8,5%</i> Kleur <i>blond amber</i> Smaak <i>oud bier</i> Aroma <i>moutig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>32</b>	<b><u>Egmont 1988</u></b> Crombe Zottegem	Alc. <i>7%</i> Kleur <i>blond amber</i> Smaak <i>zoetig alcohol</i> Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	<b>33</b>	<b><u>Ename Blond 1999</u></b> Roman Oudenaarde	Alc. <i>6,5%</i> Kleur <i>blond</i> Smaak <i>Bitterig-zoet</i> Aroma <i>neutraal lichte</i>	<b>33 cl</b>
	<b>34</b>	<b><u>Kapittel Prior 2002</u></b> Van Eecke Watou	Alc. <i>9%</i> Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zurig zoetig</i> Aroma <i>oud bier</i>	<b>33 cl</b>
	<b>35</b>	<b><u>La Trappe Bockbier 2004</u></b> De Koningshoeven Tilburg	Alc. <i>7%</i> Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>bitter</i> Aroma <i>gebrande mout</i>	<b>30 cl</b>
	<b>36</b>	<b><u>Ter Doolen Dark 1997</u></b> Ter Doolen Helchteren	Alc. <i>7,1%</i> Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>Bitterig Zoetig</i> Aroma <i>gebrand caramel</i>	<b>25 cl</b>
	<b>37</b>	<b><u>Vichtenaar 1990</u></b> Verhaeghe Vichte	Alc. <i>5%</i> Kleur <i>bruin</i> Smaak <i>zurig zoetig</i> Aroma <i>melkzuur</i>	<b>25 cl</b>
	<b>38</b>	<b><u>Cantillon Geuze</u></b> Cantillon Anderlecht	Alc. <i>5%</i> Kleur <i>licht amber</i> Smaak <i>zeer zuur</i> Aroma <i>zuur</i>	<b>75 cl</b>
	<b>39</b>	<b><u>Girardin Kriek</u></b> Girardin St-Ulriks-Kapelle	Alc. <i>5%</i> Kleur <i>roze rood</i> Smaak <i>zoetig zuur</i> Aroma <i>zurig</i>	<b>37,5 cl</b>
	<b>40</b>	<b><u>Oude Geuze</u></b> Boon Lembeek	Alc. <i>7%</i> Kleur <i>amber</i> Smaak <i>zurig</i> Aroma <i>bitterig</i>	<b>25 cl</b>
	<b>41</b>	<b><u>Sakura Lambic</u></b> De Troch Wambeek	Alc. <i>5,5%</i> Kleur <i>amber roze</i> Smaak <i>Zoetig Zuur</i> Aroma <i>bloemen</i>	<b>37,5 cl</b>
	<b>42</b>	<b><u>Ume Lambic</u></b> De Troch Wambeek	Alc. <i>5,5%</i> Kleur <i>blond amber</i> Smaak <i>zuur</i> Aroma <i>zurig</i>	<b>37,5 cl</b>
	<b>43</b>	<b><u>Yuzu Lambic</u></b> De Troch Wambeek	Alc. <i>5,5%</i> Kleur <i>troebel blond</i> Smaak <i>zuur</i> Aroma <i>citrus</i>	<b>37,5 cl</b>
	<b>44</b>	<b><u>Thalse Witte</u></b> Dijkwaert Herentals	Alc. <i>6,5%</i> Kleur <i>troebel blond</i> Smaak <i>bitterig</i> Aroma <i>citrus</i>	<b>75 cl</b>

	45	<b>Watou's Witbier</b>	Van Eecke Watou	Alc. 5%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>neutraal-zurig</i>	Aroma <i>neutraal-zurig</i>	<b>25 cl</b>
	46	<b>Boscoli</b>	Het Anker Mechelen	Alc. 3,5%	Kleur <i>rood</i>	Smaak <i>fruitig zoet</i>	Aroma <i>rood fruit</i>	<b>33 cl</b>
	47	<b>Floris Ninkeberry</b>	Huyghe Melle	Alc. 3,5%	Kleur <i>blond amber</i>	Smaak <i>zoet</i>	Aroma <i>bessen</i>	<b>33 cl</b>
	48	<b>Gauloise Rode Vruchten</b>	Du Bocq Purnode	Alc. 8,5%	Kleur <i>rood</i>	Smaak <i>zoet</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	49	<b>Kriek</b>	De Ranke Dottenijs	Alc. 7%	Kleur <i>rood</i>	Smaak <i>zuur</i>	Aroma <i>zuur</i>	<b>75 cl</b>
	50	<b>Mongozo Coconut</b>	Huyghe Melle	Alc. 3,5%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>zoet</i>	Aroma <i>kokos</i>	<b>33 cl</b>
	51	<b>Roodebol</b>	Duysters Diest	Alc. 8%	Kleur <i>rood</i>	Smaak <i>zuur krieken</i>	Aroma <i>zurig krieken</i>	<b>75 cl</b>
	52	<b>20 Years Beer Circus</b>	Den Hopperd Westmeerbeek	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitter</i>	<b>33 cl</b>
	53	<b>Arendonkenaar</b>	Humulus Arendonk	Alc. 8,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>geroosterd</i>	<b>33 cl</b>
	54	<b>Arendonkenaar Blond</b>	Humulus Arendonk	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	55	<b>Buffalo Belgian Stout</b>	Van Den Bossche Sint-Lievens-Essen	Alc. 9%	Kleur <i>donkerbruin</i>	Smaak <i>zoetig bitter</i>	Aroma <i>zoetig gebrand</i>	<b>25 cl</b>
	56	<b>Colleke</b>	T Hofbrouwerijke Beerzel	Alc. 8,5%	Kleur <i>troebel amber</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>gist</i>	<b>33 cl</b>
	57	<b>Cuvée Des Jacobins</b>	Bockor Bellegem	Alc. 5,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zuur</i>	Aroma <i>zuur</i>	<b>33 cl</b>
	58	<b>Cuvée 't Kelderke</b>	Van Eecke Watou	Alc. 9%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	59	<b>De Vliet Tripel</b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	60	<b>De Witte Madam</b>	Scheldebrouwerij Meer	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>gist</i>	<b>33 cl</b>
	61	<b>Delirium Tremens</b>	Huyghe Melle	Alc. 9%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>neutraal</i>	Aroma <i>mout</i>	<b>33 cl</b>
	62	<b>Dief Gold</b>	Engilsen Tessenderlo	Alc. 8%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	63	<b>Dief Silver</b>	Engilsen Tessenderlo	Alc. 6,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	64	<b>Duchesse De Bourgogne</b>	Verhaeghe Vichte	Alc. 6%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zurig-zoet</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>25 cl</b>
	65	<b>Duvel Tripel Hop</b>	Duvel Moortgat Breendonk	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	66	<b>Gauloise 10°</b>	Du Bocq Purnode	Alc. 10%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>alcohol</i>	<b>33 cl</b>

	67	<b><u>Giesbaargs Muurken</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 7%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>kruidig</i>	<b>33 cl</b>
	68	<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>
	69	<b><u>Gruut Inferno</u></b>	Gruut Gent	Alc. 9%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>Kruidig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	70	<b><u>Gulden Draak</u></b>	Van Steenberge Ertvelde	Alc. 10,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	71	<b><u>Gulden Draak 9000 Quadrupel</u></b>	Van Steenberge Ertvelde	Alc. 10,5%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig alcohol</i>	<b>33 cl</b>
	72	<b><u>Hommelbier Fresh Harvest 2012</u></b>	Van Eecke Watou	Alc. 7,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>hoppig</i>	<b>75 cl</b>
	73	<b><u>Hopschepper</u></b>	De Graal Brakel	Alc. 7%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>bitterig citrus</i>	Aroma <i>bitterig zurig</i>	<b>33 cl</b>
	74	<b><u>Ingenieurke</u></b>	Boelens Belsele	Alc. 7%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig</i>	<b>33 cl</b>
	75	<b><u>Kastel Pompoenbier</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 6%	Kleur <i>blond amber</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	76	<b><u>Keizer Karel Ommegang</u></b>	Haacht Boortmeerbeek	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>25 cl</b>
	77	<b><u>La Vermontoise</u></b>	Brasserie De Blaugies Dour	Alc. 6%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>fruitig</i>	<b>75 cl</b>
	78	<b><u>Liefmans Goudenband</u></b>	Duvel Moortgat Breendonk	Alc. 8%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>zurig</i>	Aroma <i>zurig</i>	<b>37,5 cl</b>
	79	<b><u>Liegeoise 1892</u></b>	La Botteresse Saint-Georges	Alc. 8,5%	Kleur <i>amber</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>caramel hoppig</i>	<b>33 cl</b>
	80	<b><u>Maagd Van Gottem</u></b>	Canarus Gottem	Alc. 8,5%	Kleur <i>amberblond</i>	Smaak <i>zeer bitter</i>	Aroma <i>bitter hop</i>	<b>33 cl</b>
	81	<b><u>Mageleno</u></b>	Sint Canarus Gottem	Alc. 7,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	82	<b><u>Malheur 8°</u></b>	De Landtsheer Buggenhout	Alc. 8%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	83	<b><u>Mongozo Premium Pils</u></b>	Huyghe Melle	Alc. 5,2%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>neutraal</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	84	<b><u>Ne Flierefluiter</u></b>	Anders Vr Fisser Halen	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitterig zoetig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	85	<b><u>Ne Flierefluiter Eeuwling</u></b>	Anders Vr Fisser Halen	Alc. 8,5%	Kleur <i>bruin</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	86	<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>
	87	<b><u>Nonneke</u></b>	Anders Halen	Alc. 8%	Kleur <i>donkerbruin</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>zoetig bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	88	<b><u>Norman</u></b>	Noordster Kessel-Lo	Alc. 7%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>citrus</i>	<b>25 cl</b>

	<b>89</b>	<b><u>Novice Tripel Black</u></b>	De Landtsheer Buggenhout	Alc. 8,5%	Kleur zwart	Smaak bitterig	Aroma zoetig	<b>33 cl</b>
	<b>90</b>	<b><u>Odlo Hivernum</u></b>	De Graal Brakel	Alc. 8,5%	Kleur zwart	Smaak gebrand bitter	Aroma gebrande mout	<b>33 cl</b>
	<b>91</b>	<b><u>Odlo Quattro</u></b>	Thuisbrouwerij Odlo Olen	Alc. 9,6%	Kleur amber	Smaak bitterzoet	Aroma bitterzoet	<b>33 cl</b>
	<b>92</b>	<b><u>Owa Black</u></b>	Van Den Bossche Sint-Lievens-Esse	Alc. 8%	Kleur zwart	Smaak bitter	Aroma bitter gebrand	<b>33 cl</b>
	<b>93</b>	<b><u>Pasteurke</u></b>	Boelens Belsele	Alc. 7%	Kleur bruin	Smaak zoetig bitterig	Aroma zoet	<b>33 cl</b>
	<b>94</b>	<b><u>Paternoster</u></b>	De Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 8%	Kleur bruin	Smaak bitter gebrand	Aroma neutraal	<b>33 cl</b>
	<b>95</b>	<b><u>Paus</u></b>	Scheldebrouwerij Meer	Alc. 8,5%	Kleur troebel blond	Smaak bitter	Aroma bitter	<b>33 cl</b>
	<b>96</b>	<b><u>Piraat</u></b>	Van Steenberge Ertvelde	Alc. 10,5%	Kleur amber	Smaak zoetig-bitterig	Aroma zoetig	<b>33 cl</b>
	<b>97</b>	<b><u>Piraat Tripel Hop</u></b>	Van Steenberge Ertvelde	Alc. 10,5%	Kleur blond	Smaak bitterig	Aroma bitterig	<b>33 cl</b>
	<b>98</b>	<b><u>Pitbull 88</u></b>	Anders Halen	Alc. 8,5%	Kleur troebel blond	Smaak bitterig	Aroma whiskymout	<b>33 cl</b>
	<b>99</b>	<b><u>Rekwisiet</u></b>	Anders Halen	Alc. 6,5%	Kleur troebel blond	Smaak zoetig bitterig	Aroma moutig	<b>33 cl</b>
	<b>100</b>	<b><u>Rodenbach Vintage 2010</u></b>	Rodenbach Roeselare	Alc. 7%	Kleur donker	Smaak zurig	Aroma zurig	<b>37,5 cl</b>
	<b>101</b>	<b><u>Saison 1884</u></b>	Du Bocq Purnode	Alc. 4,5%	Kleur troebel blond	Smaak zurig zoetig	Aroma zoetig	<b>75 cl</b>
	<b>102</b>	<b><u>Schuppen Aas</u></b>	Anders Halen	Alc. 8%	Kleur donkerbruin	Smaak zoetig bitterig	Aroma bitterig	<b>33 cl</b>
	<b>103</b>	<b><u>Sint Canarus 10 Jaar</u></b>	Sint Canarus Gottem	Alc. 7,5%	Kleur blond	Smaak bitterig	Aroma neutraal	<b>33 cl</b>
	<b>104</b>	<b><u>Sint Jan</u></b>	Beirens Diest	Alc. 10%	Kleur bruin	Smaak zoetig bitterig	Aroma bitterig gebrand	<b>33 cl</b>
	<b>105</b>	<b><u>Stepa Ale</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 6%	Kleur blond	Smaak bitterig	Aroma zoetig	<b>33 cl</b>
	<b>106</b>	<b><u>Stepa Double</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 6%	Kleur bruin	Smaak zoetig bitterig	Aroma zoetig	<b>33 cl</b>
	<b>107</b>	<b><u>Stout Leroy</u></b>	Het Sas Boezinge	Alc. 5%	Kleur donkerbruin	Smaak zoet	Aroma zoetig	<b>33 cl</b>
	<b>108</b>	<b><u>Tempelier</u></b>	Corsendonck Du Bocq Purnode	Alc. 6%	Kleur amber	Smaak zoetig bitterig	Aroma bitterig	<b>33 cl</b>
	<b>109</b>	<b><u>Tumulus 800</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 6%	Kleur troebel blond	Smaak bitter	Aroma bitterig fruitig	<b>33 cl</b>
	<b>110</b>	<b><u>Tumulus Aura</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 5,5%	Kleur troebel blond	Smaak bitterig	Aroma bitterig	<b>33 cl</b>

	<b>111</b>	<b><u>Vals Paterke</u></b>	De Graal Brakel	Alc. 8,5%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>112</b>	<b><u>Viginti Quinque</u></b>	Den Hopperd Westmeerbeek	Alc. 8,5%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitter</i>	<b>33 cl</b>
	<b>113</b>	<b><u>Zeunt</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 7%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>neutraal</i>	<b>33 cl</b>
	<b>114</b>	<b><u>Bufo</u></b>	Anders Halen	Alc. 4,8%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitter hop</i>	<b>33 cl</b>
	<b>115</b>	<b><u>Gageleer Bio</u></b>	Proefbrouwerij Lochristi	Alc. 7,5%	Kleur <i>amberblond</i>	Smaak <i>zeer bitter</i>	Aroma <i>kruidig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>116</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>117</b>	<b><u>Leireken Wilde Vruchten</u></b>	Strubbe Ichtegem	Alc. 5,2%	Kleur <i>troebel roze</i>	Smaak <i>zurig</i>	Aroma <i>fruit</i>	<b>25 cl</b>
	<b>118</b>	<b><u>Kerstvuur</u></b>	Pirlot Zandhoven	Alc. 9%	Kleur <i>donkerblond</i>	Smaak <i>zoetig bitterig</i>	Aroma <i>bitterig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>119</b>	<b><u>La Botteresse Noire</u></b>	La Botteresse Saint-Georges	Alc. 11,5%	Kleur <i>zwart</i>	Smaak <i>bitter</i>	Aroma <i>bitterig fruitig</i>	<b>33 cl</b>
	<b>120</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>25 cl</b>
	<b>121</b>	<b><u>X-mas Verhaeghe</u></b>	Verhaeghe Vichte	Alc. 7%	Kleur <i>blond</i>	Smaak <i>neutraal-zoetig</i>	Aroma <i>moutig</i>	<b>25 cl</b>
	<b>122</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>123</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>124</b>	<b><u>Maes Radler</u></b>	Alken-maes Alken	Alc. 2%	Kleur <i>troebel blond</i>	Smaak <i>zoetig</i>	Aroma <i>citrus</i>	<b>25 cl</b>
	<b>125</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>126</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>