



Bryghuset Vendia
FRA HUMLE TIL GOURMET



FRA HUMLE TIL GOURMET

SPECIAL ØL



VENDIA BBQ

Alc. 5,5 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Bygmalt, hvede, malt humle, gær og vand.

BBQ er en bayrisk inspireret øl, brygget på pilsner- og karamelmalt, der giver øllet en behagelig fylde og sødme. En forfriskende og lækende øl, med en aroma af humle. Serveres ved 5° C.

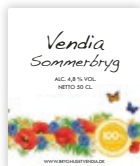


VENDIA FORÅRSBRYG

Alc. 5,6 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Bygmalt, humle, gær og vand.

Vendia Forårsbryg er en gylden Pale Ale med fyldig skumkrone, der dufter af spæde forårsurter med tydelige noter af citrus og hyldeblomst. Serveres ved 7° C.

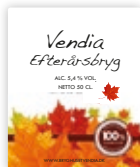


VENDIA SOMMERBRYG

Alc. 4,8 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Bygmalt, hvedemalt, humle, gær og vand.

Sommerbryg med ravgylden farve. Skummet står stift og cremet. Smagen af koriander og nelliker er tydelige og i balance med hvedens sødme og syrlighed. En god og forfriskende tørstslukker. Serveres ved 5° C.



VENDIA EFTERÅRSBRYG

Alc. 5,4 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Malt, humle, gær og vand

Efterårsbryg er en undergæret, lysgylden pilsner type med en maltet fylde og en middel bitterhed. Er brygget for at fejre, at kornet er kommet i hus. Serveres ved 5° C.

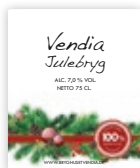


VENDIA VINTERBRYG

Alc. 5,5 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Bygmalt, hvedemalt, humle, gær og vand.

Vinterbryg er en belgisk brown ale type, lidt lettere end de traditionelle tung mørke belgiske ales. Serveres ved 7° C.



VENDIA JULEBRYG

Alc. 7,0 % vol.
Netto 75 cl.

Ingredienser: Malt, mørk kandis, kanel, appelsinskal, stjerneanis, humle, gær og vand

Vendia Julebryg er en dejlig varm, mørk og gylden øl velegnet i den kolde tid og til julens mad. Inspirationen til Vendia Julebryg kommer fra de mørke belgiske ales. Serveres ved 5° C.

FAST SORTIMENT



PILSNER

Alc. 4,6 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Malt, humle, gær og vand.

Vores fortolkning af den klassiske pilsner. Mere humlet og bitter end en traditionel dansk pilsner, men med en behagelig rund eftersmag. Serveres ved 5° C.



BOCK

Alc. 7 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Malt, humle, gær og vand.

Traditionel bock, der dufter som den smager, med sødme og fylde. Serveres ved 7° C.



AMERIKANSK AMBER ALE

Alc. 5,5 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Bygmalt, hvedemalt, humle, gær og vand.

En amerikansk inspireret Amber Ale med karakteristisk humle- og hyldeblomstduft. Serveres ved 6° C.



HVEDE

Alc. 4,8 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Hvedemalt, bygmalt, humle, gær og vand.

Hvedeøl med ravgylden farve. Skummet står stift og cremet. Smagen af koriander og nelliker er tydelige og i balance med hvedens sødme og syrlighed. En god og forfriskende tørstslukker. Serveres ved 5° C.



SCHWARZBIER

Alc. 5,2 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Bygmalt, humle, gær og vand.

Er brygget efter tyske traditioner med tysk malt og humle. Schwarzbier er en sort øl, med en fylde som en pilsner og den ristede eftersmag fra den sorte malt. Serveres ved 5° C.



VENDELBO BAJER

Alc. 5,5 % vol.
Netto 50 cl.

Ingredienser: Bygmalt, hvedemalt, humle, gær og vand.

Vendelbo Bajer er en bayrisk inspireret øl brygget på pilsner og karamelmalt, der giver øllen en behagelig fylde og sødme. En forfriskende og lækende øl, med en aroma af humle. Serveres ved 6° C.