

Café de Beurs



Drankenkaart

Welkom bij Café de Beurs!

Het café, ook wel 'de huiskamer van Oosterhout' genoemd, is gevestigd in het mooie oude centrum van Oosterhout. Gelegen in de Klappeijstraat grenzend aan de bruisende markt met zijn prachtige nostalgische basiliek heeft u een fantastisch uitzicht op ons terras.

Onze medewerkers staan garant voor gastvrijheid, kennis en service. Ze geven daarom graag toelichting op onze uitgebreide selectie aan bieren en hapjes. Op de achterzijde van deze drankenkaart vindt u onze hapjeskaart.

Regelmatig organiseren we bierproeverijen, whiskyproeverijen, tap takeovers, pubquizen en live optredens. Ook kunt u bij ons terecht voor uw bedrijfsborrel, privéborrel of vergadering. Op onze website www.cafedebours.nl of onze social media vindt u een actueel overzicht.

Wij wensen u veel plezier bij Café de Beurs.



Drankenlegenda

| | | | |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|----|
| Vast op tap | 3 | Geuze / Sour / Gose | 19 |
| Alcoholvrij / Alcoholarm | 3 | Dubbel / Bruin | 21 |
| Witbier / Weiss | 5 | Quadrupel / Barleywine | 23 |
| IPA / Hoppig | 7 | Porter / Stout | 25 |
| Blond | 9 | Rookbier | 25 |
| Sterk Blond / Tripel 1 van 2 | 11 | Warme drank | 26 |
| Sterk Blond / Tripel 2 van 2 | 13 | Frisdrank | 26 |
| Amber / Ale | 15 | PSV / Sterke drank | 27 |
| Saison | 15 | Cocktail / Mixdrank | 27 |
| Fruïtbier | 17 | Wijn / Cider | 27 |
| Vlaams Bruin | 19 | | |

Ons actuele aanbod whisky's vindt u in de "Whisky Sell" bij de ingang.



lokaal



glutenvrij

Vast op tap

| | | |
|---------------------------------|------|-------------|
| Hertog Jan | 5,1% | |
| 20cl | | 3,10 |
| 25cl | | 3,50 |
| 50cl | | 6,50 |
| Weihenstephaner | 5,4% | |
| 30cl | | 5,25 |
| 50cl | | 6,30 |
| Beurs OosterGoud Blond 📍 | 6,0% | 5,00 |
| Beurs Tripel Goud 📍 | 8,0% | 5,40 |
| Bolleke De Koninck | 5,2% | 5,30 |
| La Trappe Dubbel | 7,0% | 5,50 |
| Guinness | 4,2% | |
| 1/2 pint | | 5,20 |
| pint | | 6,85 |

Laat je verrassen! Proefplankje met 4 bieren

(15cl per glaasje, alleen te consumeren binnen in het cafe)

12,75



Alcoholvrij / Alcoholarm

| | | |
|--|-----------|-------------|
| Epos 0.0 , De Koningshoeve, La Trappe Witte Trappist | 0,0% | 5,25 |
| Flaccid Flamingo , Vet & Lazy, NEIPA | 0,4% | 6,50 |
| Fruitesse 0.0 , Liefmans, Fruitbier | 0,0% | 4,85 |
| Funky Falcon , Two Chefs, IPA | 0,2% | 6,40 |
| Hertog Jan 0.0 | 0,0% | 3,35 |
| Kasteel Rouge 0.0 , Brouwerij Vanhonsebrouck, Fruitbier | 0,0% | 6,10 |
| La Chouffe , Brasserie d'Achouffe, Blond | 0,4% | 6,25 |
| Leffe Blond 0.0 | 0,0% | 5,40 |
| Leffe Bruin 0.0 | 0,0% | 5,40 |
| Nillis 0.0 , De Koningshoeve, La Trappe Dubbel | 0,0% | 5,40 |
| Palm 0.0 | 0,0% | 3,90 |
| Playground , Vandestreek, Non IPA | 0,5% | 6,25 |
| Radler Alcoholvrij , Krombacher | 0,5% | 4,30 |
| Weihenstephaner Alcoholvrij , Hefe Weisse | 50cl 0,5% | 6,20 |



Wit / Weiss

Het Belgische witbier dankt zijn naam aan de kleur. Bekend is dat er al in de 9e eeuw na Christus in België met tarwe werd gebrouwen. Het witbier zoals we dat nú kennen werd pas populair toen Pierre Celis met zijn bier 'Oud Hoegaards' op de markt kwam. Dit brouwsel bevatte koriander, komijn, gedroogde sinaasappelschil, haver en ongemoute tarwe. Ingrediënten die nog steeds veel gebruikt worden en het bier zijn frisse en kruidige aroma's geeft.

Het Duitse bier dat je zowel onder de naam Weiss (wit) als Weizen (tarwe) tegenkomt kent zijn oorsprong in Beieren. Beiers tarwebier, in het bijzonder met het voorvoegsel 'hefe' (droesem/gist), is niet alleen opvallend door het graan, het bier is gefermenteerd met een kenmerkende combinatie van gist, waardoor het zijn banaanachtige karakter krijgt. Weizenbieren worden gebrouwen op grond van het Reinheitsgebot. Dit betekent dat er geen andere grondstoffen buiten water, mout, hop en gist aan toegevoegd worden.

Witbier / Weiss

| | | |
|---|-----------|-------------|
| Blanche de Namur , Brasserie Du Bocq | 4,5% | 4,40 |
| <i>Witbier, fruitig, koriander, sinaasappel</i> | | |
| Brugs Tarwebier , de Halve Maan | 5,0% | 4,40 |
| <i>Witbier, korianderzaad, curaçaoschil</i> | | |
| De Gekroonde Bel Wit , Bourgogne Kruis  | 5,0% | 6,70 |
| <i>Witbier, fris, fruitig</i> | | |
| Erdinger Weissbräu | 50cl 5,3% | 6,40 |
| <i>Weissbier, banaan, kruidnagel</i> | | |
| Franziskaner Weisse | 50cl 5,0% | 6,30 |
| <i>Weissbier, banaan, appel</i> | | |
| Gin Weizen , Gebrouwen door Vrouwen | 6,0% | 6,90 |
| <i>Witbier, fris, jeneverbes, koriander, sinaasappel</i> | | |
| Great White , Stadshavenbrouwerij | 5,3% | 5,50 |
| <i>White ale, grapefruit, sinaasappel</i> | | |
| Hoegaarden Witbier | 4,9% | 4,70 |
| <i>Witbier, citrus, koriander</i> | | |
| IJwit Bio , Brouwerij 't IJ | 6,5% | 6,10 |
| <i>Witbier, citrusfruit, banaan, koriander</i> | | |
| La Trappe Witte Trappist , De Koningshoeve | 5,5% | 5,00 |
| <i>Witbier, zacht moutig, lichte zuren, kruidig</i> | | |
| Nirvana , van Moll | 5,2% | 6,80 |
| <i>Witbier, fruitig en fris</i> | | |
| Paulaner Hefe Weisse | 50cl 5,5% | 6,30 |
| <i>Weissbier, zacht, romig, banaan, citrus</i> | | |
| Schneider Hopfen Weisse | 50cl 8,2% | 7,80 |
| <i>Weissbier, bitter, bloemig, kruidig</i> | | |
| Schneider Weisse | 50cl 5,4% | 6,80 |
| <i>Weissbier, banaan, appel, kruidnagel, citrus</i> | | |
| Texelse Skuumkoppe | 6,0% | 5,55 |
| <i>Dunkel-weizen, karamel, abrikoos</i> | | |
| Vedett Extra White , Moortgat | 4,7% | 5,00 |
| <i>Troebel witbier met koreander</i> | | |
| Weihenstephaner Dunkel | 50cl 5,3% | 6,60 |
| <i>Weissbier, banaan, karamel</i> | | |
| Weihenstephaner Hefe Weisse | 50cl 5,4% | 6,30 |
| <i>Weissbier, banaan, karamel</i> | | |
| Weihenstephaner Vitus | 50cl 7,7% | 7,10 |
| <i>Kruidnagel, banaan, abrikoos, vol</i> | | |



IPA


IPA of voluit India Pale Ale is begonnen als een hooggehopte versie van de al gevestigde bierstijl pale ale. De stijl IPA komt uit de periode van de Engelse kolonisatie in de 17e en 18e eeuw. De Engelse ale werd vanuit Engeland naar India verscheept voor de Engelse burgers en arbeiders in India. Om dit bier een langere houdbaarheid te geven werd er extra hop toegevoegd, om zo de lange bootreis van wel 5 maanden te kunnen doorstaan.

Aan het eind van de 20e eeuw werd er nieuw leven in deze stijlsoort geblazen, nadat vanuit West Coast Amerika, de craftbeercultuur de Verenigde Staten en later ook Europa overnam. Tegenwoordig kennen we vele substijlen binnen de IPA met als bekendste:

- NEIPA: New England India Pale Ale: kenmerkend om zijn fruitige aroma vaak neigend naar Tropisch fruit.
- Double IPA: deze is hoger in alcohol en daardoor vaak, naast bitter, ook wat zoeter van smaak.
- Session IPA: lager in alcohol, hierdoor wat lichter en frisser dan de traditionele IPA maar met dezelfde bitterheid.

Regelmatig wordt er gebruik gemaakt van dry hopping. Hierbij wordt aan het eind van het brouwproces hop toegevoegd om het bier extra hoparoma te geven, zonder dat de scherpe bitterheid vrijkomt.

IPA / Hoppig

| | | |
|--|------|-------------|
| Belle Fleur , Dochter van de Koreenaar, IPA | 6,0% | 6,70 |
| <i>Fris, hoppig, citrus, bloemig</i> | | |
| Bird of Prey , Uiltje, IPA | 5,8% | 7,50 |
| <i>Aromatisch, fruitig, tropisch, bitter</i> | | |
| Blurred Lines , Jopen, NEIPA | 5,3% | 7,50 |
| <i>Hoppig, tropisch fruit, licht bitter</i> | | |
| Bon Chef , Two Chefs, NEIPA | 5,0% | 7,50 |
| <i>Fruitig, licht bitter, verfrissend, passievrucht, citrus</i> | | |
| Crank the Juice , Moersleutel, NEIPA | 5,5% | 8,50 |
| <i>Hazy NEIPA, fris, fruitig, licht bitter</i> | | |
| Elvis Juice , Brewdog, IPA | 6,5% | 6,30 |
| <i>Citrus, grapefruit, sinaasappel, dennen, karamel</i> | | |
| Hazy Sunrise , Kees, NEIPA | 5,6% | 7,30 |
| <i>Tropisch fruit, romige body, zacht bitter</i> | | |
| Hypercolour, Hazy , Jopen, Double IPA | 8,5% | 7,85 |
| <i>Tropische hopsmaken, troebel, fruitig, hoppig</i> | | |
| Janksmoel , De Lastige Broertjes, IPA  | 6,5% | 6,50 |
| <i>Fleurig, citrus, zoetje van karamel, amberkleurig</i> | | |
| Juice Punch , Frontaal, NEIPA | 5,6% | 7,75 |
| <i>Vol, licht bitter, droog, tropisch</i> | | |
| Mo Phi , Big Belly, Session IPA | 3,5% | 6,55 |
| <i>Licht bitter, fruitig, citroengras</i> | | |
| Mooie Nel , Jopen, IPA | 6,5% | 6,90 |
| <i>Bloemig, fruitig, bitter</i> | | |
| Second Date , Rock City, DIPa | 7,5% | 8,30 |
| <i>Fruitig, zuur, citrus, bitter</i> | | |
| Water en Vuur , Molen, NEIPA | 6,0% | 6,80 |
| <i>Troebel, tropisch, citrus</i> | | |



Blond

De naam 'Blond' refereert in de basis naar de kleur van het bier. In de loop der jaren is het een ware bierstijl geworden. Deze populaire bierstijl staat bekend om zijn zachte, zoete en licht fruitige smaak ondersteund door een klein bittertje. Met zijn niet te hoge alcoholpercentage, gemiddeld variërend tussen de 5% en 7%, is dit de perfecte allemansvriend.

Tip! Probeer eens ons huisbier Beurs OosterGoud Blond, altijd vast op tap!

Het trappistenbier Orval is een bijzonder blond bier door zijn gemengde vergisting. Na de hoofdvergisting krijgt dit bier nog brethanomyses nagist mee op de fles. Hierdoor blijft Orval zich ontwikkelen door de jaren heen. Hoe ouder het bier wordt, hoe zuurder deze van smaak zal worden. Cafe De Beurs is sinds 2004 trotse Ambassadeur van deze unieke trappist.

Blond

| | | |
|---|------|-------------|
| Affligem Blond | 6,7% | 5,50 |
| <i>Mild bitter, zacht fruitig</i> | | |
| Averbode Blond , Brouwerij Huyghe | 7,5% | 6,25 |
| <i>Citrus, appel, kruidig, droog</i> | | |
| Barst Blond | 6,8% | 6,30 |
| <i>Citrus, zacht, moutig, verfrissend</i> | | |
| Beurs OosterGoud Blond 📍 | 6,0% | 5,00 |
| <i>Vol, citrus, kruidig, dorstlessend, toegankelijk</i> | | |
| Bloesem Blond , Gebrouwen door Vrouwen | 6,2% | 6,10 |
| <i>Vierbloesem, bloemig, fris</i> | | |
| Brugse Zot Blond | 6,0% | 6,10 |
| <i>Fruitig, kruidig, bitter, citrus</i> | | |
| Grisette Bio Blond 🌿 | 5,5% | 5,50 |
| <i>Bitter, licht, verfrissend</i> | | |
| Kwaremont , Brouwerij de Brabander | 6,6% | 5,85 |
| <i>Vol, kruidig, aangenaam bitter</i> | | |
| La Trappe Blond , De Koningshoeve | 6,5% | 5,40 |
| <i>Toegankelijk, licht zoet, zacht bitter, fruitig</i> | | |
| Leffe Blond | 6,6% | 5,40 |
| <i>Zoetbitter, vanille, kruidnagel</i> | | |
| Maneblusser , Het Anker | 5,8% | 5,20 |
| <i>Citrus, koriander, licht bitter</i> | | |
| Nog Eendje , Bird Brewery | 6,0% | 6,80 |
| <i>Fruitig blond met karameltonen en frisse hop</i> | | |
| Octopus Blond , Stadshaven Brouwerij | 6,0% | 5,30 |
| <i>Licht bitter, bloedsinaasappel, kiwibes</i> | | |
| Orval , Trappist | 6,2% | 6,75 |
| <i>Vol rond, bitter, fruitig</i> | | |
| Seef , Antwerpse Brouwcompagnie | 6,5% | 5,95 |
| <i>Fris, kruidig, fruitig, boekweit</i> | | |
| Val Dieu Blond | 6,0% | 5,55 |
| <i>Fris, licht, aangenaam bitter, sprankelend</i> | | |
| Vicarís Quinto , Brouwerij Dilewyns | 5,0% | 6,10 |
| <i>Fijne bitterheid, licht troebel, doordrinkbaar</i> | | |
| Westvleteren Blond , Sint-Sixtusabdij | 5,8% | 6,50 |
| <i>Fris, fruitig, aangename citrus</i> | | |
| Wilderer Goud | 6,2% | 5,80 |
| <i>Fris, doordrinkbaar, sprankelend</i> | | |



Tripel

De naam Tripel refereert naar de hogere moutstorting net als bij een dubbel en een enkel. De stijl kenmerkt zich tegenwoordig door zijn blonde kleur, hogere alcoholpercentage (gemiddeld tussen de 8% en 10%) en zijn hoge koolzuurgehalte. Westmalle die als eerste de naam Tripel aan deze bierstijl gaf, wordt dan ook wel de moeder van de Tripels genoemd.

Sterk Blond / Tripel 1 van 2

| | | |
|---|------|-------------|
| 3e Helft Driepel , Nunc, Tripel | 8,2% | 6,95 |
| <i>Kruidig, vleugje koriander, hoppige afdronk</i> | | |
| Andreas Tripel , Frontaal | 8,5% | 6,95 |
| <i>Vol, licht zoet, kruidig</i> | | |
| Barbar , Brasserie Lefebvre | 8,0% | 5,65 |
| <i>Honing, bloemig, kruidig</i> | | |
| Beurs Tripel Goud 📍 | 8,0% | 5,40 |
| <i>Fruutig, kruidig</i> | | |
| Brigand , Kasteel Brouwerij Vanhonsbrouck | 9,0% | 6,00 |
| <i>Kruidig, moutig, licht bitter</i> | | |
| Chimay Wit | 8,0% | 5,80 |
| <i>Fruutig, kruidig, vanille, mild zoet</i> | | |
| Cornet , Palm Belgian Craft Brewers | 8,5% | 6,20 |
| <i>Hout, vanille, fruitig, zacht bitter</i> | | |
| Delerium Tremens | 8,5% | 6,35 |
| <i>Vol, rond, sprankelend, stevig</i> | | |
| Duvel , Moortgat | 8,5% | 6,00 |
| <i>Subtiel bitter, droog, sprankelend</i> | | |
| Filou , Kasteel Brouwerij Vanhonsbrouck | 8,5% | 5,75 |
| <i>Mild fruitig, zacht bitter, doordrinkbaar</i> | | |
| Gouden Carolus Tripel , Het Anker | 9,0% | 5,90 |
| <i>Stevige body, zoet, fruitig, zacht bitter</i> | | |
| Grisette Bio Tripel 🌾 | 8,0% | 5,80 |
| <i>Stevige body, zoet, fruitig, zacht bitter</i> | | |
| Je Moeder , Vet & Lazy | 8,5% | 6,95 |
| <i>Bloemig, zoetzuur, kruidig, hibiscus</i> | | |
| Kanunnik , Wilderen | 8,2% | 6,45 |
| <i>4 granen tripel, zoet, appel, vanille, koriander</i> | | |
| Karmeliet Tripel , Bosteels | 8,4% | 6,05 |
| <i>Zoet, kruidig, aards, moutig</i> | | |
| La Chouffe , Brasserie d'Achouffe | 8,0% | 6,20 |
| <i>Kruidig, sinaasappel, biscuit, koriander</i> | | |
| La Trappe Tripel , De Koningshoeve | 8,0% | 5,90 |
| <i>Kandijzoet, abrikoos, droog, licht bitter</i> | | |
| Le Fort Tripel , Omer Vander Ghinste | 8,8% | 6,30 |
| <i>Fris, fruitig, vol, vanille, kruidnagel</i> | | |
| Lupulus Blond | 8,5% | 6,40 |
| <i>Frisbitter, kruidig, tijd</i> | | |



Trappisten

Een trappist is geen biersoort. Een trappistenbier zegt iets over het brouwproces. Een bier mag namelijk alleen een trappist heten als het brouwproces wordt overzien door een monnik, het bier binnen de kloostermuren wordt gebrouwen en (een deel van) de opbrengsten aan de kloostergemeenschap of goede doelen geschonken wordt.

De meeste trappisten bestaan al eeuwen, maar er komen ook nieuwe trappisten bij zoals Zundert, Tynt Meadow en Tré Fontaine. In totaal zijn er slechts 9 trappistenabdijen wereldwijd waarvan er 2 in Nederland en 5 in België te vinden zijn.

De 9 trappistenabdijen zijn; La Trappe (NL), Zundert (NL), Westvleteren (BE), Westmalle (BE), Orval (BE), Chimay (BE), Rochefort (BE), Tre Fontane (IT) en Tynt Meadow (UK).

Sterk Blond / Tripel 2 van 2

| | | |
|---|------------|--------------|
| Malheur 10 , Brouwerij De Landtsheer | 10,0% | 7,55 |
| <i>Stevige body, bitter, kruidig, sinaasappel, citroen</i> | | |
| Malheur Bière Brut , Brouwerij De Landtsheer | 75cl 11,0% | 32,50 |
| <i>Champagnebier, Sprankelend, aromatisch, fruitig</i> | | |
| Maredsous Tripel , Moortgat | 10,0% | 6,20 |
| <i>Zoet, fruitig, alcoholisch</i> | | |
| Martha Sexy Blond , The Brew Society | 8,0% | 6,40 |
| <i>Zoet, gedroogd fruit, kruidnagel, zacht bitter</i> | | |
| Maverick Monk , Kompaan | 8,4% | 6,80 |
| <i>Zacht, balans tussen zoet en bitter, kruidig, perzik</i> | | |
| Omer , Omer Vander Ghinste | 8,0% | 6,10 |
| <i>Fruitig, vol, bittere afdronk</i> | | |
| Paix Dieu , Brasserie Caulier | 10,0% | 8,50 |
| <i>Vol, romig, licht, authentiek</i> | | |
| Rochefort Tripel | 8,1% | 6,50 |
| <i>Krachtig, fruitig, zoet</i> | | |
| Scheepstimmerman , Magistraat | 8,8% | 7,40 |
| <i>Stevig, zoet, fruitig</i> | | |
| St Feuillien Grand Cru | 75cl 9,5% | 17,50 |
| <i>Hoppig, bitter, fruitig, vol</i> | | |
| Tempelier Strong Blond | 8,0% | 6,25 |
| <i>Fris, fruitig, hoppig, gebalanceerde bitter</i> | | |
| Tripel d'Anvers , De Koninck | 8,0% | 6,45 |
| <i>Lichtzoet, sprankelend, sinaasappelschil, koriander</i> | | |
| Val Dieu Tripel | 9,0% | 5,95 |
| <i>Licht bitter, hoppig, aromatisch, alcoholisch</i> | | |
| Vlierbeek Grand Cru | 8,5% | 7,00 |
| <i>Banaan, mango, licht kruidig, zacht bitter</i> | | |
| Westmalle Tripel | 9,5% | 6,40 |
| <i>Complex, fruitig, zacht, romig, bitter</i> | | |
| Zeezuiper , Schelde | 8,0% | 6,10 |
| <i>Licht zoet, koriander, bloemig, gedroogde vruchten</i> | | |
| Zundert 8 , Trappistenbrouwerij de Kievit | 8,0% | 6,40 |
| <i>Bloemig, zoet, kruidig, karamel, droog bitter</i> | | |



Amber Ale

Amber is geen opzichzelfstaand biersoort, maar verwijst naar de kleur die dit bier heeft. Dit bier wordt gebrouwen met speciale mout, waardoor het een amberkleur krijgt. De smaken die in dit bier terugkomen zijn zoet, karamel en granige tonen.

Saison

Deze biersoort kent zijn oorsprong in Wallonië waar dit al eeuwenlang gebrouwen wordt. Vroeger werd dit bier alleen in de winter gemaakt als zomerbier voor de landarbeiders, met de graanoverschotten die over waren na de graanoogst. Omdat het bier voor de landarbeiders werd gebrouwen, werd het met weinig en goedkope ingrediënten gebrouwen en heeft het een laag alcoholpercentage. Tegenwoordig is dit bier het hele jaar verkrijgbaar en dankt het zijn populariteit aan de aanwezigheid van vele aromatische hoppen, zonder daarmee een te scherpe bitterheid af te geven. De extra hongerige gistsoorten die voor dit bier gebruikt worden geeft het bier zijn typerende droge afdronk.

Amber / Ale

| | | |
|--|-----------|--------------|
| “Bolleke” De Koninck | 5,2% | 5,30 |
| <i>Moutig, karamel</i> | | |
| La Trappe Isid’or , De Koningshoeve | 7,5% | 6,05 |
| <i>Karamel, rozijnen, fruitig</i> | | |
| Mont des Cats , Abdij Notre-Dame de Scourmont | 75cl 7,6% | 22,50 |
| <i>Moutig, licht bitter, zoetige tinten</i> | | |
| Palm | 5,2% | 3,95 |
| <i>Karamel, fruitig, honing</i> | | |
| Pauwels Kwak , Brouwerij Bosteels | 8,4% | 6,05 |
| <i>Fruitig, noga, licht kruidig, zacht</i> | | |
| Westvleteren 8 | 8,0% | 8,20 |
| <i>Noten, zacht fruit, karamel</i> | | |

Saison

| | | |
|---|------|-------------|
| ROTT.Lesser , Hoppy Saison | 6,5% | 6,90 |
| <i>Fris, fruitige hoptoetsen, droge afdronk</i> | | |
| Saison Dupont , Brasserie Dupont | 6,5% | 5,50 |
| <i>Hoppig, droog, doordrinkbaar</i> | | |
| Wittekop Saison , Belgica | 6,5% | 5,70 |
| <i>Citrus, peper, droge bittere afdronk</i> | | |



Fruïtbier

Fruïtbier kennen we in vele verschillende verschijningen. Veelal wordt een basisbier op smaak gebracht door toevoeging van vruchtensap. Als basis wordt vaak een lambiek, witbier, Vlaams bruin of een donker bier gebruikt. Bij de traditionele kriekenbieren wordt er geen sap toegevoegd, maar weken de krieken (zure kersen) voor langere periode mee tijdens de vergisting van de lambiek. Dit wordt ook wel maceratie genoemd.

Fruitbier

| | | |
|--|------|-------------|
| Bacchus Frambozenbier , Brouwerij Vanhonsebrouck — 37,5cl | 5,0% | 8,50 |
| <i>Vlaams bruin, zoet, zuur, karamel</i> | | |
| Bacchus Kriek , Brouwerij Vanhonsebrouck — 37,5cl | 5,8% | 8,20 |
| <i>Vlaams bruin, kers, karamel, zoet, zuur</i> | | |
| Belle Vue Kriek — 37,5cl | 4,1% | 4,90 |
| <i>Lambic, kers</i> | | |
| Cuvée René Oude Kriek , Lindemans — 37,5cl | 7,0% | 9,90 |
| <i>Kers, taninnes, fruitig</i> | | |
| Devil's Fruit , Brouwerij Stadshaven — 37,5cl | 3,5% | 5,30 |
| <i>Kers, framboos, zwarte bes</i> | | |
| Kasteel Rouge , Brouwerij Vanhonsebrouck — 37,5cl | 8,0% | 6,20 |
| <i>Kersen likeur, karamel, chocolade</i> | | |
| Liefmans Fruïtesse — 37,5cl | 3,8% | 4,85 |
| <i>Sprankelend, aardbei, framboos, krieken, bes</i> | | |
| Liefmans Kriek — 37,5cl | 6,0% | 6,70 |
| <i>Kersen, vanille, amandel, licht zuur</i> | | |
| Lindemans Framboise — 37,5cl | 2,5% | 5,35 |
| <i>Framboos, zoet, zacht zuur</i> | | |
| Lindemans Kriek — 37,5cl | 3,5% | 5,35 |
| <i>Kers, zuurzoet, fris</i> | | |
| Lindemans Peche — 37,5cl | 2,5% | 5,35 |
| <i>Fruitig, perzik, fris</i> | | |
| Lindemans Strawberry — 37,5cl | 3,5% | 5,35 |
| <i>Aardbei, fris, zoet</i> | | |
| Radler , Krombacher — 37,5cl | 2,5% | 4,35 |
| <i>Citroen, fris, zoet</i> | | |
| Rosébier , Wittekerke — 37,5cl | 4,3% | 4,75 |
| <i>Framboos, fris, zacht</i> | | |
| Triporteur Kriek & Berry , BOMBrewery — 37,5cl | 5,8% | 5,75 |
| <i>Fris, zuur, zonder kunstmatige zoetstoffen</i> | | |



Vlaams Bruin

Dit bruine bier ondergaat een gemengde vergisting. Naast de bovengisting die het jongbier heeft ondergaan, krijgt het brouwsel een 2e vergisting op eikenhouten foeders. Door de microflora in het hout ontstaat een melkzuur dat het bier een scherpe smaak geeft, maar anderszins smaak en geurloos is. Omdat dit bier in zijn zuivere vorm door het grote publiek vaak als te zuur wordt ontvangen, gebruiken de brouwers het als smaakmaker en voegen ze een deel toe aan het jongbier.

Geuze

Geuze, ook wel gueuze genoemd, is een bierstijl die niet wordt gebrouwen, deze stijl wordt gestoken. Bier steken is het vermengen van 2 bieren, in dit geval twee batches lambiekbier. Lambiek wordt alleen gebrouwen ten zuidwesten van Brussel, in het zogeheten Pajottenland. In dit gebied brouwen ze een bier op basis van spontane vergisting. Wat zijn iconische zure smaak geeft. Lambiek wordt gebrouwen met 30% tot 40% ongemoute tarwe en oude hop zodat het geen bitterheid krijgt. Na het koken wordt het bier naar een enorm koelschip (soort badkuip) gepompt, waar het een nacht aan de openlucht wordt blootgesteld. Nu is het Lambiekbier ontstaan. Voor geuze dient dit bier nog een tijd op eikenhouten vaten te lageren. Doordat door deze spontane vergisting iedere batch anders smaakt, vermengen ze meerdere batches om een stabiel product op de markt te kunnen brengen. Oude geuze is een assemblage gemaakt van lambiekbieren uit verschillende jaren. Deze krijgt vervolgens nog maanden de tijd om op fles te hergisten.

Vlaams Bruin

| | | |
|---|-----------|--------------|
| Duchesse du Bourgogne , Verhaeghe Vichte | 6,2% | 5,50 |
| <i>Vol, zoet, friszuur, fruitig</i> | | |
| Rodenbach Alexander , Brouwerij Rodenbach | 5,6% | 7,85 |
| <i>Kers, zachtzuur, fruitig</i> | | |
| Rodenbach Grand Cru , Brouwerij Rodenbach | 6,0% | 7,10 |
| <i>Zuur, rood fruit, hout</i> | | |
| Rodenbach Vintage , Brouwerij Rodenbach | 75cl 7,0% | 23,50 |
| <i>Appelzuur, fruit, karamel, honing, vanille, kers, zoethout</i> | | |

Geuze / Sour / Gose

| | | |
|--|-------------|--------------|
| Cuvée René Oude Kriek , Lindemans | 37,5cl 7,0% | 9,80 |
| <i>Hoppig, droog, doordrinkbaar</i> | | |
| Cuvée René Oude Gueuze , Lindemans | 37,5cl 6,0% | 9,20 |
| <i>Citrus, peper, droge bittere afdronk</i> | | |
| Geuze Mariage Parfait , Boon | 37,5cl 8,0% | 9,30 |
| <i>Fris, fruitige hoptoetsen, droge afdronk</i> | | |
| Oude Geuze , Boon | 37,5cl 7,0% | 8,50 |
| <i>Hoppig, droog, doordrinkbaar</i> | | |
| Oude Geuze VAT 92-110 , Boon | 37,5cl 8,0% | 12,50 |
| <i>Citrus, peper, droge bittere afdronk</i> | | |
| St-Louis Premium Gueuze , Van Honsebrouck | 4,5% | 4,70 |
| <i>Citrus, peper, droge bittere afdronk</i> | | |



Dubbel / Bruin

De stijl dubbel- en bruinbier stamt af van het abdijbier, ook wel trappist genoemd. Oorspronkelijk duidde 'dubbel' op de dubbele hoeveelheid graan die werd gebruikt om het bier te brouwen. Tegenwoordig is het vooral een referentie naar de oude kwaliteitsaanduiding. Dubbel- en bruinbier zijn donker van kleur. Door het gebruik van gekarameliseerde mout zijn ze vaak wat zoeter en voller van smaak, en kan je tonen van chocolade en karamel herkennen.

Dubbel / Bruin

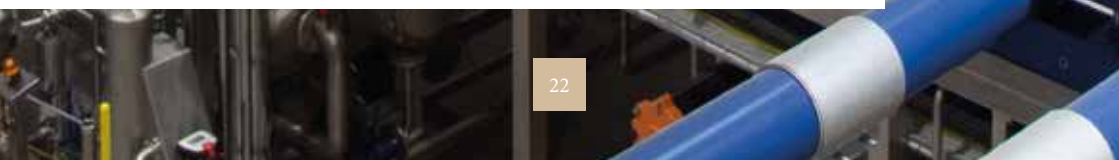
| | | |
|--|------------|--------------|
| Barbar Bok , Brasserie Lefebvre | 8,5% | 5,65 |
| <i>Moutig, fruitig, honing, chocolade</i> | | |
| Broeder Jacob Double port | 9,0% | 7,75 |
| <i>Port, walnoot, zoet</i> | | |
| Chimay BFEB Oak , Abbaye de Chimay | 75cl 10,5% | 32,10 |
| <i>Smaak verschillend per editie</i> | | |
| Chimay Blauw , Abbaye de Chimay | 9,0% | 6,50 |
| <i>Fruitig, chocolade, karamel, mokka, kruidig</i> | | |
| Chimay Rood , Abbaye de Chimay | 7,0% | 5,40 |
| <i>Fruitig, zacht, karamel, zoethout</i> | | |
| Gouden Carolus Klassiek , Het Anker | 8,5% | 6,00 |
| <i>Karamel, kandij, rozijnen, zuidvruchten, peer</i> | | |
| Gouden Carolus Whisky Infused , Het Anker | 11,7% | 7,20 |
| <i>Krachtig, vanille, eikenhout, chocolade</i> | | |
| Gulden Draak | 10,5% | 5,40 |
| <i>Vol, chocolade, karamel</i> | | |
| Jopen Koyt , Jopen | 8,5% | 7,50 |
| <i>Roodbruin, kruidig, zacht, zoet, gebrouwen met gruit (kruidenmengsel)</i> | | |
| La Trappe Dubbel , De Koningshoeve | 7,0% | 5,50 |
| <i>Karamel, chocolade, zoet, complex</i> | | |
| Le Fort Dubbel , Omer Vander Ghinste | 10,0% | 6,25 |
| <i>Fruitig, zoet, chocolade, karamel</i> | | |
| Leffe Bruin , Abbaye de Leffe | 6,5% | 5,40 |
| <i>Karamel, toffee, rozijnen, licht bitter</i> | | |
| Oud Bruin , Bavaria | 3,0% | 3,60 |
| <i>Zoet, karamel, brood, moutig</i> | | |
| Rochefort 6 | 7,5% | 5,60 |
| <i>Zoet, licht, fruitig, karamel</i> | | |
| Rochefort 8 | 9,2% | 6,90 |
| <i>Kruidig, zoet, zacht bitter, rozijnen</i> | | |
| Tynt Meadow , Mount Saint Bernard Abbey | 7,4% | 9,20 |
| <i>Chocolade, drop, peper, amandel</i> | | |
| Westmalle Dubbel | 7,0% | 5,50 |
| <i>Karamel, mout, fruitige esters</i> | | |
| Westvleteren 8 , Sint-Sixtusabdij | 8,0% | 8,50 |
| <i>Groene noten, zacht fruit, tikkeltje karamel</i> | | |



Quadrupel / Barleywine

De stijl quadrupel verwijst naar de oplopende reeks enkel-dubbel-tripel-quadrupel. Binnen deze reeks heeft dit bier de hoogste moutstorting en daarmee het hoogste alcoholpercentage. Het wordt gebrouwen volgens de abdijtraditie, binnen de abdij werd dit bier bij hoge uitzondering geschonken met speciale gelegenheden. De naam quadrupel is in 1991 door La Trappe geïntroduceerd. Dit wil helaas niet zeggen dat het een Nederlandse bierstijl is, deze stijl werd al jaren gebrouwen in andere landen.

Een barleywine, ook wel gerstewijn genoemd, heeft veel overeenkomsten met een quadrupel. Het grootste verschil tussen een barleywine en een quadrupel is dat een quadrupel over het algemeen een wat traditionelere brouwwijze en benadering heeft. Beide stijlen zijn hoog in alcohol, gemiddeld tussen de 9% en 12%. Ze worden gekenmerkt door een amber tot bruine kleur en hebben vaak zoete smaaktonen die neigen naar karamel en chocolade.



Quadrupel / Barleywine

| | | |
|---|------------|--------------|
| Abt 12 , St. Bernardus | 10,0% | 6,30 |
| <i>Fruchtig, bitterzoet, vol</i> | | |
| Boschdal Quadrupel | 10,0% | 7,95 |
| <i>Gedroogd fruit, koffie, karamel</i> | | |
| Cuvée Clarisse Whisky Infused , Wilderen | 75cl 10,2% | 27,75 |
| <i>Bourbon, fruit, vanille, zoethout</i> | | |
| Gouden Carolus Cuvée van de Keizer | | |
| Imperial Dark , Het Anker | 75cl 11,0% | 17,90 |
| <i>Complex, intens, geroosterd, karamel, pruimen</i> | | |
| Gulden Draak 9000 Quadrupel | 10,5% | 5,70 |
| <i>Zacht, licht zoet</i> | | |
| Hertog Jan Grand Prestige | 10,0% | 5,60 |
| <i>Vol, rijp, zoet, bitter</i> | | |
| Kasteel Cuvée , Brouwerij Vanhonsebrouck | 11,0% | 6,90 |
| <i>Pruimen, rozijnen, chocolade, alcoholisch</i> | | |
| La Trappe Quadrupel , De Koningshoeve | 10,0% | 6,60 |
| <i>Zwaar, stevig, vol, verwarmend, intens, vijg, karamel</i> | | |
| L'Ensemble dí Montalcino BA , Dochter van de Korenaar | 13,0% | 11,50 |
| <i>Licht zoete fruitigheid, vijgen, donker fruit, houttonen</i> | | |
| Rochefort 10 | 11,3% | 7,95 |
| <i>Zoet, krachtig, fruitig, moutig, alcoholisch</i> | | |
| Straffe Hendrik Quadrupel | 11,0% | 7,85 |
| <i>Kruidig, complex, donker fruit, kastanje</i> | | |
| Westvleteren 12 , Sint-Sixtusabdij | 10,2% | 10,50 |
| <i>Rozijn, karamel, chocolade, complex</i> | | |
| Zundert 10 , Brouwerij de Kieviet | 10,0% | 7,10 |
| <i>Kruidig, drop, chocolade, zuidvruchten</i> | | |





Porter / Stout

De oorsprong van deze bierstijl is te vinden in Londen, waar het zijn naam ontleent aan de beroepsgroep die dit bier graag nuttigden, deze beroepsgroep werden porters (sjouwers) genoemd. Dit bier, toen nog laag in alcohol, dankte zijn populariteit aan zijn volle maar toch ook droge en verfrissende smaak. Sterkere varianten van dit bier stonden bekend als stout porters, wat later verbasterd werd tot stoutbieren. Deze sterkere bieren sloegen vooral in Oost-Europa goed aan, waar we nu nog de Baltic porters en Russian Imperial Stouts van kennen. De donkere kleur komt door het gebruik van gebrande mouten, die ook smaken van koffie, drop, karamel en chocolade met zich mee kan brengen.

Rookbier

Rookbier krijgt zijn iconische gerookte smaak door het gebruik van gerookte mouten. Het Duitse Frankenland staat bekend om zijn rauchbieren. Waar ze het mout traditioneel drogen boven een gestookt houtvuur met vochtig beukenhout. Waar vele brouwerijen overgingen op gecontroleerd gedroogd hout, hielden ze in het Frankenland vast aan dit oude gebruik.

Porter / Stout

| | | |
|--|-----------|--------------|
| Beurs Stout  | 7,0% | 5,40 |
| <i>Koffie, bitter, toffee, chocolade, karamel</i> | | |
| Bloedbroeder , Kompaan | 9,1% | 7,85 |
| <i>Chocolade, koffie, rode port</i> | | |
| Caramel Fudge Stout , Kees | 11,5% | 8,45 |
| <i>Karamel, chocolade, vanille</i> | | |
| Coffee Grinder , Moersleutel | 44cl 7,5% | 10,25 |
| <i>Robuste gebrande koffiebonen, pure chocolade</i> | | |
| Disco Volante , Vet & Lazy | 6,5% | 7,35 |
| <i>Melkchocolade, licht zoet, romig, koffie</i> | | |
| Double Stout , Rock City | 11,0% | 8,90 |
| <i>Imperial stout, karamel, pure chocolade, koffie</i> | | |
| El Zombrero , Halve Tamme | 10,4% | 8,40 |
| <i>Cacao, ceylon, bourbon, vanille, chipotle, kaneel</i> | | |
| Guinness | 4,2% | |
| 1/2 pint | | 5,20 |
| pint | | 6,85 |
| <i>Zacht, vol, bitter, geroosterd</i> | | |
| Joa Zeetie , De Lastige Broertjes  | 10,5% | 6,65 |
| <i>Warm, chocola, karamel, tabak</i> | | |
| Kleiburg Quadrupel Poorter , Kleiburg | 10,7% | 9,25 |
| <i>Kardemon zoethout, vol, kracht, zacht</i> | | |
| Sans Pardon , Dochter van de Korenaar | 11,0% | 7,95 |
| <i>Vol, gebrand, beetje rooibos</i> | | |
| Total Blackout Imperial Stout , van Moll | 9,5% | 8,20 |
| <i>Koffie, geroosterd, droppig, rood fruit</i> | | |

Rookbier

| | | |
|---|-------|-------------|
| Beerskey, Highly Peated Beer , Muifel | 11,0% | 8,90 |
| <i>Mild rokerig, whisky, hout, zacht bitter</i> | | |
| Bravoure , Dochter van de Korenaar | 6,5% | 7,30 |
| <i>Rook, karamel, zoet</i> | | |
| Othmar Rauchbier | 6,2% | 6,70 |
| <i>Rook, koffie, kandij, kers</i> | | |

Warme drank

| | |
|-------------------------|------|
| Koffie | 2,85 |
| Decafé | 2,85 |
| Thee | 2,85 |
| Verse muntthee | 3,50 |
| Dubbele espresso | 3,85 |
| Cappuccino | 3,60 |
| Decappuccino | 3,60 |
| Koffie verkeerd | 3,60 |
| Latte macchiato | 3,80 |
| Warme Chocomel | 3,80 |
| met slagroom | 4,60 |
| Speciale koffie | 8,10 |

(Iers, Frans, Italiaans, Spaans)

Frisdrank

| | |
|----------------------------------|------|
| Coca-Cola | 3.10 |
| Coca-Cola zero | 3.10 |
| Lipton ice tea | 3,30 |
| Lipton ice tea green zero | 3,30 |
| Lipton ice tea green | 3,30 |
| Chaufontaine rood | 2,90 |
| Chaufontaine blauw | 2,90 |
| Sprite | 3.10 |
| Fanta | 3.10 |
| Ginger ale | 3.10 |
| Rivella | 3,50 |
| Cassis | 3.10 |
| Bitter lemon | 3.10 |
| Tonic | |
| Royal Bliss Signature | 3.10 |
| Fever Tree Indian Tonic Water | 4,45 |
| Chocomel | 3,30 |
| Fristi | 3,30 |
| Appelsap | 3,30 |
| Tomatensap | 3,30 |
| Jus d'orange | 3,30 |
| Verse jus d'orange | 4,75 |

PSV / Sterke drank

| | |
|--|------|
| Port Kopke (<i>rood, wit</i>) | 4,50 |
| Sherry (<i>medium, dry</i>) | 4,50 |
| Martini (<i>rood, wit, Fiero</i>) | 4,50 |
| Likeur | 5,00 |
| Binnenlands gedistilleerd | 4,10 |
| Buitenlands gedistilleerd | 5,10 |
| Diverse bitters | 4,10 |
| Notaris 15 jr | 8,00 |
| Bruïne rum | 6,10 |
| Bombay Sapphire gin | 6,10 |
| Bombay Bramble gin | 6,95 |
| Double You Gin , Wilderen | 7,95 |
| Cognac VS, Calvados | 7,95 |
| Cognac VSOP | 9,95 |

Cocktail / Mixdrank

| | |
|---|------|
| Mixdrank | 7,75 |
| Aperol Spritz | 7,85 |
| Biercocktail Mojito kriek | 9,00 |
| <i>Havana Club 3yo, Lindemans Kriek, munt en limoen</i> | |
| Gin-tonic | |
| Blood Orange Gin | 7,95 |
| Bombay Sapphire | 7,95 |
| Bombay Bramble | 8,95 |
| Double You Gin , Wilderen | 9,95 |

Standaard met Royal Bliss Signature Tonic
Liever Fever Tree Indian Tonic Water? **+1,50**

Wijn / Cider

| | |
|--|-------|
| Wit | |
| Domaine les Yeuses , Sauvignon Blanc | 4,75 |
| Cantina Gorgo , Chardonnay (<i>ook per fles verkrijgbaar</i>) | 6,50 |
| Pinot Grigio , ILauri Tavo (<i>ook per fles verkrijgbaar</i>) | 4,90 |
| Moezel | 4,75 |
| Prosecco , Organic Spumante Brut <i>per fles</i> | 32,50 |

| | |
|------------------------------------|------|
| Rood | |
| Domaine les Yeuses , Merlot | 4,75 |
| Bodegas Olivares , Syrah | 6,10 |

| | |
|---|------|
| Rosé | |
| Domaine les Yeuses Grenache Noir | 4,75 |

| | | | |
|-----------------------------------|------|------|------|
| Cider | | | |
| Sheppy's Original Cloudí 🌾 | 50cl | 4,5% | 8,20 |
| Somersby Apple 🌾 | | 4,5% | 5,20 |
| Somersby Blackberry 🌾 | | 4,5% | 5,20 |
| Wignac Apple 🌾 | | 4,5% | 6,80 |



Geschiedenis

Café de Beurs, bekend als 'De Huiskamer van Oosterhout', heeft een rijke geschiedenis. Het pand is gebouwd begin 1700. Aan het eind van de 18e eeuw was hier een herberg gevestigd met de naam 'De Looiersbeurs', waar handel werd gedreven in de Klappeijstraat. Aan het eind van de 19e eeuw werd er gesproken over "De Korenbeurs", een plek waar flink gehandeld werd. Het pand is door de jaren heen een herberg, een woonhuis en een handelsbeurs geweest. In 1916 werd het pand verbouwd tot een bioscoop.

In 1919 werd het wederom verbouwd tot een prachtig café, 'Café de Beurs'. Het café waar men in die tijd samen kwam na het werk en in het weekend. Alles ging op de pof en zodra de gasten hun loonzakjes ontvingen, werd de helft naar het café gebracht. In 1982 werd de naam veranderd naar "Café De Egelantier". De lijfspreuk was: "Café De Egelantier, daar vindt u wel twintig soorten bier! Maar ook gezelligheid en vertier!"

Op 4 april 1989 werd de naam wederom gewijzigd naar "Café de Beurs" en werd het een speciaalbierecafé, wat het nu nog steeds is. Vandaag de dag met ruim 200 verschillende bieren op de kaart. Het café waar men graag komt, jong en oud, een ieder is welkom.

Ontwerp & vormgeving: MultiMediaMonster, fotografie: MultiMediaMonster & Café de Beurs