

INTERNATIONAL GRUIT DAY  
1.2.2019 IN MÜNSTER

Veranstaltet vom  
Deutschen Institut  
für Grutkultur DIG  
[www.grutkultur.de](http://www.grutkultur.de)

In der Kaffeebar von



Mit freundlicher Unterstützung vom  
Pop-up-Gasthof

„Zum brüllenden Brauer“

Ausrichtende Brauereien:

BRAUEREI KEMKER LUTIBREU GRUTHAUS



INTERNATIONAL GRUIT DAY  
1.2.2019 IN MÜNSTER

GETRÄNKE UND BEILAGEN



### **BIERE VOM FASS: (0,2 L 4,00 €)**

**Kemker x Gruthaus – Dubbel Porse 2018:** 6,5 % vol. Fermentiert mit Hauskultur aus *Saccharomyces*, *Brettanomyces* und Milchsäurebakterien. Zutaten: Gerstenmalz (regional angebaute Chevallier-Gerste), Weizenmalz, Schwarzhäfer, Hopfen, Gagel, Wacholder, Kümmel, Hefe.

**Nevel x Kemker – Heimwee 2017:** 6,0 % vol. Golden Sour mit Opal-Pflaumen und Kräutern: Zutaten: Malz, Dinkelflocken, Lavendel selbst angebaute Hopfen aus dem Münsterland, Gagel, Beifuß, Schafgarbe, Pflaumen.

**Gruthaus – Jul-Keut 2019:** 5,4 % vol. Wiener und Gräfenberger Malz, Chevalliergerstenmalz, Haferflocken, Gerstenflocken, Hopfen, Gagel, Beifuß, Lorbeerblätter, Kreuzkümmel, gemischt vergoren mit *Lactobacillus plantarum* und Voss Kveik.

**Gruthaus – Der Knabe im Moor:** 8,0 % vol. Das Beste aus dem Moor: Torfrauchmalz, Heidekraut, Gagel. Vergoren mit *Brettanomyces clausenii* und Voss Kveik.

### **BIERE AUS DER FLASCHE: (0,2 L 4,00 €)**

#### **Lutibreu – Kitchen Gruit**

3,5 % vol. Fruchtiges, leicht säuerliches Gewürzbier. Zutaten: Gerstenmalz, Hopfen, Hefe (Kveik), Gewürzmischung aus Wacholderbeeren, Kardamom, Zitronenmyrte, Kubeben-, Lang- und Timutpfeffer

**Kemker x Gruthaus – Dubbel Porse 2017:** 6,5 % vol. Die letzten Flaschen vom ersten Kollaborations-Sud 2017. Reife Säure, komplexe Aromen. Kann Spuren von Cannabis enthalten.

**Antidoot – L'Or Du Pré:** 6,6 % vol. Frühlingsbier 2018, mit Löwenzahnblüten aus dem eigenen Garten auf dem Kühlschiff. Mit

wilden Kulturen in Rotweinfässern vergoren. Zutaten: Gerstenmalz, Weizen, Dinkel, Löwenzahnblüten.

**Nevel – Weder 2017:** 4,7 % vol. Trübes, wildes Bier mit Beifuß, Schafgarbe und Gagel, vergoren mit Kveik. Sauer-fruchtig mit Zitrus- und Ananas-Noten.

**Orca Brau – Wildfang #2:** 6,5 % vol. Sour Saison mit Zitronenverbene, Lavendel und Minze, 10 Monate vergoren mit gemischter Kultur aus Bierhefen und wilden Hefen

**Branta & Heintz – Krunk:** 6,1 % vol. Sherry barrel aged mixed fermentation gruit ale. Zutaten: Gerstenmalz, Weizen, Roggen, Gagel, Heidekraut, Orangenblüten, Wacholderzweige.

### **BESONDERE KAFFEE-SPEZIALITÄTEN UND COCKTAILS:**

Bitte an der Kaffeetheke bestellen, so wie auch alle anderen Getränke und Speisen der regulären Karte!

**Gageroni:** Im Stile eines Negroni – Gagel-infusionierter Vodka, Prütt-Kaffee-Gin, Weißwein, Läuterzucker. (6,50 €)

**Gruit Cold Drip Tonic:** Cold Drip aus Kaffee und Gagel auf Tonic. (4,20 €)

**Gruit Cold Drip Gin Tonic:** Cold Drip aus Kaffee und Gagel mit Prütt-Kaffee-Gin oder Ernst-Doppelwacholder auf Tonic. (7,00 €)

### **SPEISEN VOM POP-UP-GASTHOF ZUM BRÜLLENDE BRAUER:**

**Carbonade flamand:** Belgischer Rinderschmortopf mit Sauerbier (Gruthaus x Kemker Möpken Porter) und Kräutern. Dazu: Diverse **Sauerteigbrote**, selbstgebacken von Jan und Philipp, als **Butterbrot** oder **Käsebrot**.