

Menu

Gouden Carolus Cuvée van de Keizer OPEN BROUWDAG - 24 februari 2016

Witloofsoepje licht gebonden met Gouden Carolus Hopsinjoor,
snippers gerookte kabeljauw

Biersuggestie voorgerechten: Gouden Carolus Hopsinjoor

OF

Taartje van zoete aardappel met sla, walnotenvinaigrette

Biersuggestie voorgerechten: Gouden Carolus Ambrio

Konijn met pruimen in Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw
met kroketten

Biersuggestie: Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw

OF

Skrei in papilotte met venkel, Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Rood,
pijpajuin en sjalot, krielaardappelen

Biersuggestie: Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Rood

Crème caramel

(caramel op basis van Gouden Carolus Single Malt)

Biersuggestie: Gouden Carolus Indulgence

€ 25,00 - Hoofdgerecht + dessert

€ 30,00 - Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

Drankenforfait :

Aangepaste bieren , water en koffie: 12 €

meer info en deelname:
www.hetanker.be/nieuws



CUVÉE VAN DE KEIZER

Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Rood is een zwaar blond bier dat ter gelegenheid van "10 jaar Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw" op de markt werd gebracht in 2008. Het bevat meerdere soorten mout en tijdens het brouwen worden 3 kruiden toegevoegd. De goudblonde kleur, het hoge alcoholgehalte (10%) en de volle fruitige smaak zal iedere bierproever bekoren. Voor een optimale smaakbeleving schenkt men zacht uit in één trek aan een temperatuur rond de 7-8 °C. Met fierheid geschonken wordt het met eerbied gedronken.

Dit aangenaam goudblonde bier wordt gekozen voor wie houdt van een zwaarder, ietwat kruidig en verfrissend bier.



CUVÉE VAN DE KEIZER

Elk jaar op 24 februari, geboortedag van Keizer Karel V, brengt Het Anker in beperkte hoeveelheid de "Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw". Dit uitzonderlijke bier is een speciale versie van de Gouden Carolus Classic met een verrijkt smakenpallet en aangevuld met mysterieuze aroma's. Met haar 11% alc.vol. en gecarameliseerde mouten verenigt "Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw" de ronde warmte van wijn met de frivole frisheid van bier. Door de speciale champagnekurk is deze "Cuvée" ideaal om zeer lang te bewaren bij keldertemperatuur van 12°C. Een degustatiebier om bijgevolg lang te koesteren.



Gouden Carolus Single Malt is een verfijnde whisky gedistilleerd uit het moutbeslag van het bier Gouden Carolus Tripel. Een primeur voor België zijn de handgeslagen, koperen stookketels, zogenaamde pot stills, waarin het zuivere graanbeslag wordt gedistilleerd. Dit levert een puur en helder distillaat op.

De opeenvolgende rijping in klassieke Bourbon vaten gevolgd door een verdere rijping in Het Anker vaten (houten vaten bewerkt volgens onze eigen specificaties) resulteert in een verfijnde whisky met een volle en evenwichtige smaak. De subtiel aanwezige fruitaroma's worden mooi aangevuld met toetsen van hout en vanille.