

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.cafedebeurs.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		3,00
25cl		3,30
50cl		6,30
Weihenstephaner	5,4%	
30cl		5,10
50cl		6,20
Beurs Zilverblond 📍	6,5%	5,00
Beurs Tripel Goud 📍	8,0%	5,30
Bolleke De Koninck	5,2%	5,00
La Trappe Dubbel	7,0%	5,25
Guinness	4,2%	
1/2 pint		5,00
pint		6,50

Laat je verrassen! Proefplankje met 4 biëren

(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%	4,75
Flaccid Flamingo , Vet & Lazy, NEIPA	0,4%	6,50
Fruitesse 0.0 , Liefmans, Fruitbier	0,0%	4,70
Funky Falcon , Two Chefs, IPA	0,2%	6,00
Hertog Jan 0.0	0,0%	3,30
La Chouffe , Brasserie d'Achouffe, Blond	0,4%	5,90
Leffe Blond 0.0	0,0%	5,25
Leffe Bruin 0.0	0,0%	5,25
Nillis 0.0 , De Koningshoeve, La Trappe Dubbel	0,0%	5,20
Non Alk , Bird Brewery, White IPA	0,3%	6,20
Palm 0.0	0,0%	3,90
Playground , Vandestreek, Non IPA	0,5%	6,25
Radler Alcoholvrij , Krombacher	0,5%	4,30
Suberb-Owl , Uiltje, IPA	0,2%	6,70
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

Badgast Weizen , Kompaan	5,7%	6,55
<i>Mandarijn, limoen, zachte bitterheid</i>		
Blanche de Namur , Brasserie Du Bocq	4,5%	4,70
<i>Witbier, fruitig, koriander, sinaasappel</i>		
Blitz , Hoppy Weizen, Bliksem	6,7%	6,60
<i>Weizen, fris en hoppig</i>		
Brugs Tarwebier , de Halve Maan	5,0%	4,70
<i>Witbier, korianderzaad, curaçaoschil</i>		
De Gekroonde Bel Wit , Bourgogne Kruis 	5,0%	6,50
<i>Witbier, fris, fruitig</i>		
Erdinger Weissbräu	50cl 5,3%	6,30
<i>Weissbier, banaan, kruidnagel</i>		
Franziskaner Weisse	50cl 5,0%	6,30
<i>Weissbier, banaan, appel</i>		
Gin Weizen , Gebrouwen door Vrouwen	6,0%	6,45
<i>Witbier, fris, jeneverbes, koriander, sinaasappel</i>		
Great White , Stadshavenbrouwerij	5,3%	5,20
<i>White ale, grapefruit, sinaasappel</i>		
Hoegaarden Witbier	4,9%	4,70
<i>Witbier, citrus, koriander</i>		
IJwit Bio , Brouwerij 't IJ	6,5%	5,90
<i>Witbier, citrusfruit, banaan, koriander</i>		
La Trappe Witte Trappist , De Koningshoeve	5,5%	4,85
<i>Witbier, zacht moutig, lichte zuren, kruidig</i>		
Nirvana , van Moll	5,2%	6,00
<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%	7,20
<i>Weissbier, bitter, bloemig, kruidig</i>		
Schneider Weisse	50cl 5,4%	6,40
<i>Weissbier, banaan, appel, kruidnagel, citrus</i>		
Texelse Skuumkoppe	6,0%	5,40
<i>Dunkel-weizen, karamel, abrikoos</i>		
Weihenstephaner Dunkel	50cl 5,3%	6,35
<i>Weissbier, banaan, karamel</i>		
Weihenstephaner Hefe Weisse	50cl 5,4%	6,20
<i>Weissbier, banaan, karamel</i>		
Weihenstephaner Vitus	50cl 7,7%	6,85
<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%	6,40
<i>Fris, hoppig, citrus, bloemig</i>		
Bird of Prey , Uiltje, IPA	5,8%	7,10
<i>Aromatisch, fruitig, tropisch, bitter</i>		
Blurred Lines , Jopen, NEIPA	5,3%	7,10
<i>Hoppig, tropisch fruit, licht bitter</i>		
Bon Chef , Two Chefs, NEIPA	5,0%	7,10
<i>Fruitig, licht bitter, verfrissend, passievrucht, citrus</i>		
Crank the Juice , Moersleutel, NEIPA	44cl 5,5%	9,60
<i>Hazy NEIPA, fris, fruitig, licht bitter</i>		
Den Dorstige Tijger , Ramses, IPA	6,0%	6,40
<i>Bitter, citrus</i>		
Doerak , van Moll, IPA	6,2%	7,00
<i>Licht bitter, 4 hopsoorten, tropisch fruit</i>		
Elvis Juice , Brewdog, IPA	6,5%	6,70
<i>Citrus, grapefruit, sinaasappel, dennen, karamel</i>		
Handlander , Kompaan, Double IPA	8,2%	7,30
<i>Citrus, tropisch, bitterzoet</i>		
Hazy Sunrise , Kees, NEIPA	5,6%	7,10
<i>Tropisch fruit, romige body, zacht bitter</i>		
Hypercolour, Hazy , Jopen, Double IPA	8,5%	7,25
<i>Tropische hopsmaken, troebel, fruitig, hoppig</i>		
Janksmoel , De Lastige Broertjes, IPA 	6,5%	6,55
<i>Fleurig, citrus, zoetje van karamel, amberkleurig</i>		
Juice Punch , Frontaal, NEIPA	5,6%	7,10
<i>Vol, licht bitter, droog, tropisch</i>		
Mo Phi , Big Belly, Session IPA	3,5%	6,90
<i>Licht bitter, fruitig, citroengras</i>		
Mooie Nel , Jopen, IPA	6,5%	7,00
<i>Bloemig, fruitig, bitter</i>		
'n Bietje Hoppig , Hopperveld, IPA	7,5%	6,70
<i>Suikerbiet, bitter, zoet</i>		
Water en Vuur , Molen, NEIPA	6,0%	6,70
<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 Zilverblond, 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%	5,40
<i>Mild bitter, zacht fruitig</i>		
Averbode Blond , Brouwerij Huyghe	7,5%	6,05
<i>Citrus, appel, kruidig, droog</i>		
Barst Blond	6,8%	6,30
<i>Citrus, zacht, moutig, verfrissend</i>		
Beurs Zilverblond 📍	6,5%	5,00
<i>Vol, citrus, kruidig, dorstlessend, toegankelijk</i>		
Brugse Zot Blond	6,0%	5,95
<i>Fruitig, kruidig, bitter, citrus</i>		
Grisette Bio Blond 🌾	5,5%	5,30
<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%	5,30
<i>Toegankelijk, licht zoet, zacht bitter, fruitig</i>		
Leffe Blond	6,6%	5,40
<i>Zoetbitter, vanille, kruidnagel</i>		
Maneblusser , Het Anker	5,8%	5,40
<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%	5,50
<i>Licht bitter, bloedsinaasappel, kiwibes</i>		
Orval , Trappist	6,2%	6,40
<i>Vol rond, bitter, fruitig</i>		
ROTT.Blontt , American Blond	5,5%	6,80
<i>Fris, hoppig, zachte bitters</i>		
Seef , Antwerpse Brouwcompagnie	6,5%	5,80
<i>Fris, kruidig, fruitig, boekweit</i>		
Val Dieu Blond	6,0%	5,40
<i>Fris, licht, aangenaam bitter, sprankelend</i>		
Vicaris Quinto	5,0%	5,80
<i>Fijne bitterheid, licht troebel, doordrinkbaar</i>		
Wilderer Goud	6,2%	5,70
<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%	6,30
<i>Kruidig, vleugje koriander, hoppige afdronk</i>		
Andreas Tripel , Frontaal	8,5%	6,30
<i>Vol, licht zoet, kruidig</i>		
Barbar , Brasserie Lefebvre	8,0%	5,60
<i>Honing, bloemig, kruidig</i>		
Beurs Tripel Goud 📍	8,0%	5,30
<i>Fruutig, kruidig</i>		
Brigand , Kasteel Brouwerij Vanhonsbrouck	9,0%	5,75
<i>Kruidig, moutig, licht bitter</i>		
Chimay Wit	8,0%	5,70
<i>Fruutig, kruidig, vanille, mild zoet</i>		
Cornet , Palm Belgian Craft Brewers	8,5%	5,95
<i>Hout, vanille, fruitig, zacht bitter</i>		
Delerium Tremens	8,5%	6,05
<i>Vol, rond, sprankelend, stevig</i>		
Duvel , Moortgat	8,5%	5,75
<i>Subtiel bitter, droog, sprankelend</i>		
Filou , Kasteel Brouwerij Vanhonsbrouck	8,5%	5,75
<i>Mild fruitig, zacht bitter, doordrinkbaar</i>		
Gouden Carolus Hopsinjoor , Het Anker	8,0%	5,95
<i>Zacht zoet, bittere afdronk</i>		
Gouden Carolus Tripel , Het Anker	9,0%	5,90
<i>Stevige body, zoet, fruitig, zacht bitter</i>		
Grisette Bio Tripel 🌾	8,0%	5,50
<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%	6,10
<i>4 granen tripel, zoet, appel, vanille, koriander</i>		
Karmeliet Tripel , Bosteels	8,4%	5,95
<i>Zoet, kruidig, aards, moutig</i>		
La Chouffe , Brasserie d'Achouffe	8,0%	5,90
<i>Kruidig, sinaasappel, biscuit, koriander</i>		
La Trappe Tripel , De Koningshoeve	8,0%	5,80
<i>Kandijzoet, abrikoos, droog, licht bitter</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 10 trappistenabdijen wereldwijd waarvan er 2 in Nederland en 5 in België te vinden zijn.

De 10 trappistenabdijen zijn; La Trappe (NL), Zundert (NL), Westvleteren (BE), Westmalle (BE), Orval (BE), Chimay (BE), Rochefort (BE), Engelszell (AT), Tre Fontane (IT) en Tynt Meadow (UK).

Sterk Blond / Tripel 2 van 2

Le Fort Tripel , Omer Vander Ghinste	8,8%	6,05
<i>Fris, fruitig, vol, vanille, kruidnagel</i>		
Lupulus Blond	8,5%	6,40
<i>Frisbitter, kruidig, tijd</i>		
Malheur 10 , Brouwerij De Landtsheer	10,0%	7,05
<i>Stevige body, bitter, kruidig, sinaasappel, citroen</i>		
Malheur Bière Brut , Brouwerij De Landtsheer	75cl 11,0%	28,50
<i>Champagnebier, Sprankelend, aromatisch, fruitig</i>		
Martha Sexy Blond , The Brew Society	8,0%	6,30
<i>Zoet, gedroogd fruit, kruidnagel, zacht bitter</i>		
Omer , Omer Vander Ghinste	8,0%	5,95
<i>Fruitig, vol, bittere afdronk</i>		
Rochefort Tripel	8,1%	6,30
<i>Krachtig, fruitig, zoet</i>		
Scheepstimmerman , Magistraat	8,8%	7,20
<i>Stevig, zoet, fruitig</i>		
St Feuillien Grand Cru	75cl 9,5%	16,50
<i>Hoppig, bitter, fruitig, vol</i>		
Tempelier Strong Blond	8,0%	6,25
<i>Fris, fruitig, hoppig, gebalanceerde bitter</i>		
Tre Fontane Tripel	8,5%	7,35
<i>Zoet, bitter, vol, kruidig</i>		
Tripel d'Anvers , De Koninck	8,0%	6,05
<i>Lichtzoet, sprankelend, sinaasappelschil, koriander</i>		
Val Dieu Tripel	9,0%	5,60
<i>Licht bitter, hoppig, aromatisch, alcoholisch</i>		
Vicaris Tripel	8,5%	5,90
<i>Toegankelijk, fruitig, mild bitter, licht moutig</i>		
Vlierbeek Grand Cru	8,5%	6,20
<i>Banaan, mango, licht kruidig, zacht bitter</i>		
Westmalle Tripel	9,5%	6,00
<i>Complex, fruitig, zacht, romig, bitter</i>		
Zeeuiper , Schelde	8,0%	5,85
<i>Licht zoet, koriander, bloemig, gedroogde vruchten</i>		
Zundert 8 , Trappistenbrouwerij de Kievit	8,0%	6,30
<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%	5,00
<i>Moutig, karamel</i>		
La Trappe Isid’or , De Koningshoeve	7,5%	5,90
<i>Karamel, rozijnen, fruitig</i>		
Palm	5,2%	3,95
<i>Karamel, fruitig, honing</i>		
Pauwels Kwak , Brouwerij Bosteels	8,4%	5,95
<i>Fruitig, noga, licht kruidig, zacht</i>		

Saison

ROTT.Lesser , Hoppy Saison	6,5%	6,70
<i>Fris, fruitige hoptoetsen, droge afdronk</i>		
Saison Dupont , Brasserie Dupont	6,5%	5,40
<i>Hoppig, droog, doordrinkbaar</i>		
Wittekop Saison , Belgica	6,5%	6,30
<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.

Fruïtbier

Bacchus Frambozenbier , Brouwerij Vanhonsebroeck — 37,5cl	5,0%	8,00
<i>Vlaams bruin, zoet, zuur, karamel</i>		
Bacchus Kriek , Brouwerij Vanhonsebroeck — 37,5cl	5,8%	7,80
<i>Vlaams bruin, kers, karamel, zoet, zuur</i>		
Belle Vue Kriek — 4,1%		4,90
<i>Lambic, kers</i>		
Broeder Jacob Double Red — 5,5%		7,10
<i>Zuurzoet, rode bessen, kers, framboos</i>		
Cuvée René Oude Kriek , Lindemans — 37,5cl	7,0%	9,20
<i>Kers, taninnes, fruitig</i>		
Kasteel Rouge , Brouwerij Vanhonsebroeck — 8,0%		6,00
<i>Kersen likeur, karamel, chocolade</i>		
Liefmans Fruïtesse — 3,8%		4,85
<i>Sprankelend, aardbei, framboos, krieken, bes</i>		
Liefmans Kriek — 6,0%		6,55
<i>Kersen, vanille, amandel, licht zuur</i>		
Lindemans Cassis — 3,5%		5,35
<i>Bes, zoetzuur, intens, sprankelend</i>		
Lindemans Framboise — 2,5%		5,35
<i>Framboos, zoet, zacht zuur</i>		
Lindemans Kriek — 3,5%		5,35
<i>Kers, zuurzoet, fris</i>		
Lindemans Pêche — 2,5%		5,35
<i>Fruitig, perzik, fris</i>		
Lindemans Strawberry — 3,5%		5,35
<i>Aardbei, fris, zoet</i>		
Radler , Krombacher — 2,5%		4,35
<i>Citroen, fris, zoet</i>		
Rosébier , Wittekerke — 4,3%		4,75
<i>Framboos, fris, zacht</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%	6,00
<i>Mild rokerig, whisky, hout, zacht bitter</i>		
Rodenbach Alexander , Brouwerij Rodenbach	5,6%	7,85
<i>Rook, karamel, zoet</i>		
Rodenbach Grand Cru , Brouwerij Rodenbach	6,0%	7,10
<i>Rook, koffie, kandij, kers</i>		
Rodenbach Vintage , Brouwerij Rodenbach	75cl 7,0%	22,50
<i>Rook, koffie, kandij, kers</i>		

Geuze / Sour / Gose

Artisan Ales Meander , Nevel	37,5cl 6,1%	9,75
<i>Fris, fruitige hoptoetsen, droge afdronk</i>		
Cuvée René Oude Kriek , Lindemans	37,5cl 7,0%	9,30
<i>Hoppig, droog, doordrinkbaar</i>		
Cuvée René Oude Gueuze , Lindemans	37,5cl 6,0%	9,10
<i>Citrus, peper, droge bittere afdronk</i>		
Geuze Mariage Parfait , Boon	37,5cl 8,0%	8,90
<i>Fris, fruitige hoptoetsen, droge afdronk</i>		
Oude Geuze , Boon	37,5cl 7,0%	8,30
<i>Hoppig, droog, doordrinkbaar</i>		
Oude Geuze VAT 91-92-110 , Boon	37,5cl 8,0%	12,20
<i>Citrus, peper, droge bittere afdronk</i>		
St-Louis Premium Gueuze , Van Honsebrouck	4,5%	4,65
<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

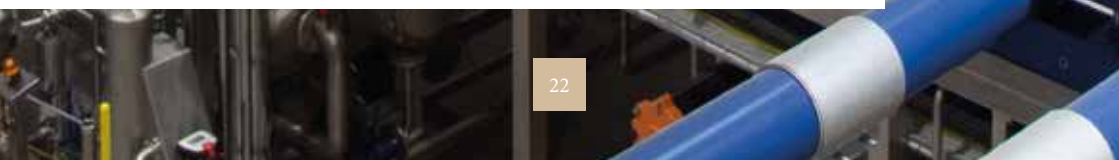
Broeder Jacob Double port	9,0%	7,50
<i>Port, walnoot, zoet</i>		
Chimay BFEB Oak , Abbaye de Chimay	75cl 10,5%	31,70
<i>Smaak verschillend per editie</i>		
Chimay Blauw , Abbaye de Chimay	9,0%	6,40
<i>Fruutig, chocolade, karamel, mokka, kruidig</i>		
Chimay Rood , Abbaye de Chimay	7,0%	5,40
<i>Fruutig, 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>		
Gregorius , Stift Engelszell	10,5%	7,95
<i>Zoet, cacao, kers, honing, vijg</i>		
Gulden Draak	10,5%	5,30
<i>Vol, chocolade, karamel</i>		
La Trappe Dubbel , De Koningshoeve	7,0%	5,25
<i>Karamel, chocolade, zoet, complex</i>		
Le Fort Dubbel , Omer Vander Ghinste	10,0%	5,95
<i>Fruutig, 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%	3,50
<i>Zoet, karamel, brood, moutig</i>		
Rochefort 6	7,5%	5,60
<i>Zoet, licht, fruitig, karamel</i>		
Rochefort 8	9,2%	6,55
<i>Kruidig, zoet, zacht bitter, rozijnen</i>		
Tynt Meadow , Mount Saint Bernard Abbey	7,4%	8,70
<i>Chocolade, drop, peper, amandel</i>		
Westmalle Dubbel	7,0%	5,40
<i>Karamel, mout, fruitige esters</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%	6,10
<i>Fruchtig, bitterzoet, vol</i>		
Boschdal Quadrupel	10,0%	7,30
<i>Gedroogd fruit, koffie, karamel</i>		
Cuvée Clarisse Whisky Infused , Wilderen	75cl 10,2%	25,75
<i>Bourbon, fruit, vanille, zoethout</i>		
Gouden Carolus Cuvée van de Keizer		
Imperial Dark , Het Anker	75cl 11,0%	16,90
<i>Complex, intens, geroosterd, karamel, pruimen</i>		
Gulden Draak 9000 Quadrupel	10,5%	5,40
<i>Zacht, licht zoet</i>		
Hertog Jan Grand Prestige	10,0%	5,50
<i>Vol, rijp, zoet, bitter</i>		
Kasteel Cuvée , Brouwerij Vanhonsebrouck	11,0%	6,70
<i>Pruimen, rozijnen, chocolade, alcoholisch</i>		
La Trappe Quadrupel , De Koningshoeve	10,0%	6,30
<i>Zwaar, stevig, vol, verwarmend, intens, vijg, karamel</i>		
L'Ensemble dí Montalcino BA , Dochter van de Korenaar	13,0%	10,50
<i>Licht zoete fruitigheid, vijgen, donker fruit, houttonen</i>		
Rochefort 10	11,3%	7,50
<i>Zoet, krachtig, fruitig, moutig, alcoholisch</i>		
Straffe Hendrik Quadrupel	11,0%	7,00
<i>Kruidig, complex, donker fruit, kastanje</i>		
Zundert 10 , Brouwerij de Kieviet	10,0%	6,60
<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%	5,30
<i>Koffie, bitter, toffee, chocolade, karamel</i>		
Bloedbroeder , Kompaan	9,1%	7,50
<i>Chocolade, koffie, rode port</i>		
Caramel Fudge Stout , Kees	11,5%	8,20
<i>Karamel, chocolade, vanille</i>		
Coffee Grinder , Moersleutel	44cl 7,5%	9,75
<i>Robuste gebrande koffiebonen, pure chocolade</i>		
Disco Volante , Vet & Lazy	6,5%	7,00
<i>Melkchocolade, licht zoet, romig, koffie</i>		
Guinness	4,2%	
1/2 pint		5,00
pint		6,50
<i>Zacht, vol, bitter, geroosterd</i>		
Hamer en Sikkkel , de Molen	5,2%	6,55
<i>Stevig, moutig, koffie, chocolade, eikenhout</i>		
Joa Zeetie , De Lastige Broertjes 	10,5%	6,55
<i>Warm, chocola, karamel, tabak</i>		
ROTT.Shadow Imperial Stout	11,1%	8,10
<i>Vol, geroosterde mout, koffie, pure chocolade</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%	8,05
<i>Koffie, geroosterd, droppig, rood fruit</i>		

Rookbier

Beerskey, Highly Peated Beer , Muifel	11,0%	8,9
<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%	6,55
<i>Rook, koffie, kandij, kers</i>		

Warme drank

Koffie	2,75
Decafé	2,75
Thee	2,75
Verse muntthee	3,40
Dubbele espresso	3,75
Cappuccino	3,50
Decappuccino	3,50
Koffie verkeerd	3,50
Latte macchiato	3,70
Warme Chocomel	3,70
met slagroom	4,50
Speciale koffie	8,00

(Iers, Frans, Italiaans, Spaans)

Frisdrank

Coca-Cola	2,95
Coca-Cola zero	2,95
Lipton ice tea	3,15
Lipton ice tea zero	3,15
Lipton ice tea green	3,15
Chaudfontaine rood	2,95
Chaudfontaine blauw	2,95
Sprite	2,95
Fanta	2,95
Ginger ale	2,95
Rivella	2,95
Cassis	2,95
Bitter lemon	2,95
Tonic	
Royal Bliss Signature	2,95
Fever Tree Indian Tonic Water	4,45
Chocomel	3,15
Fristi	3,15
Appelsap	3,05
Tomatensap	3,05
Jus d'orange	3,05
Verse jus d'orange	4,60

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	4,00
Buitenlands gedistilleerd	5,00
Diverse bitters	4,00
Notaris 15 jr	8,00
Bruine rum	5,85
Bombay Sapphire gin	5,85
Bombay Bramble gin	6,85
Double You Gin , Wilderen	7,85
Cognac VS, Calvados	7,50
Cognac VSOP	9,70

Cocktail / Mixdrank

Mixdrank	7,50
Aperol Spritz	7,85
Biercocktail Mojito kriek	9,00
<i>Havana Club 3yo, Lindemans Kriek, munt en limoen</i>	

Gin-tonic

Bombay Sapphire	7,85
Bombay Bramble	8,85
Double You Gin , Wilderen	9,85





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

Wijn / Cider

Wit	
Domaine les Yeuses , Sauvignon Blanc	4,65
Les Grands Arbres , Chardonnay	6,50
Moezel	4,65

Rood	
Domaine les Yeuses , Merlot	4,65
Bodegas Olivares , Syrah	6,10

Rosé	
Domaine les Yeuses Grenache Noir	4,65

Cider	
Sheppy's Original Cloudí  50cl	4,5% 7,95
Somersby Apple 	4,5% 5,00
Somersby Blackberry 	4,5% 5,00
Wignac Apple 	4,5% 6,00



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 speciaalbiertcafé, 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