

Restaurant

KVIE SØ



DRIKKE VARER



Belgiske øl

Westmalle Dubbel, 7% 40,- kr.

Overgæret mørk øl brygget på Klosteret "Westmalle". Meget velafbalanceret kraftig smag. Behagelig eftersmag.



Westmalle Tripel, 9,5% 45,- kr.

Overgæret lys øl brygget på Klosteret "Westmalle". Meget velafbalanceret kraftig smag og behagelig lang eftersmag.



Rochefort nr. 10, 11,3% 52,- kr.

En af de bedste øl i verden. Meget mørk, rødbrun farve, stort og flot skum. Rund og fyldig smag. Skal bare opleves.



Gulden Draak, Tripel 10,5% 45,- kr.

Den Gyldne drage er en fremragende mørk tripel i dekorativ flaske. Dejlig blød, rund og fyldig smag. Kåret til verdens bedste øl i 1998!



Hoegaarden witbier, 4,9% 38,-/58,- kr.

Hoegaarden Witbier er en overgæret flamsk hvedeøl. I 1965 genoptog mælkeemanden Pieter Celis brygningen af witbier i byen Hoegaarden. Øllet betragtes i dag som en af de mest succesfulde reintroduktioner i den moderne ølverden.



Gouden Carolus Triple, 9% 75 cl 105,- kr.

Trods moderne brygteknologi er denne tripel brygget efter de helt gamle traditioner. De fineste bygmalte og humletyper, overgæret, upasteuriseret og ufiltreret. Eftergærer på flasken. Fyldig øl.



Gouden Carolus Classic, 8,5% 75cl 105,- kr.

Sagnet fortæller, at kejser Carl V gav sine krigere og jægere "sort øl" for at de kunne få mere "courage" i deres gøremål. Det er denne øl, der med små modifikationer er brygget siden 1369. En mørkebrun ale med krydret og fyldig smag.



De Koninck, 5% 38,-/50,- kr.

De Koninck er den oprindelige øl og højt værdsat af borgerne i Antwerpen. Den er kobberfarvet. De Koninck er et mesterligt eksempel på en traditionel belgisk ale, der også kan drikkes i hverdagen. *På fad!*



Lindemans Kriek/Cassis, 3,5% 35,- kr.

Øllet er tilsat kirsebær/solbær under gæringen og har en meget frisk smag. Velegnet som dameøl er også en frisk øl om sommeren.



Lindemans Peach, 2,5% 35,- kr.

Øllet har tilsat fersken under gæringen og har en meget frisk smag. Lækker til en varm sommerdag! Smager godt til en dessertpandekage eller bare som forfriskning.



Tripel Karmeliet, 8% 33 cl 44,- kr.

Tripel Karmeliet er en trekornsøl brygget på byg, hvede og havre.



Duvel, 8% 33 cl 44,- kr.

Betyder djævel. Glider let ned, men har en djævelsk eftervirkning! Populær især ved de unge i Belgien.



La Gauloise Blond, 6,1%
75 cl 95,- kr.

Lyst øl med fyldigt skum og fin frisk syrlig smag.



La Gauloise Brune, 8,1%
75 cl 99,- kr.

Brygges på Brasserie du Bocq. Mørk rødbrun øl, med kraftig maltet og humlet smag, men god balance mellem malt og humle. Eftersmagen er let bitter.



Pater Corsendonk, 7,5%
75 cl 97,- kr.

Mørk ale. Blid og nærmest karamelagtig maltet smag iblandt frugtrige toner, med kun svage bitre nuancer.



Kasteel tripel, 11%
33 cl 45,- kr.

Er et gyldent håndværkersbryg, funklende, med en elegant duft og en særlig blød smag. Bryggeriet Van Honsebrouck, Ingelmunster, Vestflandern.



Troubadour Obscura, 8,2%
33 cl 45,- kr.

En mild stout. Rød brun belgisk ale, som er domineret af malten i både smag og duft. Der er en let chokoladearoma og der er en behagelig smag af humlen, der i eftersmagen bliver en anelse tydeligere.



Chouffe Coffee, 25%
42,- kr.

"Varm øl", også rigtig lækker som dessert!



Hopus, 8,5% 44,- kr.

Et af de nyeste skud på stammen fra Brasserie Lefebvre. En gylden bryg med et kraftigt, stabilt skum. Smagen er ikke så humlet som navnet kunne antyde, men er ganske behagelig med en forfriskende, let bitter smag.



Leute Bok, 8,2% 42,- kr.

Leute Bock er en mørk, rød lidt tung øl, overgæret og eftergæret på flaske. Aromaen og smagen er unik og slående, ikke for sød, men fyldig og blød på tungen.



Qua Druppel, La Trappe, 10% 44,- kr.

Den stærkeste af 'De Koningshoevens' (hollandsk kloster) 4 kendte trappister. Hovedindtrykket er en sherryagtig sødme. Men til slut i den lange eftersmag overtager humlen omsider og runder fornemt denne helstøbte øoplevelse af. En herlig trappist. Fin til desserter og stærke oste.



Gageleer, 7,5% 40,- kr.

Gageleer er en lys guldfarvet porse-øl fra området 'De kempen' i den sydlige egn fra Holland og den nordlige egn fra Belgien. Brygget efter en gammel opskrift, fra den tid hvor det var almindeligt at bruge porse i stedet for humle, når man bryggede øl. Øl med en lækker krydret og let bitter smag.



Saison st. Feuillien, 6,5% 75 cl, 99,- kr.

St-Feuillien'Saison er en traditionel bondegård ale med alle de rige smage af den frugtbare jord i det sydlige Belgien. Saison er en varm let bitter gylden blond ale.



Øl & Vand / Beer & Soda / Bier & Soda

Kande Isvand / Ice water /Eiswasser	kr. 25,-
Glas Isvand	kr. 10,-
Danskvand / Danskvand med citron	kr. 22,-/kr. 34,-
Cola / Cola Light	kr. 24,-/kr. 36,-
7-Up / Lemon / Appelsin	kr. 24,-/kr. 36,-
Hindbærsodavand	kr. 24,-
Ice tea Peach	kr. 30,-
Appelsinjuice / Orange juice / Apfelsinensaft	kr. 24,-
Koldpresset æblemost /Apple juice / Apfelsaft	kr. 28,-
Koldpresset æble-solbærmmost	kr. 28,-
Koldpresset æble-kirsebærmmost	kr. 28,-
Grønnegården Hyldeblomst	kr. 28,-
Grønnegården Solbær	kr. 28,-
Cocio kakaomælk	kr. 24,-
Glas mælk	kr. 15,-
Fad øl / beer / bier	kr. 24,-/kr. 44,-

Vin / Wine / Wein

Husets rød- eller hvidvin, pr. flaske	kr. 158,-
Husets vin, pr. glas	kr. 40,-
Portvin	kr. 25,-
(Gratis vand ved køb af vin)	

Spiritus m.m.

Snaps (Aalborg, Brøndum & Porse)	kr. 22,-
Gammel dansk / Jägermeister	kr. 22,-
Baileys	kr. 28,-
Whiskey	kr. 40,-
Vodka	kr. 30,-
Cognac	kr. 40,-
Ultra Pres (varm øl m. flødeskum)	kr. 42,-

Snacks

Blandede nødder	kr. 20,-
Oliven	kr. 25,-
Jalapenos	kr. 20,-

Hold din fest ved Søpavillonen Kvie Sø

Vores selskabslokale er åbent hele året for familiefester, firmafester og bespisning af store som små grupper.

Ring og bestil menuforslag på tlf. 75 29 71 71
eller kig på vores hjemmeside: www.kvie-soe.dk



Kaffe - The / Coffee - Tea / Kaffee - Tee

Kop kaffe	kr. 15,-
A cup of coffee / Eine Tasse Kaffee	
- Opfyld kr.10,-	
Krus Kaffee	kr. 20,-
Large cup of coffee / große Tasse Kaffee	
- Opfyld kr. 15,-	
Kande kaffe	kr. 60,-
Pot of coffee / Kanne Kaffee	
Espresso	kr. 18,-
Dobbelt espresso	kr. 28,-
Cappuccino	kr. 25,-
Café au lait	kr. 30,-
Espresso Choko	kr. 22,-
Wiener Melange	kr. 22,-

Kop the / Tea / Tee	kr. 15,-
Kande the / pot of tea / Kanne Tee – 1 l	kr. 60,-
Lille kande urte-te, ½ liter	kr. 39,-

Varm kakao m/u flødeskum	kr. 30,- / kr. 35,-
Hot chocolate with or without whipped cream	
Heiße Chocolate mit oder ohne Sahne	

Varm kakao m. mørk rom & flødeskum	kr. 48,-
Hot chocolate with rum & whipped cream	
Heiße Chocolate mit Rum & Sahne	

Irish Coffee	kr. 42,-
Baileys Kaffee	kr. 42,-
Ultra Pres (varm øl m. flødeskum)	kr. 42,-

Lidt lækkert til kaffen

Dagens kage/tærte m. flødeskum	kr. 38,-
Cake/Pie with whipped cream	
Kuchen / Torte mit Sahne	
Petit Four, 4 stk.	kr. 45,-
Belgisk chokolade, 4 stk.	kr. 42,-
Kaffe m. dagens kage	kr. 48,-



Kvie Søvej 4, 6823 Ansager
Telefon +45 7529 7171
E-mail: kvie@kvie-soe.dk

www.kvie-soe.dk