



# Bierkarte

**Biere mit Herz,  
zwischen Dom und  
„Stahl & Koks“**

---

Alte Biertradition und Craft





Diese Bierkarte stellt einen doppelten Brückenschlag dar

## **Rheinland • Ruhrgebiet Tradition • Craft**

Der Heimat Bochum und der Wahlheimat Köln des Biersommeliers geschuldet, ist die Komposition der Bierkarte ein regionales Crossover. Traditionelle Bierstile (Kölsch und Pils) werden ergänzt durch wiederbelebte und neue Kreativität von jungen Brauereien aus dem Ruhrgebiet und dem Rheinland.

Der Verzicht (von Ausnahmen ist abzusehen) auf internationale Biere, dokumentiert die Qualität, den Ideenreichtum und die K(C)raft der Region.

**Viel Spaß dabei!**

PS: Fragt den Service nach besonderen Präsentationen und Verkostungen.  
Wir stehen gerne zur Verfügung.



### **Insel Kreide (Rügener Inselbrauerei) <sup>6</sup>**

Champagner Ale, obergäriges Bier in Flaschenreifung. Das erste Kreide Bier der Welt ist gebraut aus Kreide und Champagner Hefe. Im Ergebnis steht eine sehr feine säuerliche und erfrischend trockene fruchtige Note in diesem sehr edlen prickelnden Bier - unfassbar, dass es Bier ist.

(World BeerAward 2016)

Stw 11,5°P · Alk 5,5%  
0,33 l **7,90 €**

---

#### **Allergene**

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Sesam, <sup>3</sup> Soja, <sup>4</sup> Milch, <sup>5</sup> Sellerie, <sup>6</sup> Getreide, <sup>7</sup> Senf, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Erdnüsse,  
<sup>10</sup> Krebstiere, <sup>11</sup> Nüsse, <sup>12</sup> Weichtiere, <sup>13</sup> Schwefeldioxid, <sup>14</sup> Lupinen

Stw = Stammwürze · °P = Grad Plato · Alk = Alkoholgehalt



VOM  FASS

### Gaffel Kölsch <sup>6</sup>

feinherbe, leicht hopfenbetonte, obergärige  
Kölner Bierspezialität

Stw 11,2°P · Alk 4,8%

0,2 l **1,50 €**



### Fiege Pils <sup>6</sup>

traditionell gebrautes, klassisches Pils mit  
feinherbem Charakter aus Bochum

Stw 11,48°P · Alk 4,9%

0,2 l **1,50 €**



### Weißer Hirsch <sup>6</sup>

Obergäriges, hefetrübes Bier mit hohem Weizenmalz-  
anteil aus dem Allgäu. Spritzig-mild im Geschmack mit  
einem angenehm leichten Frucht-Aroma.

Stw 12,6°P · Alk 5,2%

0,5 l **4,50 €**



### „Bier des Monats“ <sup>6</sup>

Jeden Monat empfiehlt unser Biersommelier Michael  
ein außergewöhnliches Bier vom Fass, passend zur  
Jahreszeit. Fragen Sie den Service!

#### Allergene

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Sesam, <sup>3</sup> Soja, <sup>4</sup> Milch, <sup>5</sup> Sellerie, <sup>6</sup> Getreide, <sup>7</sup> Senf, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Erdnüsse,  
<sup>10</sup> Krebstiere, <sup>11</sup> Nüsse, <sup>12</sup> Weichtiere, <sup>13</sup> Schwefeldioxid, <sup>14</sup> Lupinen

Stw = Stammwürze · °P = Grad Plato · Alk = Alkoholgehalt



AUS DER  FLASCHE

### Himbeer Gose (Mücke Craftbeer) <sup>6</sup>

Erfrischend, fruchtig, anders! Dezent malzig und mild gehopft, dominiert die Säure der Himbeeren mit einem leicht salinen Abgang.

Stw 11°P · Alk 4,4%

0,33 l **4,90 €**



### Single Hop (Brauprojekt 777) <sup>6</sup>

Ein handgemachtes, kaltgehopftes, erfrischendes Ale von vier jungen Brauern aus Voerde/NRW.

Stw 11°P · Alk 4,7%

0,33 l **4,90 €**



### 40 ft Larger (40 ft Brewery) <sup>6</sup>

Eine hopfenreiche Version des Kölsch im deutschen Stil, aber unfiltriert. Ähnlich einem Lager, aber größer im Geschmack.

Stw 11,8°P · Alk 4,8%

0,33 l **4,90 €**



#### Allergene

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Sesam, <sup>3</sup> Soja, <sup>4</sup> Milch, <sup>5</sup> Sellerie, <sup>6</sup> Getreide, <sup>7</sup> Senf, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Erdnüsse, <sup>10</sup> Krebstiere, <sup>11</sup> Nüsse, <sup>12</sup> Weichtiere, <sup>13</sup> Schwefeldioxid, <sup>14</sup> Lupinen

Stw = Stammwürze · °P = Grad Plato · Alk = Alkoholgehalt



### Vulkan Pale Ale (Vulkan Brauerei) <sup>6</sup>

Höchste Braukunst für ein einzigartiges Biererlebnis!  
Der exotische Mosaic Hopfen und die besondere Ale Hefe  
machen diesen Tropfen so fruchtig und erfrischend.

Stw 12°P · Alk 4,9%

0,33 l **4,90 €**



---

### Ingwer Pale Ale (Mücke Craftbeer) <sup>6</sup>

Wenn eine Menge frisch geriebener Ingwer auf Pale  
Ale trifft, vereint sich die Schärfe und die Frucht mit  
der Bitterkeit des Hopfens.

Stw 12°P · Alk 4,9%

0,33 l **4,90 €**



---

### Biir (Dellmann's) <sup>6</sup>

Das Original - ungefiltert und nicht pasteurisiert  
kommt dieses süffige obergärige Bier aus Wermels-  
kirchen daher, man trinkt lieber mehr. . .

Stw 12°P · Alk 5,0%

0,33 l **4,90 €**



---

#### Allergene

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Sesam, <sup>3</sup> Soja, <sup>4</sup> Milch, <sup>5</sup> Sellerie, <sup>6</sup> Getreide, <sup>7</sup> Senf, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Erdnüsse,  
<sup>10</sup> Krebstiere, <sup>11</sup> Nüsse, <sup>12</sup> Weichtiere, <sup>13</sup> Schwefeldioxid, <sup>14</sup> Lupinen

Stw = Stammwürze · °P = Grad Plato · Alk = Alkoholgehalt



### Muskatnuss, Herr Müller (Hausmarke) <sup>6</sup>

Keut nach Kölner Art. Genuss, wie ihn einst die Kaufleute,  
Landsknechte und Mönche erlebten. . .

Obergärig, traditionell, naturtrüb und körperreich.

Stw 14,2°P · Alk 5,5%

0,33 l **4,90 €**



---

### König Ludwig Weißbier <sup>6</sup>

naturtrübes, leicht malziges, spritziges Weißbier mit fruchtigen Aromen

Stw 12,5°P · Alk 5,5%

0,5 l **4,20 €**



---

### Gselchter (Rodauner Biermanufaktur) <sup>6</sup>

Obergärige, unfiltrierte Bierspezialität aus Wien/Austria. Das über  
Buchenholz geräucherte Gerstenmalz verleiht dem bernsteinfarbenen  
Ale eine dezente Rauchnote, passt zu allem was geräuchert wurde.

Stw 13,8°P · Alk 5,6%

0,33 l **4,90 €**



---

### Pink Panther <sup>6</sup>

Von der Braustelle Köln. Fruchtiges, mild gehopftes Ale  
mit Hibiskusblüten gebraut.

Stw 12,4°P · Alk 5,8%

0,33 l **4,90 €**



---

#### Allergene

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Sesam, <sup>3</sup> Soja, <sup>4</sup> Milch, <sup>5</sup> Sellerie, <sup>6</sup> Getreide, <sup>7</sup> Senf, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Erdnüsse,  
<sup>10</sup> Krebstiere, <sup>11</sup> Nüsse, <sup>12</sup> Weichtiere, <sup>13</sup> Schwefeldioxid, <sup>14</sup> Lupinen

Stw = Stammwürze · °P = Grad Plato · Alk = Alkoholgehalt



### Frohnatur (RheinCraft) <sup>6</sup>

Pure rheinische Lebensfreude in Flaschen gefüllt! Untergäriges Pale-Ale, fruchtig-frische Hopfennote Richtung Citrus und Mango.

Stw 13,1°P · Alk 5,8%  
0,33 l **4,90 €**



### Ale Mania DryPA <sup>6</sup>

Klassisches IPA mit einem kräftigen Malzkörper ausgestattet, um die großzügigen Hopfengaben harmonisch einzubinden, trocken und schlank, Hopfen pur.

Stw 15,5°P · Alk 6,9%  
0,33 l **4,90 €**



### Single Hop Comet (Mücke Craftbeer) <sup>6</sup>

Schon der fruchtige Duft dieses Bieres macht neugierig auf den Geschmack. Im Antrunk noch sehr weich, schießt der Comet mit seiner vollen Kraft voraus zum herben Hopfenfinale.

Stw 14°P · Alk 5,9%  
0,33 l **4,90 €**



### Rut & Wiess (RheinCraft) <sup>6</sup>

Kräftiges rotes Indian-Pale-Ale (Red-IPA), mehrfach gehopft: Geschmack und Geruch von roten Beeren und Maracuja.

Stw 16,3°P · Alk 7,1%  
0,33 l **4,90 €**



#### Allergene

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Sesam, <sup>3</sup> Soja, <sup>4</sup> Milch, <sup>5</sup> Sellerie, <sup>6</sup> Getreide, <sup>7</sup> Senf, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Erdnüsse,  
<sup>10</sup> Krebstiere, <sup>11</sup> Nüsse, <sup>12</sup> Weichtiere, <sup>13</sup> Schwefeldioxid, <sup>14</sup> Lupinen

Stw = Stammwürze · °P = Grad Plato · Alk = Alkoholgehalt





### Fiege Charakter Pilsbock <sup>6</sup>

untergäriges Bockbier, wie ein Pils gebraut, stark wie ein Bock im 12 Wochen gereiften Spezialsud  
Stw 18,1°P · Alk 7,8%  
0,33 | **4,90 €**



helles Fleisch

### Triple 7 IPA (Brauprojekt 777) <sup>6</sup>

Ein Imperial Pale Ale mit ausgewogener intensiver Hopfenbittere aus vier amerikanischen Edelhopfen, gebraut von vier jungen Brauern aus Voerde/NRW.  
Stw 18°P · Alk 8,0%  
0,33 | **4,90 €**



### La Chouffe (Achouffe Brauerei) <sup>6</sup>

Unfiltriertes Blond aus den Ardennen, vergoren im Fass und in der Flasche. Angenehm fruchtig, leichte Koriandernote und kaltgehopft.  
Stw 18,1°P · Alk 8,0%  
0,33 | **4,90 €**



### Das Fette IPA (Freigeist) <sup>6</sup>

India Pale Ale, fünf klassische Hopfensorten verleihen dem obergärigen Bier eine ausgesprochen tropisch zitrusfruchtartige Note mit ausgeprägter Bitterkeit, eingebettet in eine kräftige süßliche Malzigkeit.  
Stw 17,8°P · Alk 8,0%  
0,33 | **4,90 €**



#### Allergene

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Sesam, <sup>3</sup> Soja, <sup>4</sup> Milch, <sup>5</sup> Sellerie, <sup>6</sup> Getreide, <sup>7</sup> Senf, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Erdnüsse, <sup>10</sup> Krebstiere, <sup>11</sup> Nüsse, <sup>12</sup> Weichtiere, <sup>13</sup> Schwefeldioxid, <sup>14</sup> Lupinen

Stw = Stammwürze · °P = Grad Plato · Alk = Alkoholgehalt



## ALKOHOLFREI

### Gaffel frei <sup>6</sup>

typisch feinherber Geschmack des Gaffel Kölschs.

Durch schonendes Verfahren entalkoholisiert

und 40% kalorienreduziert · Alk < 0,5%

0,33 l **2,50 €**



### Fiege frei <sup>6</sup>

charaktervolles, alkoholfreies Bier mit vollem Pilsengeschmack

bei 55% weniger Kalorien · Alk < 0,5%

0,33 l **2,50 €**



### König Ludwig Weißbier - alkoholfrei <sup>6</sup>

naturtrüb, malzig, spritzig, mit dem Geschmack

und der Aromenvielfalt des Weißbieres

Alk < 0,5%

0,5 l **4,20 €**



#### Allergene

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Sesam, <sup>3</sup> Soja, <sup>4</sup> Milch, <sup>5</sup> Sellerie, <sup>6</sup> Getreide, <sup>7</sup> Senf, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Erdnüsse,  
<sup>10</sup> Krebstiere, <sup>11</sup> Nüsse, <sup>12</sup> Weichtiere, <sup>13</sup> Schwefeldioxid, <sup>14</sup> Lupinen

Stw = Stammwürze · °P = Grad Plato · Alk = Alkoholgehalt



DANACH



### **Old Foghorn Barley Wine Style Ale <sup>6</sup>**

Die malzige Süße, die Fruchtigkeit, das einzigartige Hopfenaroma und die hohe ursprüngliche Schwerkraft des alten Foghorn Barleywine-Art Ales ist zum Bier so viel wie Port zum Wein.

Stw 18,5°P · Alk 8,8%  
0,355 l **9,90 €**



## **BIERCOCKTAILS**

### **CaiBierinha <sup>6, Z5</sup>**

Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker, Wit Bier  
**7,90 €**

---

### **Birra Colada <sup>6, Z1, Z5, Z7, Z8, Z9, Z10</sup>**

Amaretto, Rum, Kokossirup, Ananas, Weizenbock  
**8,50 €**

---

#### **Allergene**

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Sesam, <sup>3</sup> Soja, <sup>4</sup> Milch, <sup>5</sup> Sellerie, <sup>6</sup> Getreide, <sup>7</sup> Senf, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Erdnüsse,  
<sup>10</sup> Krebstiere, <sup>11</sup> Nüsse, <sup>12</sup> Weichtiere, <sup>13</sup> Schwefeldioxid, <sup>14</sup> Lupinen

#### **Zusatzstoffe**

<sup>21</sup> Konservierungsstoffe, <sup>22</sup> Antioxidationsmittel, <sup>23</sup> Geschmacksverstärker,  
<sup>24</sup> Phosphat, <sup>25</sup> Süßungsmittel, <sup>26</sup> Sulfide, <sup>27</sup> Säuerungsmittel, <sup>28</sup> Farbstoffe,  
<sup>29</sup> Aromastoffe, <sup>210</sup> Stabilisator

Stw = Stammwürze · °P = Grad Plato · Alk = Alkoholgehalt



**AM RITTER**  
**Gastronomie GmbH**

**Berliner Straße 823 · 51069 Köln**  
**Fon 0221 9661 7899 · Fax 0221 9661 7889**  
**schaenke@amritter.de · www.amritter.de**