



BIRKEBRYG.

WIIBROE
SOMMER.SOMMER
SAISON.SUMMER
FUSION.

En stærk pilsner tilsat saft fra birketræer. Brygget på pilsner og winermalt og humlet med original Saazer-humle, der er kendt og berømt fra de originale pilsnere.

Morten Lind:

Et særsyn. En pilsner, der nærmest føles tyk i munden. Brygget med birkesirup, der giver øllet god sødme. En herlig sommerøl med en behagelig og mild bitterhed.

Katrine Schousboe:

Meget perlende. Har let bitterhed, men også en smule sødme og fylde fra birkesiruppen. Synes ikke helt, den hænger sammen smagsmæssigt.

John Jensen:

Udmærket øl med duft af blomster og behagelig fylde, der dog forsvinder lynhurtigt, når munden er tømt. En smule humlebitterhed i eftersmagen, men for lidt til at kalde den en pilsner.

Fin til øl at servere for ikke ølkendere. Den er let drikkelig og har alligevel karakter.

SOMMER SAISON

Brøckhouse
5,5 procent

Saison er en gammel belgisk øltype, der oprindeligt blev brygget om foråret til landarbejderne under høsten. En decideret tørstslukker, der dog se-

SOMMERØL: Ølgilde nordjyder har valgt både danske og udenlandske øl til haven

og en **Rochefort 8**. Sikke en dejlig dag!

Steen Carlsen anbefaler:

Sierra Nevada Pale Ale.

Det er en godt humlet, frisk øl med masser af citrus fra den amerikanske Cascade-humle. Samtidig er det en af de øl, der var med til at starte hele mikrobrygtanken i starten af 80'erne.

Hvis gæsterne ikke er til humlet øl, vil jeg servere en Blonde;

Affligem Blonde er en af de friskeste, men måske lidt svær at finde.

Jacobsen Saaz Blonde er givet et nordisk twist med tilsætning af kvan i stedet for koriander og med Saazhumle. Det giver en lidt renere, friskere smag end de traditionelle blondes.

Ved solnedgangen på terrassen er

der har udviklet sig til et mere kunstfærdigt produkt. Som tilfældet er med Brøckhouse's Sommer Saison, der udover de traditionelle ingredienser også er tilsat ingefær og hyben.

Morten Lind:

En forfriskende boblende sommerøl, som skiller sig ud. En speciel oplevelse, hvor resultatet er helt afhængig af øldrikkerens forhold til ingefær, som er meget dominerende i smagsindtrykket.

Katrine Schousboe:

Imponerende, hvidt skum og flot gylde farve. Meget spændende øl med kraftig smag af ingefær - i den specielle ende, men et eksperiment med godt udfald.

John Jensen:

Udmærket øl, som Brøckhouse kan høste stjerner på for sit mod til at prøve noget, der er anderledes. Ingefæren er dog for dominerende i længden. Mangler lidt humle til at stå imod med - men... spændende...

Vil med garanti vække interesse på terrassen på grund af umiddelbar ledtræthed og den markante ingefærsmag.

der jo utroligt mange muligheder, men her er 3 bud.

Heather Ales: Alba. En historisk øl fra vikingetiden, med fyrrenåle og frisk rødgranskud i stedet for humle, hvilket giver en helt anderledes form for bitterhed.

Traquair: Jacobite Ales. En skotsk, mørk øl, der trods mange smagsnuancer udmærker sig ved en lethed, der gør den perfekt til sommeren.

Ellezelloise: Hercule Stout. En ny øl på det danske marked. Belgiens eneste stout, hvor den gode belgiske gær, farver smagen i en helt anden retning end de traditionelle engelske og amerikanske stouts.

KLUB NORDJYSKE



6. september 2008
1 uge fra Hanstholm

Oplev det ægte Færøerne

Hotelferie på Færøerne

Tag på en uforglemmelig skibsrejse med cruise-færgen Norröna til Færøerne. Du kommer på 4-dages rundrejse med din egen bil og bor på forskellige øer på hoteller i de små bygder, hvor det ægte Færøerne kan opleves. Bliv overvældet af naturen, kom tæt på befolkningen og nyd en fantastisk skibsrejse til de fascinerende øer i Nordatlanten.

Rejs i vikingernes fodspor og se hvordan øerne dengang som i dag fascinerende dukker frem af havet. Et sted, som intet andet i verden, hvor naturoplevelserne nærmest falder over hinanden. På Færøerne har du rige muligheder for at kombinere ro og afslapning med unikke natur- og kulturoplevelser. National Geographic Traveler har valgt Færøerne som verdens mest fascinerende og uspolerede ø-destination.

Inklusiv i prisen

- Skibsrejse Hanstholm-Torshavn tur/retur inkl. kahyt og bil
- 2 overnatninger med morgenmad på forskellige bygdehoteller
- 1 overnatning med morgenmad i Torshavn
- Alle i dobbeltværelser med bad

Ikke inklusiv i prisen

- Gebyr kr. 60,- pr. pers.
- Olie tillæg på kr. 75,- pr. pers.
- Tillæg for udvendig kahyt kr. 135,- pr. pers.

Normalpris kr. 4.870,-

KLUB NORDJYSKE
pris pr. pers. i dobbeltkahyt
v/2 personer

3.870,-

Der fratrækkes en rabat på kr. 300,- pr. fuldt betalende voksen på en efterfølgende abonnementsregning, efter turens afslutning.

Medlemsbevis

KLUB NORDJYSKE

Navn:

Adresse:

Postnr.:

By:

Tlf.:

Abonnementsnr.:

Antal personer:

Kuponen sendes til: Smyril Line, Kai Lindbergs Gade 200, 7730 Hanstholm, tlf. 96 550 360. Mærk kuverten: KLUB NORDJYSKE/Færøerne.

KLUB NORDJYSKE er skabt med det formål at kunne tilbyde NORDJYSKE Stiftstidendes abonnenter en række ekstraordinære muligheder og oplevelser. Klubbens tilbud er således udelukkende forbeholdt NORDJYSKE Stiftstidendes fuldt betalende 7-dages abonnenter.

Se alle KLUB NORDJYSKEs aktuelle tilbud på www.klubnordjyske.dk