



**DICKE
. BUTZ .**

CRAFT BEER

**DIE BESTEN BIERE, DIE MAN
PROBIERT HABEN MUSS**

info@dicke-butz.de

DICKE-BUTZ.DE

F A S S B I E R E

BREWDOG HAZY JANE

IPA – 7,2% ALK.

Hazy Jane – unser fruchtbombiges New England IPA bringt den vollen Geschmack, bei moderatem Alkoholgehalt von 5%. Saftige Noten von Ananas, Mango, Steinobst & einem Hauch Mandarine. Mit Hafer & Weizen gebraut, unfiltriert abgefüllt für ein weiches, samtiges Mundgefühl.

0,2L 0,4L
3,40 € 7,20 €

FOODPAIRING TIPP

Cheddar Cheese Burger / Butzi El Oriental / Pulled Beef Kroketten / Texas Brisket Bowl

BREWDOG – PUNK

IPA – 5,6% ALK.

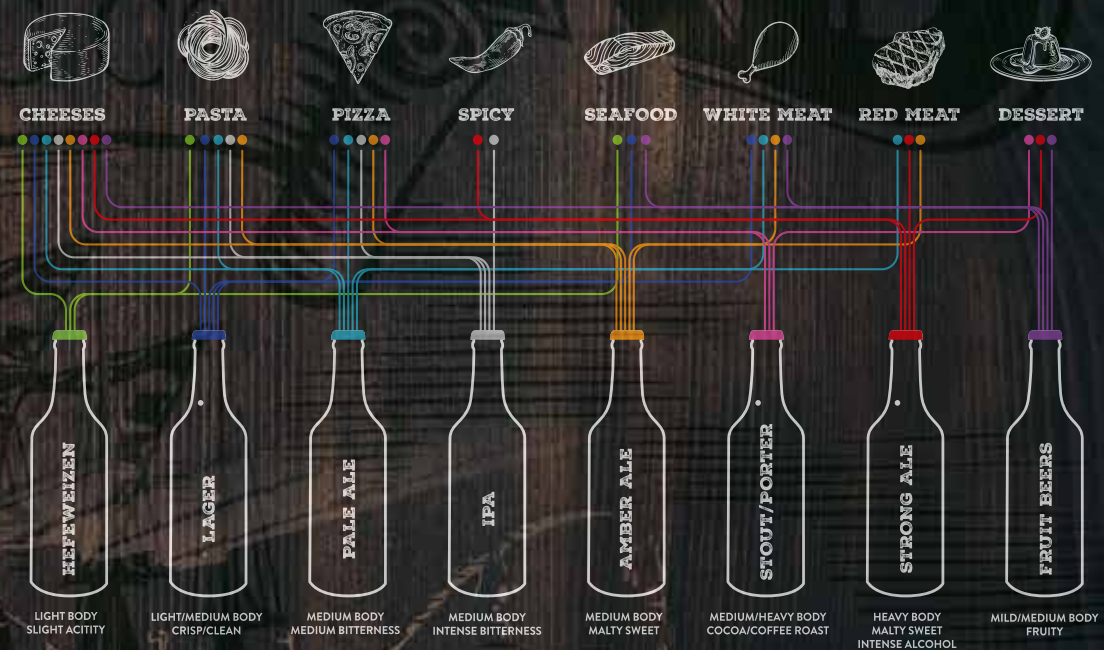
Dieses hell-goldene Transatlantik IPA bietet der Nase tropische Früchte & leichtes Karamell. Der Gaumen wird überschwemmt mit Neuseeland-Hopfen & abgelöst durch das „Biscuit“ Malz. Das Finish ist aggressiv & trocken mit einem Hopfen, der den wärmenden Alkohol perfekt überdeckt & gipfelt in einer Explosion tropischer Fruchtaromen & geht über in eins scharf-bitteres Finish ...

0,2L 0,4L
3,60 € 7,50 €

FOODPAIRING TIPP

Plater N° 1 / Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs / Curry Wurst

BEER & FOOD *Pairing*



it's
BEER
O'CLOCK

FLASCHENBIERE

BELHAVEN – TWISTED THISTLE IPA

7,40 €

INDIA PALE ALE – 5,6% ALK. – 0,33L

Ein eher malziges & karamelltöniges India Pale Ale. Spezielle Hopfensorten sorgen für frische Zitrusnoten & einen leichten Honigtouch sowie etwas beerige Noten. Trocken im Antrunk & orangegold in der Farbe. Dieser Biertyp wurde zur Kolonialzeit für die langen Schiffsreisen nach Indien besonders kräftig gehopft. So auch heute noch, in eleganterer Spielart.

FOODPAIRING TIPP

Plater N° 3 / Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs

BELHAVEN SCOTTISH OAT STOUT

7,40 €

STOUT WENIG IBU – 7,0% ALK. – 0,33L

Drei verschiedene Malzsorten, geröstete Gerste & Haferflocken ergeben ein intensives, komplexes Bier mit einer Sinfonie dunkler Aromen. Ein mild & zugleich ausdrucksstark aus Schottland mit seidigen Geschmacksnoten von Kaffee, Schokolade, Kirsche, Rosine & herben Röstnoten – erst säuerlich erfrischend & gleichzeitig von cremig seidiger Textur.

FOODPAIRING TIPP

Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs / Caesar Wrap

LINDEMANS KRIEK

7,50 €

IPA – 8,0% ALK. – 0,25L

Ein belgisches Bier, süß-säuerlich mit Kirsch- & Fruchtambiek, leuchtend rot & pinkfarbenem Schaum. Süße Kirschnoten & weiche, säuerlich-frische Nuancen prägen den Duft. Der Antrunk ist fruchtig-süß von Sauerkirschen & kandierten Kirschen, mit feinen Säuren von Limette & Quark. Der Abgang ist fruchtig & süß.

FOODPAIRING TIPP

Cheddar Cheese Burger / Butzi El Oriental / Pulled Beef Kroketten / Texas Brisket

LA TRAPPE DUBBEL

6,90 €

DUBBEL – 7,0% ALK. – 0,33L

Ein dunkles Bier aus dem Trappistenkloster in Berkel-Enschot bei Tilburg, NL, im Glas in dunkelbraun, gekrönt mit einer beigefarbenen Schaumkrone. Ein süßlicher Duft von Schokolade & Malz, im Mund leicht, schlank, angenehm & sehr spritzig. Später mit einer Note von Karamell, Honig & Früchten mit dem Aroma von Schokolade & einer leichten Bitternis, im Abgang süßlich & malzig.

FOODPAIRING TIPP

Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs / Mac'n'Cheese / Steakhouse Salat

LA TRAPPE BLONDE

6,90 €

BLONDE – 5,5% ALK. – 0,33L

Ein helles Trappistenbier aus dem Kloster in Berkel-Enschot bei Tilburg, NL, im Glas eine goldene Farbe mit intensivem, frischen Duft nach Banane & gebakener Birne, im Mund leicht, schlank, angenehm & sehr spritzig. Später zeigt sich ein leichter Malzkörper mit einer Note von Karamell & Honig. Das Zusammenspiel mit Aromen von Banane & Zitrusfrüchten wird angenehm abgerundet.

FOODPAIRING TIPP

Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs / Steakhouse Salat

LA TRAPPE TRIPEL

7,20 €

TRIPLE – 8,0% ALK. – 0,33L

Ist ein klassisches Trappistenbier mit einem kräftigen & vollen Geschmack. Vom Charakter leicht malzig mit einem süßlichen Kandis-Einschlag. Fruchtige Aromen von Pfirsich & Aprikose, kombiniert mit einer blumigen Note. Goldblond mit einer weißen Schaumkrone.

FOODPAIRING TIPP

Garnelen Chili Pfanne / Tonka Creme Brulee



FLASCHENBIERE

KONA HANAIEI ISLAND IPA

7,20 €

IPA – 4,5% ALK. – 0,35L

Goldfarben mit weißem Schaum, duftet dieses Craft Beer aus Hawaii tropisch fruchtig & weich malzig. Der Anstrich ist spritzig & fruchtig zugleich mit exotischen Noten von Zitrus, Maracuja, Guave & Orange. Der Hopfen konterkariert bitter & hält sich erfrischend lange im Mund. Hanalei Island ist ein locker-flockiges IPA, das nach Sommer, Sonne & Süden schmeckt.

FOODPAIRING TIPP

Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs / Mac'n'cheese

KONA – BIG WAVE

7,20 €

GOLDEN ALE – 4,4% ALK. – 0,33L

Ein leichtes, gut ausgewogenes Golden Ale aus Hawaii – ein “easy drinking” Bier, nach einem Tag auf dem Wasser & Big Wave mit einem tropischen Hopfenaroma & Geschmack – weich & erfrischend. Die Verwendung von Karamellmalz trägt zum goldenen Farbton des Bieres bei & die einzigartige Mischung aus Hopfen sorgt für einen kühlen & erfrischenden Abgang.

FOODPAIRING TIPP

BBQ Burger / Rumpsteak / Spare Ribs / Salat / Geflügel

SUPERFREUNDE HELL

7,20 €

BIER – 5,2% ALK. – 0,5L

Starkes & superleckeres Gebräu aus dem Hause Superfreunde in Hamburg, schimmert im Glas in einem hell-leuchtenden Gelb & wird mit einer weißen Schaumkrone bedeckt. Aus dieser sind erfrischende Noten zu vernehmen. Auf der Zunge wirkt es leicht malzig & angenehm süß. Ein angenehm süffiges Bier für warme Sommertage.

FOODPAIRING TIPP

Plater N° 3 / Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs

FULLERS PORTER

7,90 €

PORTER – 5,4% ALK. – 33 IBU – 0,5L

Eines der besten Porter Bieren weltweit: mit der Höchstpunktzahl von 100 Punkten auf Ratebeer.com bewertet, mit einer tiefschwarzen Farbe & dem Duft von Zartbitterschokolade & rauchigen Malz mit einer leicht fruchtigen Noten. Durch ein cremiges & leicht süßliches Gefühl wird erste Schluck eingeleitet. Der Nachklang wird durch eine fruchtige Hopfennote perfekt abgerundet.

FOODPAIRING TIPP

Dicke Butz Garnelen Chili / Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs

FULLERS LONDON PRIDE

7,90 €

ALE – 4,1% ALK. – 0,5L

Das goldbraune Premium Ale nimmt süße Rosinen-, Biskuit- & Dörrobstnoten vom Crystal Malt auf, während vom Hopfen frische, kiefernartige Kräuter ausgehen. Am Gaumen reich, geschmeidig & elegant, zieht er zu einem sauberen, zufriedenstellenden Abgang mit wunderschön ausgewogener Bitterkeit.

FOODPAIRING TIPP

Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs / Steakhouse Salat

FULLERS ORGANIC HONEYDEW

7,90 €

GOLDEN ALE – 5,0% ALK. – 0,5L

Fuller's Organic Honey Dew besticht durch eine pikante Note & eine subtile Süße. Von der Soil Association anerkannt, ist es ein Ding von natürlicher Schönheit – reiner, goldener Sonnenschein im Glas, der sowohl der Nase als auch dem Gaumen eine sanfte Honigsüße verleiht. Von der Hefe steigen Orangenfruchtaromen auf, während der First Gold Hopfen seine eigenen Zitrusnoten hinzufügt. Erfrischend & pikant

FOODPAIRING TIPP

Curry Wurst / Potato & Country Cheese / Dicke Butz Garnelen Chili



FLASCHENBIERE

SAMUEL SMITH – ORGANIC APPEL CIDER 6,90 €

FRUCHTBIER – 7,0% ALK. – 0,355L

Fließt wie sonnengeküsster Stroh ins Glas, gekrönt von feinem Schaum, mit herrlichen Apfelaromen & angenehmer Trockenheit. Süße, frische Apfelschmacksnuancen, begleitet von schöner Säure, ein leicht floraler Unterton erinnert an zartrosa Apfelblüten, endet in einem trockenen, knackigen Finish. Registriert bei der Vegan Society; geeignet für Veganer & Vegetarier.

FOODPAIRING TIPP

BBQ Burger / Rumpsteak / Spare Ribs / Salat / Geflügel

SAMUEL SMITH – ORGANIC APRICOT 6,90 €

BIO FRUCHTBIER – 5,1% ALK. – 0,355L

Ein zauberhafter Duft von getrockneten Aprikosen & die strahlend goldgelbe Farbe lassen erahnen, dass man sich mit dem Fruchtbeer von Samuel Smith in eine andere Bierwelt begibt. Das Apricot Beer ist cremig weich. Geschmacklich & im Bouquet ist die Aprikose ganz klar der dominante Part. Ein wunderbares Getränk für zauberhaft frische Fruchtsorbetes oder einfach nur zum Genießen.

FOODPAIRING TIPP

Hereford Ribs / Rumpsteak / Rib-Eye Steak / Homemade Brownie

SAMUEL SMITH – ORGANIC CHOCOLATE STOUT 6,90 €

BIO SCHOKOLADENBIER – 5,0% ALK. – 0,355L

Gebraut mit Wasser aus einem Brunnen, welcher seit 1758 & noch heute in Gebrauch ist. Die Mischung aus dem sanft gerösteten Bio-Schokoladenmalz & Bio-Kakao-Extrakt gibt einen köstlichen & cremigen Charakter & ein Abgang mit unglaublicher Balance. Stout & luxuriöse Schokolade ist ein perfektes Duo.

FOODPAIRING TIPP

Hereford Ribs / Rumpsteak / Rib-Eye Steak / Homemade Brownie / Käsekuchen / Eiscreme

SAMUEL SMITH – ORGANIC PEAR CIDER 6,90 €

BIO FRUCHTBIER – 5,1% ALK. – 0,355L

Das Organic Perry ist ein trockener, prickelnder Birnen-Cider mit leuchtend strohgelber Farbe, glattem Körper, knackigem, aber reichem Geschmack & dem sanften Aroma eines Sommerbirnengartens. Der Abgang ist trocken, aber nicht anspruchsvoll oder streng. Dieser Birnen-Cider ist nicht nur Bio sondern auch glutenfrei.

FOODPAIRING TIPP

BBQ Burger / Rumpsteak / Spare Ribs / Salat / Geflügel



BLOOD
SWEAT
& BEER



SAVE 
Water
DRINK
Beer



FLASCHENBIERE

INNIS AND GUNN CARIBBEAN RUM CASK 6,90 €

IPA – 6,8% ALK. – 0,33L

Schottland & die Karibik harmonisch vereint. Das Rotbier aus Schottland wurde in karibischen Rumfässern gelagert, was zu einer weichen Aromenexplosion führt. Die Verbindung schmeichelt den Geschmacksknospen. Rumaromen werden von feinen Fruchtaromen begleitet & von malzig süßen Noten abgerundet. Vollmundig, komplex, mit Aromen nach Trockenfrüchten, Karamell & Vanille.

FOODPAIRING TIPP

Ratinerter Ziegenkäse / Mac'n'cheese / Dessert Combo

DELIRIUM TREMENS

BELGIAN STRONG ALE – 8,5% ALK. – 0,33L

Es fühlt sich an, als würde der Schallstoß von Alkohol den Mund entzünden. Tatsächlich werden Zunge & Gaumen erwärmt. Der Geschmack zeichnet sich durch seine Rundheit aus. Der Nachgeschmack ist kräftig, lang anhaltend & trocken bitter. Leicht malzig, eine schöne Alkoholnote, würzig, hellblond, die feine & gleichmäßige Perlage sorgt für eine feine & stabile Schaumkrone.

FOODPAIRING TIPP

Pulled Pork Shoulder / Spare Ribs Pork / Mac'n'cheese / Homemade Walnuss Brownies

KIRIN ICHIBAN

LAGER – 5% ALK. – 0,33L

Ein Lagerbier mit einer leichten, erfrischenden Textur, sowie einen weichen, ausgewogenen Geschmack. Hergestellt aus hochwertigen Zutaten, verwendet es die traditionelle japanische Braumethode „Ichiban Shibori“, bei der nur die erste Würzpressung verwendet wird. Weicher, komplexer Geschmack & eine cremige Schaumkrone, perfekt ausbalanciert von Anfang bis Ende.

FOODPAIRING TIPP

Garnelen Chili Pfanne / Potato & Pulled Honey Chicken / Dicke Butz Garnelen Chili

6,90 €

7,20 €

KEHRWIEDER COCONUT GROVE

PALE ALE – ALKOHOLFREI – 0,33L

Das Kehrwieder Coconut Grove Juicy Pale Ale erinnert an Miamis Stadtteil Coconut Grove, mit fruchtigen Vibes & leichter Bitterkeit. Ein herrlicher Duft nach Ananas & Grapefruit steigt in die Nase & bestätigt sich beim Antrunk. Die fruchtigen Aromen entfalten sich im Mund & halten sich dezent, bevor sie von einer leicht herben Note abgelöst werden. Ideal für die heiße Jahreszeit.

FOODPAIRING TIPP

Smoked Beef Wrap / Daily Glamorous Crispy Chicken Burger / Chipotle Chicken Bowl

6,90 €

KEHRWIEDER ROADRUNNER

ROADRUNNER STOUT – ALKOHOLFREI – 0,33L

Ein alkoholfreies Coffee Stout, das Road Runner Coffee Stout hat einen wunderbaren dunkelbraunen Farbton & eine feine weiße Schaumkrone. Aromatischer Kaffeeduft steigt in die Nase, begleitet von leichten Säurenoten. Der süße, malzige Antrunk enthüllt subtile Schokoladennoten, während der Abgang ebenfalls malzig & schön ausgewogen ist.

FOODPAIRING TIPP

Rucola Avocado Salat / Chilli Cheese Schnitzel / Simple House Burger

6,90 €

KEHRWIEDER ÜNN

IPA – ALKOHOLFREI – 0,33L

Ein wahres Geschmackserlebnis – eine Fülle von hopfenbetonten Aromen, darunter Grapefruit, Zitrone, Mango & blumige Noten. Die Bitterkeit ist moderat & gut ausbalanciert, was dem Bier eine erfrischende & belebende Note verleiht. Für Liebhaber von aromatischen & hopfenbetonten Bieren, die den vollen Geschmack eines IPAs genießen möchten, ohne dabei Alkohol zu konsumieren.

FOODPAIRING TIPP

Cowboy Brisket Burger / Pork Koteletts / Morgan Ranch Wagyu Brisket

6,90 €



FLASCHENBIERE

MOOSEHEAD

LAGER – 5,0% ALK. – 0,5L

Hellgolden & klar zeigt dieses kanadische Lager eine große Schaumkrone. Im Antrunk prickelnd & erfrischend, gleichzeitig weich & von schöner Hopfenwürze. Das weiche Wasser stammt aus dem See 'Spruce Lake'. Aus kanadischer Gerste gebraut, entsteht eine milde, typische Maissüße im Geschmack. Die leichte Bitterkeit von Tettmanger & Hallertauer Hopfen bringt eine gute Balance.

7,90 €

THIS HOUSE
RUNS BEST ON
LOVE
LAUGHTER
and lots of
BEER

FOODPAIRING TIPP

BBQ Burger / Rumpsteak / Spare Ribs / Salat / Geflügel

SAMUEL ADAMS BOSTON

LAGER – 5,0% ALK. – 0,5L

Mild-würziges & komplexes Bier mit Karamellnote aus den USA, die satte Cognacfarbe wird von einem Duftbuket von Frucht (Rosine, Bitterorange, Himbeere), Malz (Karamell, Honig) & der Würze von Pinien & Röstaromen wie Toast begleitet. Die Edelhopsensorten 'Hallertauer Mittelfrüh' & 'Tettmanger' sorgen für diese komplexe & zugleich milde Vielfalt.

7,90 €

FOODPAIRING TIPP

BBQ Burger / Pulled Pork Shoulder / Morgan Ranch Wagyu Brisket / Rib Eye Steak

SIERRA NEVADA – PALE ALE

AMERICAN PALE ALE – 5,9% ALK. – 0,355L

Das Bier zeichnet sich vor allem durch bernsteinartige Farbe & ein sehr komplexes Aroma aus, das an Zitrusfrüchte erinnert. Gebraut wird es aus edlen amerikanischen Hopfensorten. Es ist weich & vollmundig mit einer überraschenden Herbheit & Bitternis im Abgang. Vor dem Abfüllen wird dem Bier noch eine kleine Menge frische Hefe beigefügt, welche eine Nachgärung in der Flasche hervorruft.

6,90 €

FOODPAIRING TIPP

Texas Burger / Pulled Pork / Spare Ribs / Chicken Oriental Salat / leichte Gerichte

SIERRA NEVADA TORPEDO EXTRA

IPA – 7,2% ALK. – 0,33L

Das Bier wird mit dem Hopfen-Torpedo trocken gehopft & mit Hopfen aromatisiert. Zwei Malzsorten mildern die drei Hopfensorten Magnum, Crystal & Citra. Der klare, kupferstichige Bernsteininton fließt ins Glas & bildet eine leicht getönte Schaumkrone. Cremige Kohlensäure & ein hopfenbetonter Duft von grünen Kräutern, frischem Gras, exotischem Zitronengras & saftigen Zitrusfrüchten.

7,50 €

FOODPAIRING TIPP

Superfood Salat / Potato & Country Cheese / Caesar Wrap / Chicago Burger

7,20 €

ROBINSON IRON MAIDEN

ALE – 3,9% ALK. – 0,5L

Heavy Metal & Bier: eine besondere Verbindung. Iron Maidens Trooper kombiniert die Hopfensorten Goldings, Bobek & Cascade für frische Zitrusnoten, mit Malz als stabiler Basis. Der Trooper fließt in einem klaren, bernsteinfarbenen Ton ins Glas & schillert Kupfer. Noten von buttrigem Karamell, frischen Zitrusfrüchten & duftigem Heu ergänzen den klassischen Duft eines englischen Ales.

FOODPAIRING TIPP

BBQ Burger / Grilled Rumpsteak / Spare Ribs / Hereford Beef Ribs

I MAKE
BEER
DISAPPEAR
WHAT'S YOUR
SUPERPOWER?

BEER IS LIVING
PROOF THAT
GOD LOVES
US AND WANTS
US TO BE
HAPPY

DOSENBIERE

BREWDOG HAZY JANE

IPA – 5% ALK. – 0,4L

Hazy Jane – unser fruchtbombiges New England IPA bringt den vollen Geschmack, bei moderatem Alkoholgehalt von 5%. Saftige Noten von Ananas, Mango, Steinobst & einem Hauch Mandarine. Mit Hafer & Weizen gebraut, unfiltriert abgefüllt für ein weiches, samtiges Mundgefühl.

6,90 €

BREWDOG – PUNK IPA

IPA – 5,6% ALK. – 0,4L

Dieses hell-goldene Transatlantik IPA bietet der Nase tropische Früchte & leichtes Karamell. Der Gaumen wird überschwemmt mit Neuseeland-Hopfen & abgelöst durch das „Biscuit“ Malz. Das Finish ist aggressiv & trocken mit einem Hopfen, der den wärmenden Alkohol perfekt überdeckt & gipfelt in einer Explosion tropischer Fruchtaromen & geht über in ein scharf-bitteres Finish ...

6,90 €

MOOSEHEAD

PALE ALE – 5,0% ALK. – 0,5L

Das Moosehead Canadian Pale Ale präsentiert sich als ein geschmacklich vielschichtiges Bier mit süßen Malznoten & leichter Hopfenbitterkeit. Blumige Aromen gefolgt von frischem Zitrus & Kiefer. Ein ausgewogenes, erfrischendes Geschmackserlebnis mit knackigem, trockenem Abgang.

6,90 €

SIERRA NEVADA – PALE ALE

AMERICAN PALE ALE – 5,9% ALK. – 0,44L

Das Bier zeichnet sich vor allem durch bernsteinartige Farbe & ein sehr komplexes Aroma aus, das an Zitrusfrüchte erinnert. Gebraut wird es aus edlen amerikanischen Hopfensorten. Es ist weich & vollmundig mit einer überraschenden Herbheit & Bitternis im Abgang. Vor dem Abfüllen wird dem Bier noch eine kleine Menge frische Hefe beigelegt, welche eine Nachgärung in der Flasche hervorruft.

6,90 €

STONE HAZY IPA

IPA – 4% ALK. – 0,44L

Das Bier wird mit dem Hopfen-Torpedo trockengehopft & mit Hopfen aromatisiert. Zwei Malzsorten mildern die drei Hopfensorten Magnum, Crystal & Citra. Der klare, kupferstichige Bernstein-Fluss fließt ins Glas & bildet eine leicht getönte Schaumkrone. Cremige Kohlensäure & ein hopfenbetonter Duft von grünen Kräutern, frischem Gras, exotischem Zitronengras & saftigen Zitrusfrüchten.

6,90 €

STONE BREWING – IPA

WEST COAST STYLE IPA – 6,9% ALK. – 0,44L

Diese goldene Schönheit mit tropischen, zitronig-harzigen Piney-Hopfenaromen, feine Malztöne, ist im Abgang trocken & bitter. Die Trockenhüpfprozesse sind intensiviert, um aus dem erstaunlichen Hopfen, der verwendet wird, jedes bisschen Magie zu extrahieren.

6,90 €

Our preferences
say a lot

Drink Craft Beer

What do your
say about you





WWW.DICKE-BUTZ.DE

Wir behalten uns Änderungen des Angebots vor!

KARTENZAHLUNG MIT VISA / MAESTRO
ETC. AB 25 EURO

