



DE BRUUL VAN DE LEEUW



EDITIE TAVERNE DE LEEUW VAN VLAANDEREN

● NAJAAR/WINTER 2015 ●

NR. 3

ACTIVITEITEN

5-6 december
Stamppottenavond,
stamppotbuffet
€ 17,50 per persoon, uw
Sinterklaas surprises
kunt u meenemen en
aan tafel uitdelen

18 december
lezing Heemkunde-
vereniging Galopia

25 en 26
december
kerstmis in "de
Leeuw", u kunt kiezen
uit onze à la carte kaart
aangevuld met een
passend kerstmenu

31 december en
1 januari
even er uit?

De Taverne is geopend
van 12.00 tot 18.00 uur
voor een hapje en een
drinkje

26 februari 2016
Quizavond

Voor verdere activiteiten;
houd onze website in de
gaten

 **VOLG ONS OP**
FACEBOOK

 **VANAF NU WIFI**
INFORMATIE
AAN DE BAR

 **ZIGGO**
HOTSPOT
VERGEET UW
INLOGCODE
NIET

CHECK ONZE WEBSITE
VOOR ONS MAANDMENU
EN ACTIVITEITEN



"DE SMAAK VAN HET GOEDE LEVEN"

LEEUW BIER PRESENTEERT NIEUWE UITSTRALING

Leeuw Bier heeft een nieuw logo. Maar veel meer dan dat: een volledig nieuwe uitstraling, vorm gegeven in nieuwe glazen, dienbladen, flesetiketten en -doppen, t-shirts, prijslijsten, druppelvangsers, windschermen, uithangborden en meer...

Ook de slogan "De Smaak van het Goede Leven" is nieuw. Leon Crutzen: van de brouwerij: "Het nieuwe logo en alle reclamematerialen zijn intern ontwikkeld. Onze bieren zelf zijn niet gewijzigd. De kwaliteit was er al, alleen de uitstraling kon beter. Nu sociale contacten steeds vaker digitaal verlopen kozen wij er bewust voor om terug te grijpen naar de goede oude tijd, waar Bourgondisch genieten en gezellig samenzijn nog dagelijkse kost waren."

Hij vervolgt: "Het nieuwe logo maakt korte metten met het oubollige design. Leeuw kiest resoluut voor een retrolook met een trendy insteek. De slogan 'De Smaak van het Goede Leven' maakt de cirkel rond."

Overigens, in de meeste oude logo's van de brouwerij werd de leeuw afgebeeld. Uiteraard. Alleen, de leeuw keek steeds achterom. In het nieuwe logo kijkt hij vooruit...

DE KOMENDE MAANDEN

TONGERLO CHRISTMAS

Brouwerij Haacht, het zusterbedrijf van Leeuw, is ook de trotse brouwer van Tongerlo Blond, het beste bier ter wereld verkozen in 2014. In de eindejaarsperiode is er bovendien Tongerlo Christmas, het ideale bier om u in de juiste feestelijke sfeer te brengen. Het is een traditie: Tongerlo Christmas wordt geserveerd met een bijpassend kaashapje.



VLAAMSE STOFPOTTEN

"OUDERWETS LEKKER, LEKKER OUDERWETS"



Nieuw op onze menukaart zijn onze Vlaamse stoofpotten, onder andere geïnspireerd door het oude Vlaamse kookboek van Jef van Soen. Traditionele gerechten op ambachtelijke wijze in onze eigen keuken gemaakt. Rundvlees in rode wijn gestoofd met spekjes en uien, kalfsblanquette met selder, wildzwijn met appel, sucadelap op bomma's wijze en paling in 't groen. Warme gerechten voor de koude wintermaanden, heerlijk te combineren met onze speciaalbieren of wijnen uit onze wijnkaart. Maxi adviseert u graag.

WIJZIGING SLUITINGSDAGEN!!

In 2016 gaan wij onze sluitingsdagen aanpassen. Na onze vakantie - van **4 t/m 20 januari** - zijn onze vaste sluitingsdagen **dinsdag & woensdag**. In het zomerseizoen, de maanden mei t/m augustus, zijn we op dinsdag wel geopend. Onze keuken is tijdens de openingsdagen actief van **12 tot 20 uur**.



DE BRUL VAN DE LEEUW

Tom & Maxi Heijboer-Nicasia

Kapelaan Pendersplein 8

6271 BV Gulpen

☎ 043 - 852 22 04

taverne@deleeuwvanvlaanderen.nl

www.deleeuwvanvlaanderen.nl

DE KRUIK MET DE OREN

DE STENEN KRUIK MET DE DRIE OREN EN KEIZER KAREL



Er bestaat een aantal varianten van het verhaal. De meest algemene versie gaat als volgt: Keizer Karel zou Olen bezoeken. De boeren van Olen

waren gewend om bier te drinken uit potten zonder oor. Om de keizer eer te bewijzen en om aan te tonen dat ze ook over fijne manieren beschikten als

dat moest, besloten ze om voor hem een pot met een oor te maken. Toen de vorst echter het dorp bezocht nam de waard (in sommige versies de waardin) de pot bij het oor en reikte hem zo aan de keizer aan. De vorst kon dus niet anders dan de pot vast te nemen met blote handen.

De eerstvolgende keer dat Karel V Olen bezocht hadden de dorpsbewoners twee oren aan de pot bevestigd. De waard speelde het echter klaar om de pot met beide handen vast te houden, zodat de keizer opnieuw de pot niet bij één van de oren kon vastnemen. Toen de keizer Olen voor de derde keer bezocht hadden de Olenaars voor hem een pot met drie oren gemaakt, om alle problemen te vermijden. De waard bood deze pot echter aan terwijl één van de oren naar zijn buik gericht was zodat andermaal de keizer het ding niet kon aannemen.

In sommige versies van het verhaal beval de keizer hierop dat er een pot met vier oren moest gemaakt worden.

Feit blijft dat de Keizer Karel bieren van brouwerij Haacht, Robijnrood, Goudblond en Ommegang, fantastische bieren zijn, ieder met zijn specifieke smaak.

Wilt u ze in de kruik met de oren proeven, vraag het ons, wij hebben ze!!

KOUD EN GUUR WEER?

TIJD VOOR WARME CHOCOMELK!

Tijdens de najaars- en winterdagen is het heerlijk om warme chocomelk te drinken. Al sinds onze opening verrassen wij onze gasten met onze Belgische chocolaat van Callebaut, waarmee u met warme volle melk uw eigen chocolademelk kunt maken.

Nieuw in onze Taverne is de assortimentsdoos met de diverse smaken van Callebaut waarmee u uw eigen variatie kunt maken, onder andere caramel, cappuccino en witte chocolademelk. Maar u kunt Maxi ook vragen naar de "Speciale Choco's", net als de speciale koffies met een "bite" en slagroom.



GALOPIA HEEMKUNDEVERENIGING GEBEURTENISSEN IN GULPEN IN OUDE FILMS EN FOTO'S



Op vrijdag 18 december geeft Heemkundevereniging Galopia in onze taverne een lezing over de historie van Gulpen. Doel van de vereniging is het beoefenen en bevorderen van de heemkunde in de meest uitgebreide zin des woords, voornamelijk het verzamelen, bewaren en conserveren van gegevens, geschriften en voorwerpen, zowel op historisch als ambachtelijk, bouwkundig en archeologisch vlak. Mocht u nog materiaal in uw bezit hebben in de vorm van foto's, oude programmaboekjes, beschrijvingen van gebeurtenissen, enzovoort en aan de vereniging willen doneren dan is zij u heel dankbaar. Natuurlijk staat ook deze avond culinair in de traditie van Gulpen, houd onze website in de gaten voor meer informatie.

OPENINGSTIJDEN

GEDURENDE DE FEESTDAGEN

Dinsdag 22 december	10.00 - 18.00 uur, keuken open tot 17.00 uur
Woensdag 23 december	gesloten
Donderdag 24 december	10.00 - 19.00 uur, keuken open tot 18.00 uur
Vrijdag 25 december 1 ^e kerstdag	12.00 - 21.00 uur, à la carte én passend Kerstmenu
Zaterdag 26 december, 2 ^e kerstdag	12.00 - 21.00 uur, à la carte én passend Kerstmenu
Zondag 27 december	10.00 - 17.00 uur, na 18.00 uur besloten avond
Maandag 28 december	12.00 - 19.00 uur
Dinsdag 29 december	10.00 - 19.00 uur
Woensdag 30 december	gesloten
Donderdag 31 december (oudjaar)	12.00 - 18.00, keuken open tot 17.00 uur
Vrijdag 1 januari (nieuwjaar)	12.00 - 18.00 uur, keuken open tot 17.00 uur
Zaterdag 2 januari	10.00 - 21.00 uur
Zondag 3 januari	10.00 - 19.00 uur
Maandag 4 januari	gesloten vanwege vakantie t/m 20 januari

ma		28-12-2015	04-01-2016
		12.00 - 19.00 uur	gesloten vanwege vakantie t/m 20 januari
di	22-12-2015	29-12-2015	
	10.00 - 18.00 uur, keuken open tot 17.00 uur	10.00 - 19.00 uur	
woe	23-12-2015	30-12-2015	
	gesloten	gesloten	
do	24-12-2015	31-12-2015	
	10.00 - 19.00 uur, keuken open tot 18.00 uur	12.00 - 18.00, keuken open tot 17.00 uur	
vr	25-12-2015	01-01-2016	
	12.00 - 21.00 uur, à la carte én passend Kerstmenu	12.00 - 18.00 uur, keuken open tot 17.00 uur	
za	26-12-2015	02-01-2016	
	12.00 - 21.00 uur, à la carte én passend Kerstmenu	10.00 - 21.00 uur	
zo	27-12-2015	03-01-2016	
	10.00 - 17.00 uur, na 18.00 uur besloten avond	10.00 - 19.00 uur	