



Pilsner : Pilsner 4,7%

Vores Pilsner er tysk inspireret med rigelig god pilsnarmalt samt umaltet byg fra Maglegård og en sydtysk bitterhumle. Men vi har givet den et lille eksotisk twist med tilsætning af en aromahumle, som tilføjer duften en diskret og pikant tone af lyse druer og blomster.

En øl til dig som godt kan li' en traditionel pilsner, men også er parat til en som har lidt mere af det hele.

Pilsner egner sig fortrinligt til det traditionelle danske frokostbord – eller bare når du trænger til en god tår over tørsten.

Schwarzbier : Schwarzbier 5.6%

Vores Schwarzbier er om ikke direkte sort så en orangebrun øl med et nydeligt beige skum. Både duft og smag præges af blidt ristede malte med en antydning af vanilje og brændt karamel.

En øl til dig som måske nok er til pilsnere, men godt kan li' dem både mørkere og lidt mere ristede i smagen.

Schwarzbier er god til en solid frokost samt til stegeretter.



Mørk Femmer : Mørk Bock 6.0%

Vores Mørk Femmer er en nøddebrun tyskinspireret Bock sprængfyldt med masser af Münchener Malt. Den rummer både karamelnoter med også et diskret strejf af kaffe.

En øl til dig, som sagtens kan se charmen i en lille fyldig kraftkarl!

Mørk Femmer går godt i spænd med de lidt kraftigere kødretter, oste eller bare som en rar hyggeøl.



Pale Ale : Engelsk Pale Ale 6.5%

Vores dybtgyldne Pale Ale henter sin inspiration fra England, hvorfra både den anvendte gær og bitterhumlen Pilgrim stammer. Den har en let frugtig karakter og er rig på maltsødme, som dog balanceres fint af en tør, humlet finish. En øl til dig, som måske godt vil udfordres en anelse på smagsløgene uden at gå til excesser! Pale Ale er god til lyse retter som kylling og fisk eller bare som ledsager til en god frokost.



Hoppy : American Pale Ale 8,5%

Vores gyldne Hoppy er en pale ale med inspiration fra de amerikanske APA'er. Der er brugt amerikanske humler i rigelig mængde, hvilket både kan smages og duftes. Cascade bidrager med en fin duft af citrus, Amarillo tilføjer en duft af blomster og Columbus giver et lille smæld på tungen af bitterhed. Den markante bitterhed er afbalanceret med en fyldig maltsmag, så bitterhed, fylde og sødme går op i en højere enhed.

Cacao Bock: Doppelbock med cacaobønner 8%

Vores Chokolade Bock er en voldsom mørkebrun basse med et højt og cremet lysebrunt skum lavet på masser af chokolademalt og Red Mayan - ægte honduranske kakaobønner fra Mikkel Friis-Holm. Fyldig men ikke sød.

En øl til dig som ved, at chokolade ikke blot er noget man spiser. Chokolade Bock kan sagtens klare sig fint overfor kraftigere retter som gullasch og bankekød.



Husets Sommer (sæson) : Hvedeøl 5.6%

Vores Husets Sommer er en hvedeøl, gylden og uklar akkurat som det si hør og bør for stilen. Men vores version er helt sin egen, og lidt utraditionelt har vi brygget den på umaltet spelt, som er med til at give en karakter af mødent korn. For at gøre øllen ekstra sommerlig er den smagt til med hjemmelavet hyldeblomstddrik, så den dufter og smager frisk og har en diskret forfriskende syrlighed.

Black Jack : Baltic Porter 10%

Vores Black Jack er en kulsort Baltic Porter med et lyst brunt skum. Her er brugt ristet byg i rigelig mængde og det giver den sorte farve, en krydret duft og smag af kaffe, chokolade med en antydning af vanilje. Trods farven er det en forførende blød og rund øl, der slutter af med en mild bitterhed fra humlen.

En øl til dig, som synes, at øl skal være sorte og smage af lakrids og kaffe. Black Jack egner sig til kraftige oste, chokoladecake og andre gode sager.



Honeymoon : Bock med honning 7.0%

Vores Honeymoon er en gylden ale med et livligt hvidt skum. Den tilsatte honning er gæret helt ud og efterlader næsten ingen sødme men derimod en varmende alkohol, som næsten garanteret vil få dig til summe som en.... En øl til dig som har en romantisk tand men ikke råd til at hverken giftermål eller bryllupsrejse. Honeymoon egner sig fantastisk til lyse oste samt de lidt mere krydrede lyse retter – f.eks. indisk mad.

Julebryg (Sæson) : Krydret Bock 6.0%

Vores Julebryg er en kastanjebrun, rund og fyldig Bock med en lang krydret eftersmag. Der er tilsat figer og abrikoser under brygningen og det tilføjer øllet en fin friskhed sammen med en blød mundfylde og et cremet skum. En øl til dig som har opgivet at holde julen fra døren og i stedet har overgivet dig til både Disneys Juleshow og julemelodier på torvet med Frelsens Hær.



Sort Dessert Øl : Dessert øl 14 %

Vores Sort Dessertøl er lavet på No5 Schwarzbier og udsat for vores helt unikke dessertølstechnik afsluttet med en lagring og modning i mindst 3 måneder. Blød, lækker og anderledes. En øl til dig som rummer en indre ølhund, men alligevel elsker Portvin til din dessert.

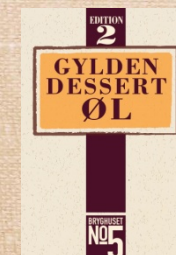
Sort Dessertøl er – ikke overraskende – velegnet til netop desserter som chokoladecake og blåskimmelost eller i enhver anden situation, hvor du ville byde på Portvin.

Gylden Dessert Øl : Dessert øl 14%

Vores Gylden Dessert Øl er en øl, hvor du roligt kan glemme alt, hvad du troede, du vidste om øl, en øl til dig som ikke er bange for at smage en øl, der minder mere om hvid portvin.

Gylden Dessertøl egner sig – som navnet antyder – glimrende til desserter som is med jordbær, frugttærter eller bare som en nydelig nippe-øl i små, afmålte mængder som også kan gemmes til dagen derpå.

Se også vores folder om alle vores Dessert Øl og snaps.



Bryghuset No5 – i hjertet af Holbæk

Vi gør mange ting og vi vil og kan mange ting. Som vores navn signalerer, så brygger vi vort eget øl, men er også restaurant, café, spillested og mad-ud-af-huset leverandør.

Vi kan tilbyde både "to lys på et bord", men har også plads til store grupper, selskaber og fester til både frokost og aften.

Fredag og lørdag aften bliver vi til spillested, når køkkenet lukker.

Og i weekenden inviterer vi dig på brunch.

Fadøl til din fest

Har din fest ikke fortjent godt håndlavet øl med både smag og karakter?

Jo, det tror vi da nok den har og du kan bestille både fadøl og fadølsanlæg hos os og vi instruerer dig i at bruge det.

Til events og den helt særlige lejlighed har vi også en smuk antik brandbil med et 4 haners fadølsanlæg vi lejer ud, den drejer helt sikkert hoveder..

Rundvisning på bryghuset

Har du lyst til at se hvordan øl brygges helt fra bunden, så kan i booke en rundvisning. Vi forklarer alt om ingredienserne, om udstyret og bryggeteknik.

I hører historien bag bryggeriet og om de forskellige øltyper. Som en del af rundvisningen smager I på 5 forskellige øl, der viser bredden i sortimentet.

En rundvisning er for minimum 5 personer, den varer ca. 1 time og skal bookes på forhånd. Prisen er 150,- per person.

Nygade 5

4300 Holbæk

info@bryghusetno5.dk

www.bryghusetno5.dk

Bordbestilling 45 34 55 55

(eller via vores hjemmeside)

RESTAURANT &
NO5 BRYGHUSET

RESTAURANT &
NO5 BRYGHUSET



Som Danmarks nok mindste mikrobryggeri tilstræber vi at kunne levere alle vores øltyper i takt med bestillingerne, dog tager vi forbehold for midlertidigt udsolgte typer.

Øl med historie®