



— SELTENE BIERE —

# INSEL-BRAUEREI

— FLASCHENREIFUNG —



## MARKUS BERBERICH

Inhaber, Gründer der InselBrauerei,  
Braumeister & Biersommelier  
Owner, Founder, Brewmaster & Beersommelier

Ich habe die Insel-Brauerei gemeinsam mit Andries und Frans de Groen 2014 gegründet und 2015 eröffnet. Wir sind erfahrene, bierbegeisterte Braumeister und Brauereileute, die sich - natürlich - beim Biertrinken kennen gelernt haben. Ich habe Andries und Frans gefragt, ob Sie Lust auf ein Bier-Projekt mit mir haben. Die Antwort war Ja und wir haben einfach losgelegt. Es hat mein ganzes Leben verändert, glücklicherweise zum Guten!

Unsere Idee war es, Seltene Biere zu brauen. Das sind wenig bekannte, vergessene oder selbst kreierte oder interpretierte Bierstile. Die Insel Rügen ist seit über 20 Jahren meine Wahlheimat. Inspiriert von der Natur der Insel haben wir eine in Deutschland einzigartige Braumethode mit der Flaschenreifung kreiert und darauf abgestimmt eine komplett neue, unvergleichliche Brauerei in Ramin gebaut und in Bergen ein Lagerhaus eröffnet.



## UNSERE BIERE MACHEN NEUGIERIG UND LADEN ZUM ENTDECKEN EIN

Durch die außergewöhnlichen, in Naturpapier eingewickelten Flaschen mit den schönen, kreativen Insel-Motiven; durch das neue Trinkritual mit den besonderen Gläsern und vor allem durch ihren wirklich einzigartigen Geschmack. Gutes, solides handwerkliches Arbeiten ist uns wichtig. Wir sind Brauer, Braumeister und Biersommeliers. Unserer Arbeit erfüllt uns mit Freude und verbindet uns als Freunde. Gute menschliche Beziehungen zu Mitarbeitern, Kunden, Lieferanten und Dienstleistern versuchen wir jeden Tag mit positiver Energie zu leben. Von negativer Energie versuchen wir uns so schnell wie möglich zu befreien. Wir haben unsere eigene Brau-Philosophie und unsere eigenen Regeln. Alles, was wir tun, dient einem Ziel: Das beste Bier zu brauen. Dem ordnen wir alles unter. Wir freuen uns wirklich sehr, so viele offene, neugierige Menschen als Kunden gefunden zu haben. Sie genießen es, im Moment zu sein, in der wilden ursprünglichen Natur der Insel und den Genuss mit den Seltenen Bierern zu zelebrieren.



I founded the Insel Brauerei together with Andries and Frans de Groen in 2014 and opened in 2015. We are experienced, beer-loving master brewers and brewery people who, of course, met each other while drinking beer. I asked Andries and Frans if they would like to start a new brewery with me. The answer was Yes and we just got going. It has changed my whole life, fortunately for the better! Our idea was to brew rare beers. These are little known, forgotten or self created or interpreted beer styles. The island of Rügen has been my adopted home for over 20 years. Inspired by the nature of the island, we created a unique brewing method in Germany based on bottle conditioning and, in line with this, built a completely new, incomparable brewery in Ramin and opened a warehouse in Bergen.

## OUR BEERS CREATE CURIOSITY AND INVITE TO EXPLORE

Through the unusual bottles wrapped in recycled paper with the beautiful, creative island motifs; through the new drinking ritual with the special glasses and above all, through their truly unique taste.

Good, solid craftsmanship is important to us. We are brewers, master brewers and beer sommeliers. Our work fills us with joy and connects us as friends. We try to live good human relations with employees, customers, suppliers and service providers filled with positive energy every day. We try to free ourselves from negative energy as quickly as possible. We have our own brewing philosophy and our own rules. Everything we do serves one goal: to brew the best beer. We subordinate everything to this goal. We are really pleased to have found so many open-minded, curious people as customers. They enjoy being in the moment, in the wild, unspoiled nature of the island and indulging themselves with our rare beers.



# WIE WIR BRAUEN HOW WE BREW

DI FANNE



## SELTENE BIERE

Wir brauen nur eigene Kreationen, inspiriert von wenig bekannten, vergessenen historischen Bierstilen und von der internationalen Biertradition.

Wir brauen nur mit Flaschenreifung, mit Naturhopfen, mit Spezialmalzen, offener Gärung und naturbelassen ohne Filter. Wir brauen nur das Bier, das wir auch selbst am liebsten trinken - mit üppigem Schaum, aromatischem Duft und einem einzigartig intensiven Geschmackserlebnis.

## NATURHOPFEN VOLLER GESCHMACK

Wir brauen mit rund 20 verschiedene Hopfensorten aus aller Welt uns setzen diese in verschiedenen Prozessstufen beim Brauen ein: Sudhaus-, Whirlpool- & Gärbottichhopfung sowie beim Kaltstopfen.

So erzielen wir die beste Bittere mit dem feinsten Duft auf die natürlichste Brauart.

## DER TEMPERIERBARE HOPFENGEBER

Wir brauen mit einem in Deutschland einzigartigen, temperierbaren Hopfengeber. So können wir das beste Duftspiel aus dem Naturdoldenhopfen herausholen.

## RARE BEERS

We only brew our own creations, inspired by little-known, forgotten historical beer styles and the international beer tradition. We only brew using bottle conditioning, natural hops, specialty malts, and open fermentation to produce natural, unfiltered beers.

We only brew the beers that we like to drink ourselves - with opulent foam head, aromatic bouquets, and a uniquely intense flavour experience.

## NATURAL HOPS FULL FLAVOUR

We brew with around 20 different hop varieties from all over the world and use them in different process stages during brewing: brewhouse, whirlpool & fermentation vat hopping and dry hopping.

In this way, we achieve the best bitterness with the finest aroma in the most natural way of brewing.

## THE TEMPERATURE- CONTROLLED HOP DISPENSER

We brew using a temperature-controlled hop dispenser - one of its kind in Germany. This enables us to get the best bouquet from the natural hop cones.





## SPEZIALMALZE DIE MISCHUNG MACHT'S

Wir brauen mit Spezialmalzen aus Gerste, Weizen, Hafer und Roggen. Sie sorgen für die samtweiche bis cremige Textur unserer Seltenen Biere. Mit der unterschiedlichen Röstung der Malze brauen wir Biere von strohgelb über kastanienbraun bis zu tiefschwarz und erreichen spannende Duftspiele, z.B. von Espresso oder Bitterschokolade.

## OFFENE GÄRUNG DAS GEHEIMNIS DER SELTENEN BIERE

Unsere Seltenen Biere gären in flachen, offenen Gärwannen. Nur so können unsere Hefen ganz ohne hydrostatischen Druck ihr komplexes Duft- und Geschmackspotenzial entfalten, z.B. fruchtig [zitrus-, aprikosen-, ananasartig] oder würzig [rumähnlich oder pfeffrig]. Bei jedem Bier werden jeweils zwei unterschiedliche Hefen eingesetzt, z.B. Abteihefen oder Bière-Brut-Hefe.

Alle unsere Biere durchlaufen drei Gärschritte: Hauptgärung in offenen Wannen, Nachgärung in Tanks für die erste Anreicherung mit CO<sup>2</sup> und die dritte Gärung in der Flasche mit einer zweiten Hefe für die Perfektionierung des Geschmacks, der Schaumstabilität und der feinperligen Kohlensäure im Glas.

## SPECIALTY MALTS THE MIXTURE IS THE KEY

We brew using specialty malts from barley, wheat, oats, and rye which are responsible for the velvety to creamy texture of our rare beers. With the different types of malts we brew beers from straw yellow and chestnut brown to deep black, creating exciting bouquets, e.g. of espresso or dark chocolate.

## OPEN FERMENTATION THE SECRET OF THE RARE BEERS

Our rare beers ferment in shallow, open fermentation vessels. This is the only method which ensures that our yeasts can unfold their complex aroma and flavour potential, completely without hydrostatic pressure, e.g., fruity [citrus, apricot, and pineapple-like] or spicy [dried fruit, rum-like, or peppery]. Two different yeasts are used for each beer, e.g. abbey yeast or Bière Brut yeast.

All our beers go through three fermentation steps: main fermentation in open vessels, secondary fermentation in tanks for the first CO<sup>2</sup> enrichment, and the third fermentation in the bottle with a second yeast for the perfect taste, foam stability, and the fine bubbles in the glass.





## FLASCHENREIFUNG DIE TRADITIONELLE METHODE

Wir brauen nach der traditionellen Methode mit Flaschenreifung.

Die obergärigen Biere bekommen eine Dosage und reifen in der temperierten Reifekammer bei 25°C für mind. 10 Tage nach der Abfüllung. Beim Insel Pilsner, dem ersten untergärigen Bier von unserer Brauerei, verwenden wir Bierwürze für die Flaschenreifung. Auf diese Weise erreichen wir eine einzigartige Geschmackstiefe.

Die sehr feinperlige Kohlensäure wird perfekt in den Bierkörper eingebunden und sorgt für eine stabile Schaumkrone im Glas. Die Flaschenreifung garantiert Sauerstofffreiheit in der abgefüllten Flasche und ist in Verbindung mit dem Naturpapier als Lichtschutz die Garantie für die besonders lange natürliche Frische unserer seltenen Biere.

## BOTTLE CONDITIONING THE TRADITIONAL METHOD

We brew according to the traditional method of bottle conditioning.

The top-fermented beers are given a dosage of dextrose and mature in the temperature-controlled maturation chamber at 25°C for at least 10 days after bottling. For our Insel Pilsner, the first bottom-fermented beer by our brewery, we use wort for the bottle conditioning. This method results in a unique depth of flavour.

The very fine-bubbled carbon dioxide is perfectly integrated into the body producing a stable head in the glass. Bottle conditioning ensures that there is no oxygen in the filled bottle, and in combination with the recycled paper as light protection, guarantees the special, long-lasting freshness of our rare beers.





## NATURPAPIER SELTENER SCHUTZ FÜR SELTENE BIERE

Unsere Flaschen werden zum Lichtschutz komplett in nassfestes Natur-Wickelpapier eingewickelt. Nur dieser Lichtschutz garantiert in Verbindung mit der Flaschenreifung die langanhaltende Frische und Qualität der Seltenen Biere. Die Wickeltechnik ist eine geschützte Eigenentwicklung der Insel-Brauerei. Das Natur-Wickelpapier für unsere Etiketten ist aus FSC-zertifizierter nachhaltiger Forstwirtschaft. FSC [Forest Stewardship Council] ist ein internationales Zertifizierungssystem für Waldwirtschaft. Seine Prinzipien garantieren die verantwortungsvolle Bewirtschaftung von Wäldern, den Schutz bedrohter Tier- und Pflanzenarten und die Erhaltung des Ökosystems der Wälder.

## MEHRWEG IST UNSER ANLIEGEN

Wir verwenden Standard-Mehrwegflaschen in den Größen 0,33 l und 0,75 l. Die Flaschenetiketten sind mit mehrwegfähigem Leim angebracht. Bei unseren gebrauchten Flaschen wird das Natur-Wickelpapier in einer Standard-Reinigungsmaschine von den Flaschen entfernt. Das abgelöste Papier wird dem Wertstoffkreislauf wieder zugeführt. Die zurücklaufenden Flaschen werden gesammelt, gereinigt, im Mehrwegpool wieder eingespeist und wieder befüllt.

Im April 2021 nahmen wir die erste Inline-Mehrweg-Wickelflaschen-Waschanlage der Welt in Betrieb!

## NATURAL PAPER RARE PROTECTION FOR RARE BEERS

Our bottles are completely wrapped in wet-strength natural wrapping paper for light protection. Only this light protection, in combination with bottle conditioning, guarantees the long-lasting freshness and quality of the rare beers. The wrapping technique is a proprietary development of the Insel-Brauerei. The natural wrapping paper for our labels is from FSC-certified sustainable forestry. FSC [Forest Stewardship Council] is an international certification system for forest management. Its principles guarantee the responsible management of forests, the protection of endangered animal and plant species and the preservation of the forest ecosystem.

## RETURNABLE BOTTLES IS OUR CONCERN

We use standard reusable bottles in the sizes 0.33 l and 0.75 l. The bottle labels are attached with reusable glue. For our used bottles, the natural wrapping paper is removed from the bottles in a standard cleaning machine. The detached paper is returned to the recycling system. The returned bottles are collected, cleaned, fed back into the reusable pool and refilled. In April 2021, we put the world's first inline reusable wraparound bottle washing system into operation!



# BRAUPROZESS/BREWING PROCESS



## 1 SCHROTEN MILLING

Eine 4-Walzen-Mühle und eine Hammermühle schrotten die Spezialmalze. Die Malzkörner werden zerkleinert, ohne die Spelzen zu zerstören. A 4-roll mill and a hammer mill grind the special malts. The malt grains are crushed, without destroying the husks.

## 2 MAISCHEN MASHING

Das geschrotete Malz wird im Maischebottichpfanne mit temperiertem Wasser vermischt. Dabei wird die Stärke aus dem Korn im Wasser gelöst. Gleichzeitig werden Enzyme aktiv, die die Stärke in vergärbaren Zucker umwandeln. The ground malt is mixed with tempered water in the mash tun kettle. In the process, the starch from the grain is dissolved in the water. At the same time enzymes are activated, which convert the starch into fermentable sugars.

## 3 LÄUTERN LAUTERING

Nach der vollständigen Verzuckerung wird die Maische in den Läuterbottich gepumpt. Dank des Siebbodens und dem Filterkuchen aus Spelzen werden Würze [in Wasser gelöstes und verzuckertes Malz] und Treber [wasserunlösliche Getreidebestandteile] getrennt. After complete saccharification, the mash is pumped into the lauter tun. Thanks to the false bottom and the filter cake from husks, wort [malt dissolved in water and saccharified] and spent grains [water-insoluble grain components] are separated.

## 4 WÜRZE KOCHEN BOILING

Nach dem Läutern wird die Würze in den Maischepfanne zurückgeführt, der jetzt als Würzepfanne dient. Die Würze wird waldend gekocht. Durch das Verdampfen veredelt sich der Würzecharakter. After lautering, the wort is returned to the mash tun kettle, which now serves as a wort kettle. The wort is boiled to a boiling rolling. Evaporation refines the character of the wort.

## 5 HOPFENGEGER HOP DISPENSER

Die Würze bekommt mehrere Hopfengaben. Die im Hopfen enthaltenen Bitterstoffe erhöhen die natürliche Haltbarkeit der Biere, sorgen für die Grundbittere und einen Teil des Duftes. The wort gets several hop additions. The bitter substances contained in the hops increase the natural shelf life of the beers, provide the basic bitterness and part of the aroma.

## 6 AUSSCHLAGEN CASTING

Im Whirlpool werden ausgefallenes Eiweiß und weitere unlösliche Hopfenstoffe aus der Würze entfernt. In the whirlpool, precipitated protein and other insoluble hop substances are removed from the wort.

## 7 ABKÜHLEN COOLING

Die klare Würze wird im Gegenstromverfahren abgekühlt und auf eine für die obergärigen speziellen Hefen optimale Temperatur gebracht [25°-28°C]. The clear wort is cooled in a reverse flow process and brought to an optimal temperature for the top-fermenting special yeasts [25°-28°C].

## 8 OFFENE GÄRUNG OPEN FERMENTATION

Die abgekühlte Würze wird in flachen offenen Gärwanen mit obergäriger Hefe angestellt. Der enthaltene Zucker wird von der Hefe zu Alkohol vergoren. The cooled wort is pitched in shallow open fermentation tubs with top-fermenting yeast. The sugar contained in the wort is fermented into alcohol by the yeast.

## 9 LAGERTANKS STORAGE TANKS

Nach der offenen Hauptgärung wird das Jungbier in vertikale Lagertanks geschlaucht. Die Tanks sind gasdicht verschlossen und die hier entstehende Kohlensäure bettet sich elegant ein. After the open main fermentation, the green beer is transferred into vertical storage tanks. The tanks are sealed gas-tight and the carbon dioxide that develops here binds itself elegantly.

## 10 FLASCHENFÜLLUNG BOTTLING

Die Flaschen werden gereinigt und mit CO<sup>2</sup> zweimal vorevakuiert. Das vorgereifte Bier wird mit frischer Hefe und einer Dosage für die Flaschenreifung vorbereitet und mit Hochdruckeinspritzung sauerstoffarm abgefüllt. The bottles are cleaned and pre-evacuated twice with CO<sup>2</sup>. The pre-matured beer is prepared with fresh yeast and a dosage for bottle conditioning and is bottled using high-pressure injection to avoid oxygen intake.

## 11 REIFEKAMMER CONDITIONING

Bei 25°C erreichen die Seltenen Biere nach 10 Tagen die Trinkreife. Der Geschmack wird abgerundet und die Kohlensäure sehr fein im Bier gebunden. At 25°C, the rare beers reach drinking maturity after 10 days. The taste is completed and the carbon dioxide is very finely bound in the beer.

# WAS WIR BRAUEN WHAT WE BREW

BIERSTILE

BEER STYLES





# NATURHOPFEN

## NATURAL HOPS

*Hopfen  
aus  
aller Welt*

### aus United Kingdom

HOPFEN/HOPS	GESCHMACK/TASTE
<b>Golding</b>	Lebkuchen, Waldmeister, Zitrone

### aus den U.S.A.

HOPFEN/HOPS	GESCHMACK/TASTE
<b>Chinook</b>	Grapefruit, Fenchel, Basilikum
<b>Cascade</b>	fruchtig, beerig
<b>Centennial</b>	Litschi, Birne, Bergamotte
<b>Mosaic</b>	Ananas, Mango, Maracuja
<b>El Dorado</b>	Aprikose, Birne, Mango
<b>Sultana</b>	Pinie, Ananas, Zitrus

### aus Tschechien

HOPFEN/HOPS	GESCHMACK/TASTE
<b>Kazbek</b>	Orange, Ananas, Mango

### aus Deutschland

HOPFEN/HOPS	GESCHMACK/TASTE
<b>Magnum</b>	Pfeffer, Zedernholz, Kräuter
<b>Cascade</b>	Grapefruit, Citrus, Kräuter
<b>Hüll Melon</b>	Honigmelone, Erdbeere, Karamell
<b>Callista</b>	Waldbeere, Maracuja, Erdbeere
<b>Mandarina Bavaria</b>	Mandarine, Stachelbeere, Orange
<b>Tango</b>	Zitrone, Maracuja, Apfel
<b>Hallertauer Blanc</b>	Grapefruit, Weißweintrauben, Zitronengras

WET HOP	GESCHMACK/TASTE
<b>Herkules</b>	Zitronenmelisse, Aprikose, Orange

### aus Japan

HOPFEN/HOPS	GESCHMACK/TASTE
<b>Sorachi Ace</b>	Litschi, Orange, Zitronengras

### aus Australien

HOPFEN/HOPS	GESCHMACK/TASTE
<b>Galaxy</b>	Pfirsich, Ananas, Stachelbeere

### aus Neuseeland

HOPFEN/HOPS	GESCHMACK/TASTE
<b>Nelson Sauvín</b>	Zitrusfrüchte, Passionsfrucht, Weißwein



# GLÄSER GLASSES

Jede Glasform beeinflusst das Aromaspiel und den Geschmack des Bieres. Dasselbe Bier aus verschiedenen Gläsern ergibt verschiedene Trinkerlebnisse.

Every glass shape influences the aroma palate and the taste of the beer. The same beer from different glasses results in different drinking experiences



Je komplexer und aromenreicher das Bier, desto breiter das Glas.

The more complex and aromatic the beer, the wider the glass.



Jedes Bier hat ein unterschiedliches Aromaprofil. Mit höherem Alkoholgehalt gehen intensivere Aromen einher.

Ein voluminöseres Aromaprofil braucht eine höhere Temperatur, um sich besser zu entfalten.

Every beer has a different aroma profile. Higher alcohol content is accompanied by more intense aromas. A more voluminous aroma profile needs a higher temperature to develop better.



Je stärker und dunkler das Bier, desto höher die empfohlene Genuss-Temperatur.

The stronger and darker the beer, the higher the recommended drinking temperature.



## SOMMELIERGLAS

Für eine gute Wahrnehmung der Aromen ist das Sommelierglas unten etwas breiter und verjüngt sich nach oben. So entsteht im oberen Bereich ein sogenannter Duftkamin, in dem sich die Aromen bündeln und der Duft schön wahrgenommen werden kann.

For a good perception of the aromas, the sommelier glass is slightly wider at the bottom and tapers towards the top. This creates a so-called scent chimney in the upper area, where the aromas are concentrated and the scent can be perceived beautifully.



## APERITIFGLAS

Das Glas um prickelnde Biere mit ihrer filigranen Struktur zu unterstützen. Für eine optimale Perlage der Seltenen Biere. The glass to support sparkling beers with their filigree structure. For optimal perlage of rare beers.



## GOURMETGLAS

Das weite Gourmetglas für voluminöse, aromareiche und alkoholisch stärkere Biere. So können sie ihr Duftspiel optimal zeigen.

The wide gourmet glass for voluminous, aromatic and alcoholic beers. This way, they can show their aroma optimally.

# BALTIC BIERE

GENUSSBIERE, DIE JEDES MENÜ  
GEKONNT BEGLEITEN

PLEASURABLE BEERS  
WHICH SKILFULLY  
COMPLEMENT EVERY MEAL



Geschmackvolle und intensive seltene Biere  
mit höherem Alkoholgehalt [6,5 - 9,5 % abv].  
Inspiriert von belgischen, altdeutschen  
und britischen Bierstilen.

Ideal als Menübegleiter oder als Genuss  
für den besonderen Anlass.



## BALTIC ALE

### BELGIAN-STYLE PALE STRONG ALE

TROCKEN | DRY | SECHE ●●●●○  
 WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ●●●●○  
 HERB | BITTER | AMÈRE ●●●●○



ALC. **7,5**% VOL

Perfekt zu sehr würzigen und scharfen Speisen:  
 Thai-Curry, Kürbis, Rind, Schwein, gebratener  
 Fisch, Bauerngockel  
 Perfect with very spicy and hot dishes:  
 Thai curry, pumpkin, beef, pork, fried fish,  
 farmhouse chicken



Warmer Goldton und ein voluminöser, feinporiger  
 Schaum machen Appetit. Feiner, subtil würziger  
 Hefeduft nach frisch zerstoßenem grünem Pfeffer  
 und etwas Muskatnuss umrahmt den weichen, voll-  
 mundigen Körper. Der Alkoholgehalt ist geschickt  
 eingebunden. Ein sehr eleganter, trockener, wein-  
 ähnlicher Trunk. Zarte Herbe klingt lange nach. Das  
 Genussbier schlechthin.  
 A warm gold tone and a voluminous, fine-pored  
 foam whet the appetite. A fine, subtly spicy yeast  
 bouquet of freshly crushed green pepper and a  
 little nutmeg frames the soft, full body, deftly in-  
 tegrating the alcohol content. A very elegant, dry,  
 wine-like drink with a gently bitter long aftertaste.  
 The ultimate beer pleasure.

## BALTIC STOUT

### BRITISH-STYLE IMPERIAL STOUT

SCHOKOLADE | CHOCOLATE ●●●●●  
 ESPRESSO ●●●●○  
 TROCKEN | DRY | SECHE ●●●●○



ALC. **7,5**% VOL

Passt gut zu Bitterschokolade, Pflaumenkuchen,  
 Zimtrollen, gegrillter Banane, Praline  
 Goes well with bitter chocolate, plum cake,  
 cinnamon rolls, grilled banana, pralines



Tiefschwarz im Glas mit imposanter, beiger  
 Schaumkrone. Ein betörender Duft nach Schokolade  
 und Mokka. Der hohe Anteil an Röstmalz von Hafer  
 und Weizen macht den Trunk sehr cremig - wie  
 eine Mousse au Chocolat aus Bitterschokolade.  
 Weich, wärmend, glücklich machend. Ab vor den  
 Kamin, Füße hoch und den Abend zufrieden aus-  
 klingen lassen.  
 A deep black colour in the glass with an impres-  
 sive, beige head. A captivating bouquet  
 of chocolate and Turkish coffee. The high  
 percentage of roasted oat and wheat  
 malts results in a very creamy drink -  
 like a mousse au chocolat made from  
 bitter chocolate. Soft, warming, and  
 pleasurable. Perfect in front of the open  
 fire with one's feet up at the end of  
 the day.





# BALTIC DUBBEL

- BELGIAN-STYLE DUBBEL -

WEINARTIG | WINE-LIKE | RAPPÉLANT LE VIN ●●●○○○  
 FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ●●●○○○  
 WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ●●●○○○



ALC. **8,5%** VOL

Perfekt zu würzigen Käsesorten, Wild, Lamm, Rib Eye Steak, Pflaumenkuchen  
 Perfect with tangy varieties of cheese, game, lamb, rib-eye steak, plum cake



.....  
 Warmes Kastanienbraun mit roten Reflexen und creme-beiger Schaumkrone. Die Abteihefe ergibt im Verbund mit dem Roggen-, Weizen- und Röstmalz ein komplexes Duftspiel von dunklen Trockenfrüchten: Pflaume, Dattel, Rumrosine und ein Hauch von Haselnuss. Der Trunk ist trocken, elegant und hinterlässt einen weinähnlichen Eindruck. Der Alkoholgehalt von 8,5 Vol.-% ist genussvoll eingebunden.

A warm chestnut brown with red glints and a cream-beige head. The abbey yeast in combination with the rye, wheat, and roasted malts generates a complex bouquet of dark dried fruits: plums, dates, rum raisins, and a hint of hazelnut. The drink is dry and elegant and leaves behind a wine-like impression. The alcohol content of 8.5 VOL% is pleasantly integrated.

# BALTIC TRIPEL

- BELGIAN-STYLE TRIPEL -

WEINARTIG | WINE-LIKE | RAPPÉLANT LE VIN ○○○○○○  
 FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ○○○○○○  
 WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ○○○○○○



ALC. **9,5%** VOL

Perfekt zu sehr intensivem Käse, Kürbissuppe, Pilzen, Fisch in Miso, Karamell-Pralinen, Nugat  
 Perfect with intensely flavoured cheese, pumpkin soup, mushrooms, fish in miso sauce, caramel pralines, nougat



.....  
 Sattes Sonnengelb, mit intensivem, geheimnisvollem Duft. Würzige Noten umspielen die fruchtigen Nuancen des Malzbetts. Wie ein gegrillter Pfirsich mit frischen Kräutern. Sehr trocken, weinartig, erinnert auch an Pastis an einem warmen Sommerabend. Wirklich einzigartig.

A rich sun yellow with intense, mysterious aromas. Spicy notes embrace the fruity nuances of the malt body. Like a grilled peach with fresh herbs. Very dry and wine-like, reminiscent of a Pastis on a warm summer evening. Really unique.





# BALTIC GOSE

- [CONTEMPORARY] GOSE -

WEINARTIG | WINE-LIKE |        
 RAPPELANT LE VIN  
 FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE       
 SAUER | SOUR | ACIDE



ALC. **6,5**% VOL

Perfekt zu Meeresfrüchten, Blauschimmelkäse, Ente  
 Perfect with seafood, blue mould, cheese, duck



Ein sehr elegantes Bier von der Ostsee - mit Meersalz gebraut, fein gewürzt und mit einer Bière-Brut-Hefe vergoren. Maritim-mineralische Noten mit einem Hauch von Birne, Quitte und Ananas kitzeln die Nase. Sehr weich moussierender Trunk mit zartem Säurespiel und trockenem Finish. Genussvoll, sektähnlich, erfrischend.

A very elegant beer from the Baltic sea - brewed with sea salt, finely seasoned and fermented using a Bière Brut yeast. Maritime-mineral notes with a hint of pear and quince tickle the nose. A very smooth, lightly effervescent drink with a delicate sour note and a dry finish. Pleasurable, wine-like, refreshing.



# BALTIC FARM

- FARMHOUSE ALE -

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE       
 TROCKEN | DRY | SECHE       
 HERB | BITTER | AMÈRE



ALC. **6,5**% VOL

Passt gut zu Käsefondue, Fisch, Truthahn, würzigen Käse, Chili con Carne  
 Complements cheese fondue, fish, turkey, spicy cheese, chili con carne



Intensiver Hopfenduft nach saftiger Melone mit einem Hauch von Pfeffer überraschen und machen neugierig. Heller Bernstein leuchtet im Glas mit üppiger Schaumkrone und ausgeprägtem Körper. Genussvoll würzig, weinähnlich trocken mit einem pfeffrig-herben Finish. Einzigartig in dieser Geschmackskomposition und ein perfekter Menübegleiter.

A surprising, intensive hop bouquet of juicy melons with a hint of pepper awakens the interest. A light amber radiance in the glass with an opulent head and a distinctive body. Pleasurably spicy with a winelike dryness and a peppery-bitter finish. A unique taste composition and a perfect accompaniment to food.



# INSEL BIERE

ERFRISCHENDE,  
CHARAKTERVOLLE BIERE  
MIT INSEL-FEELING

REFRESHING,  
ENJOYABLE BEERS  
IN THE RANGE

Ob Aperitif, Durstlöcher oder Feierabendgenuss.

## INSEL KREIDE

- BIÈRE BRUT -

WEINARTIG | WINE-LIKE | RAPPÉLANT LE VIN ● ● ● ● ●  
FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ● ● ● ● ○  
TROCKEN | DRY | SECHE ● ● ● ○ ○

ALC. **5,6%** VOL



Perfekt zu Empfangs-Snacks, Spargel,  
frischen Erdbeeren, Sorbet

Perfect with reception snacks, asparagus,  
fresh strawberries, sorbet

FOOD  
PAIRING



Ein verführerisches Bier für den festlichen Anlass:  
Mit kreidehaltigem Wasser gebraut und mit Bière-  
Brut-Hefe vergoren. Zart-fruchtiger Duft nach hellen  
Weintrauben und Birne. Feinperlig, subtil prickelnd,  
mit dezentem Säurespiel und trockenem Finish.  
Die edle Erfrischung aus den weißen Ostseebädern.

A seductive beer for festive occasions: brewed with  
chalky water and fermented with Bière Brut yeast.  
Delicate fruity bouquet of white grapes and pear.  
Fine-bubbled, subtly effervescent with a discreet  
acidity and a dry finish. The sophisticated refresher  
from the Baltic Sea's  
white bathing resorts.



**Insel Pilsner - WET HOPPED** - ursprüngliches Pilsner mit nassem Hopfen, offener Gärung, Flaschenreifung und erntefrischem, herbem Geschmack.

Insel Pilsner  
- WET HOPPED -  
typical German Pilsner,  
hoppy, floral, herbal,  
pleasant bitterness.



**BEST-SELLER**  
KÜSTE

## INSEL PILSNER

- WET HOPPED -

TROCKEN | DRY | SECHE ● ● ● ● ○  
WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ● ● ● ● ○  
HERB | BITTER | AMÈRE ● ● ● ● ●



ALC. **5,6%** VOL

Passt gut zu frischen Salaten, gedünstetem Fisch, Gegrilltem, pikanter Salami  
Goes well with fresh salads, steamed fish, grilled dishes, spicy salami

FOOD PAIRING



Bei diesem Bier haben wir zwei traditionelle Braumethoden kombiniert: Nasshopfung und Flaschenreifung. Wet Hop, der nasse Hopfen, bringt den saftigen Duft erntefrischer Hopfendolden mit eleganten Noten von Kräutern und feinen blumigen Nuancen.

Ein traditionelles Pilsner Bier mit der besonderen Raffinesse des ursprünglichen Hopfengeschmacks - naturbelassen, erfrischend, pfeffrig-würzig und harmonisch.

Die Flaschenreifung hält den Hopfenduft anhaltend frisch. Ein Pilsner von ausgeprägter norddeutscher Eleganz. Perfekt als Durstlöcher und Aperitif.

Brewing this beer, we have combined two traditional brewing methods: wet hopping and bottle conditioning. Wet Hop provides the juicy aroma of freshly harvested hop cones with elegant notes of herbs and fine floral nuances. A traditional Pilsner beer with the sophisticated original hop flavour - unfiltered, refreshing, peppery, and well balanced. The bottle conditioning keeps the hop aroma fresh for a long time. A Pilsner of distinct North German elegance. Perfect as thirst quencher and aperitif.

## INSEL SAISON

- BIÈRE DE SAISON -

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ● ● ● ● ●  
WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ● ● ● ● ○  
HERB | BITTER | AMÈRE ● ○ ○ ○ ○



ALC. **5,6%** VOL

Perfekt zu frischen Salaten, Artischocken, Meeresfrüchten, Pilzen, Kürbis  
Goes well with salads, artichokes, seafood, mushrooms, pumpkin

FOOD PAIRING



Die Sonne im Glas: strahlendes Orange mit goldenen Reflexen. Es duftet wie eine saftige, reife Aprikose, abgerundet mit der delikaten Würzigkeit mittelalterlicher Kräutersamen. Angenehm weicher Körper durch den hohen Weizenmalzanteil. Prickelnd-spritzig, schlank und sehr erfrischend.

Der Sommer kann kommen!

Sun in a glass: a radiant orange with golden glints. It has an aroma of juicy, ripe apricots, rounded off with the delicate spiciness of medieval herb seeds. A pleasantly smooth body thanks to the high proportion of wheat malt. Lively effervescent, light and very refreshing. The summer can begin!



WORLD BEER AWARDS  
WINNER





# IPA

INDIA PALE ALE  
SUPER ERFRISCHENDE, CHARAKTERVOLLE BIERE -  
FÜR ALLE HOPFEN-LIEBHABER

SUPER REFRESHING BEERS  
FULL OF CHARACTER -  
FOR THE ADVENTUROUS LOVERS OF HOPPY BEERS

Hopfen in all seiner Vielfalt!

Die Hopfensorten sind charaktergebend für die tropisch,  
zitrusartigen bis pinien und harzigen Noten.

Jedes IPA ist charakterstark und präsentiert sich  
aromatisch und intensiv.



## EAST COAST

- IPA -

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ○ ○ ○ ○ ○

WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ○ ○ ○ ○ ○

HERB | BITTER | AMÈRE ○ ○ ○ ○ ○



ALC. **5,6**% VOL

Passt gut zu Gegrilltem, Ziegenkäse, Krabbensalat,  
Crème brûlée, Käsekuchen

Goes well with: grilled meat, goat, cheese, crab  
salad, crème brûlée, cheesecake

FOOD  
PAIRING



Rauf an die Küste, das nächste Abenteuer ruft! Ein East Coast IPA begleitet deinen Drang nach Freiheit - leuchtend orange, naturbelassen und überwältigend fruchtig. Dieses Bier spielt den komplexen, fruchtigen Duft des Chinook-Hopfens voll aus - tropfend saftige Grapefruit, intensive rote Beeren umrahmt von würzigen Noten, die dem Trunk Struktur geben bei kaum wahrnehmbarer Bittere. Die Verwendung von Gersten-, Weizen- und Hafermalz geben dem Bier eine samtig-weiche Textur. So schmeckt dein Sommer an der Küste.

Eine saftig-fruchtige Wonne.

Get into the van and up to the coast, the next adventure is calling! An East Coast IPA accompanies your urge for freedom - bright orange, unfiltered and overwhelmingly fruity. This beer fully exploits the complex, fruity aromas of the Chinook hops - dripping juicy grapefruit, intense red berries framed by spicy notes that give structure to the drink with hardly noticeable bitterness. The use of barley, wheat and oat malt gives the beer a velvety soft texture. This is what your summer on the coast tastes like. A juicy, fruity delight.

BEST-  
SELLER  
NATIONAL





## ÜBERSEE HOPFEN

- INDIA PALE ALE -

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ● ● ● ○ ○  
 WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ● ● ● ○ ○  
 HERB | BITTER | AMÈRE ● ● ● ● ●



ALC. **5,6%** VOL

Passt gut zu Meeresfrüchten, pikanter, asiatischer Küche, Currys, Burger, Rinderfilet  
 Goes well with seafood, spicy Asian dishes, curries, burgers, filet of beef

FOOD PAIRING



Intensiv fruchtig, zugleich trocken und knackig herb. Der japanische Hopfen bringt einen schönen Duft nach Kokos, Litschi und Zitronengras. Gebraut mit einem selbst entwickelten temperierbaren Hopfengeber - das ergibt das einzigartige, stabile Hopfenduftspiel. Ein IPA im besten Sinne - single hop, ursprünglich und überraschend.

Intensively fruity while simultaneously dry and crisply bitter. The Japanese hops lend the drink a pleasant bouquet of coconut, lychee, and lemon grass.

Brewed with a specially developed temperature-controlled hop dispenser to produce the unique, stable hop bouquet. An IPA in the best sense - single hop, original, and surprising.

## GERMAN COAST

- DOUBLE IPA -

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ● ● ● ○ ○  
 WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ● ● ● ● ○  
 HERB | BITTER | AMÈRE ● ● ● ● ○



ALC. **7,5%** VOL

Passt gut zu pikanten Speisen, Burger, Blauschimmelkäse  
 Goes well with piquant dishes, burgers, blue cheese

FOOD PAIRING



Sattes Gold leuchtet im Glas, gekrönt von einer feinporigen Schaumkrone. Die deutsche Hopfensorte Magnum ergibt im Verbund mit der Reifung auf Kiefernzapfen und Nadelzweigen eine genussvoll durstlöschende Frische mit der appetitlich harzigen Würzigkeit des Küstenwaldes. Trocken, herb, nordisch-kantig und ostsee-frisch.

A rich, radiant golden colour in the glass, crowned by a fine-pored head. The German hop variety Magnum in combination with the ripening over pine cones and pine branches generates a pleasurable, thirst-quenching freshness with the appetizing, resinous spiciness of the coastal forest. Dry, bitter, Nordically rough edged and with the freshness of the Baltic Sea.



# IPA EXPEDITION

**NIMM DICH IN ACHT VOR WILDEN TIEREN -  
HOPHEADS KOMMEN AUF IHRE KOSTEN!**

**TAKE CARE FOR WILD ANIMALS -  
HOPHEADS GET READY!**

Hopfen in all seiner Vielfalt: die Hopfensorten sind charaktergebend für die tropisch, zitrusartigen bis pinien und harzigen Noten. Jedes IPA ist charakterstark und präsentiert sich aromatisch und intensiv.





## RUMBLE IPA

- WESTCOAST DOUBLE IPA -

CITRUS ●●●○○  
 TROPIC ●●○○○○  
 HERB | BITTER | AMÈRE ●●●●●



ALC. **8,0** % VOL

**TROPISCH-FRUCHTIG  
 ZITRUSARTIG, HERB**

**CITRUSSY, RESINOUS, BITTER**



Passt gut zu pikanter asiatischer Küche  
 Goes well with spicy asian cuisine

Hopheads, macht euch auf was gefasst! Es grollt und dröhnt und rumpelt heran - unser Rumble IPA.

Leuchtender Bernstein, gekrönt von weichem, stabilem, feinporigem Schaum. Zarte Naturtrübung lässt die Sonnenstrahlen sich darin brechen. Es duftet intensiv nach herben Zitrusfrüchten. Grapefruit und Limonenschale werden von harzigen Piniennoten zusammengehalten. Der Antrunk ist saftig, die Rezenz ausgeprägt. Der Körper muskulös und gut präsent. Einprägsame Hopfenbittere dominiert den Nachtrunk - langanhaltend, betörend, süchtig machend! Ein klassisches Westcoast IPA - oh, how I've missed thee!

Hopfen? Hopfen! Unser Braumeister hat sich hier ausgetobt: Cascade, Mosaic, Citra, Centennial und Simcoe bringen 60 Bittereinheiten auf den Gaumen. Mit 8 Vol.-% Alkohol macht es keine Kompromisse - DOUBLE IPA! Hopheads, get ready to RUMBLE! Bright amber with a soft, fine-pored head. Intense citrusy aroma. The flavour is dominated by grapefruit, lime peel as well as resinous piny notes. Well defined body and a memorable hop bitterness. Addictive! A classic West Coast IPA - oh, how I've missed thee! Hops? Hops! Our master brewer went wild here: Cascade, Mosaic, Citra, Centennial and Simcoe bring 60 IBUs to the palate. 8% abv and no compromises - DOUBLE IPA!

## ROAR IPA

- NEW ENGLAND STYLE IPA -

CITRUS ●●●○○  
 TROPIC ●●●●●  
 HERB | BITTER | AMÈRE ●●○○○○



ALC. **7,3** % VOL

**TROPISCH,  
 ZITRUSARTIG, MILDE BITTERE**

**TROPIC, CITRUSSY,  
 MELLOW BITTERNESS, SMOOTH**



Passt gut zu Burger und Tex-Mex Küche  
 Goes well with Burger and Tex-Mex cuisine

Eine geschmeidige Großkatze schleicht sich auf samtweichen Pfoten heran: Sonnengelb, weiche Trübung, betörend exotischer Duft nach Passionsfrucht, Ananas und Holunderblüte. Saftiger Trunk, sehr fruchtig hopfig und gleichzeitig mild. Mit 7,3 Vol.-% Alkohol zeigt der Tiger seine Zähne, um gleich darauf mit kuschelweichen 30 Bittereinheiten zu verwöhnen. Vier Aromahopfen sorgen für den exotischen ROOooaRR-Moment: Sabro, Huell Melon, Citra und Galaxy.

A big cat sneaks up on velvety paws: sunny yellow, soft hazyness, beguilingly exotic aroma of passion fruit, pineapple and elderflower. Juicy, very fruity, hoppy and yet mild. At 7.3% abv, the tiger shows teeth, only to soothe you immediately with soft 30 bitter units. Four aroma hops provide the exotic ROOooaRR moment: Sabro, Huell Melon, Citra, and Galaxy.





## HISS IPA

- SOUR IPA -

HERB | BITTER | AMÈRE ●●○○○

SAUER | SOUR | ACIDE ●●●●●

CITRUS ●●●○○



ALC. **7,2%** VOL

**SÄUERLICH-ZITRUSARTIG**

**CITRUSSY, SOUR, MILD BITTERNESS, WINELIKE, REFRESHING**

Passt gut zu Currys und Meeresfrüchten  
Goes well with curries and seafood

FOOD PAIRING



Fruchtig-saure Hopfen-Bombe - der Frische-Kick im Sommer! Intensive Zitrusaromen begleitet von adstringierenden Zestennoten bringen einen sehr ausgewogenen Herbe- und erfrischenden Säure-Eindruck. Ein ungewöhnlicher, verführerischer Expeditionsbegleiter.

A fruity-sour hop bomb - a kick of freshness for the summer! Intense citrus aromas accompanied by astringent zesty notes bring a very balanced tartness and refreshing acidity. An unusual, seductive companion on your expedition.

## TWEET IPA

- NEW ENGLAND STYLE IPA -

CITRUS ●●●○○

TROPIC ●●●●●

HERB | BITTER | AMÈRE ●●○○○



ALC. **6,0%** VOL

**TROPISCH-FRUCHTIG, ZITRUSARTIG, HARZIG**

**TROPIC, CITRUSSY, TESINOUS, MELLOW BITTERNESS, SMOOTH**

Perfekt zu Sommersalaten und leichter Nudelküche  
Perfect with summer salads and light pasta cuisine

FOOD PAIRING



Hopfen bis es tropft - saftig, vollmundig, tropisch. Fünf Hopfensorten sind hier elegant kombiniert zu einem zitrusfruchtigen und leicht pinienartigen Bouque - federleicht und unwiderstehlich.

Juicy hops - dripping with tropical flavour in a fullbodied beer. Five hop varieties are elegantly combined to create a citrusy and slightly piney bouquet - light as a feather and irresistible.





## SNAP IPA

- BRUT IPA -

HERB | BITTER | AMÈRE ●●●○○  
 TROCKEN | DRY | SECHE ●●●●●  
 CITRUS ●●○○○



ALC. **7,5%** VOL

**WEINARTIG-FRUCHTIG,  
 ZITRUSARTIG, HERB**

**DRY, CITRUSSY, BITTER,  
 WINE-LIKE, RESINOUS**

Passt gut zu Thaiküche mit kräftiger Schärfe  
 Goes well with Thai cuisine with strong spiciness

FOOD  
 PAIRING



Schnapp's dir und genieße einen schlanken, knochentrockenen, weinähnlichen Trunk! Ein Brut IPA mit ausgewogener, gut eingebetteter Bittere und feinem Duft nach Traube und Zitrusfrucht mit leichten harzigen Noten.

Snap it up and enjoy a lean, bone dry, white wine-like drink! A Brut IPA with balanced, well-embedded bitterness and a fine aroma of grapes and citrus with resinous notes.

## BITE IPA

- GERMAN HOPS IPA -

HERB | BITTER | AMÈRE ●●●●●  
 TROPIC ●●○○○  
 CITRUS ●●●●○



ALC. **6,6%** VOL

**TROPISCH-FRUCHTIG,  
 ZITRUSARTIG, HARZIG**

**TROPIC, CITRUSSY, RESINOUS,  
 MELLOW BITTERNESS, SMOOTH**

FOOD  
 PAIRING



Perfekt zu Burger  
 Perfect with burgers

Hopfen bis es tropft - saftig, vollmundig, tropisch. Fünf Hopfensorten sind hier elegant kombiniert zu einem zitrusfruchtigen und leicht pinienartigen Bouque - federleicht und unwiderstehlich.

Juicy hops - dripping with tropical flavour in a full-bodied beer. Five hop varieties are elegantly combined to create a citrusy and slightly piney bouquet - light as a feather and irresistible.



# ALKOHOLFREI ALCOHOL-FREE

**ERSTMALIGE BRAUMETHODE -  
MITREISSENDER GESCHMACK**

**NEW, INNOVATIVE BREWING METHOD -  
CAPTIVATING FLAVOUR**

**Für jeden sportbegeisterten Genussmenschen,  
der eine geschmackvolle Erfrischung sucht.  
Für jeden Bierenthusiasten,  
der seinen gesunden Lebensstil optimieren möchte.  
Für den Fahrer auf der Party,  
der bei Genuss keine Kompromisse eingehen möchte.  
Einfach für jeden, der mal was Neues ausprobieren will.**

CAPTIVATING FLAVOUR  
SAVEUR CAPTIVANTE

*mitreißender*  
**GESCHMACK**

**SURFERS**

- SUMMER ALE -

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ● ● ● ● ●

WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ● ● ● ● ●

HERB | BITTER | AMÈRE ● ● ● ● ●



- ALKOHOLFREI -

**TROPISCH-FRUCHTIG, MODERAT  
HERB, SOMMERLICH ERFRISCHEND  
FRUITY, DRY, REFRESHING**

Feurige goldene Farbe kündigt den intensiven Duft nach Orange und Zitrus an. Die eigene Kohlensäure aus der Flaschenreifung sorgt für stabilen Schaum und unterstützt den spritzigen Trunk. Elegante fruchtige Hopfennoten harmonisieren mit der lang anhaltenden Frische.

Der Sommer kann kommen!

A fiery golden colour announces the intense aroma of orange and citrus. The beer's own carbonic acid from bottle ageing ensures stable foam and supports the tangy drink. Elegant fruity hop notes harmonise with the long-lasting freshness.

Let the summer come!



ALCOHOL-FREE BEER



**SKIPPERS**  
**- WET HOPPED PILSNER -**

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ● ○ ○ ○ ○  
 WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ● ● ● ○ ○  
 HERB | BITTER | AMÈRE ● ● ● ● ●

**- ALKOHOLFREI -**

9c

**FLORAL-WÜRZIG, HARZIG-HERB, ERFRISCHEND**  
**TYPICAL GERMAN PILSNER, HOPPY, FLORAL, HERBAL, PLEASANT BITTERNESS**

Komm an Bord und lass dich erfrischen! Das Skippers' Wet Hopped Pilsner ist typisch nordisch mit dem Duft von erntefrischen Hopfendolden. Im Glas steht ein feinporiger Schaum zuverlässig auch bei hohen Windstärken. Im Trunk zeigt sich das Skipper's mit einer kräftigen aber angenehmen Bittere, einem erfrischend leichten Körper und einer würzigen finish. Dein Durstlöcher für den nächsten Törn! Come aboard and be refreshed! Skippers' Wet Hopped Pilsner is typically Nordic with the aroma of freshly harvested hop cones. In the glass, there is a fine foam that is reliable even in high winds. Skipper's has a strong but pleasant bitterness, a refreshingly light body and a spicy finish. Your thirst quencher for the next trip!

**SNORKELERS**  
**- SEA SALT IPA -**

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ● ● ○ ○ ○  
 WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ● ● ○ ○ ○  
 HERB | BITTER | AMÈRE ● ● ● ● ●

**- ALKOHOLFREI -**

9c

**FRUCHTIG-HERB, LEICHT MINERALISCH, ERFRISCHEND**  
**FRUITY, HOPPY, MILD BITTERNESS**

Das Snorkeler's Sea Salt IPA lässt dich in eine Geschmacksvielfalt abtauchen. Im Glas funkelt es bernsteinfarben und es duftet herrlich zitrusaromatisch. Der Gaumen wird überrascht von einer leicht mineralischen Note und doch zeigt es seine stilsichere Hopfenkraft, gepaart mit einer fein eingebundenen Prise Salz. Typisch Ostsee-erfrischend. The Snorkeler's Sea Salt IPA lets you dive into a variety of flavours. It sparkles amber in the glass and smells wonderfully citrus aromatic. The palate is surprised by a slightly mineral note and yet it shows its stylish hop power, paired with a finely integrated pinch of salt. Typically Baltic refreshing.





# COFFEEHOUSE

COFFEEHOUSE COFFEEHOUSE COFFEEHOUSE COFFEEHOUSE

## BISCUIT PORTER

- ROBUST PORTER -

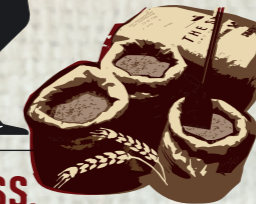
WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ● ● ○ ○ ○

CARAMEL ● ● ● ● ●

CREAM ● ● ○ ○ ○



ALC. **7,3%** VOL



**VOLLMUNDIG, KAREMELLIG SÜSS,  
FEINE BITTERE**

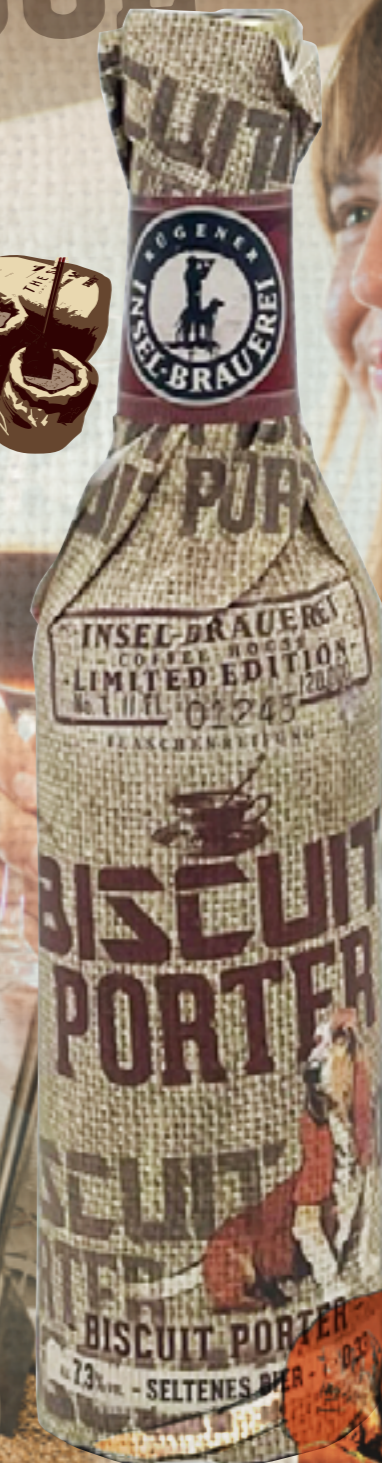
**CARAMEL, CREAMY,  
SLIGHT ROASTINESS**

Flüssiges Karamell im Glas - vollmundig, zart-schmelzend, mit feiner Bittere und weichen Kakao- und Kaffeenuancen. Komm auf die dunkle Seite - hier wartet ein echter Kracher!

Liquid caramel in the glass - full-bodied, melt-in-the-mouth goodness with fine bitterness and soft cocoa and coffee nuances. Come to the dark side - a real banger is waiting here!

Facettenreiches dunkles Bier, perfekt für den Abend am Kamin oder zur süßen Nachspeise am Feierabend.

# BISCUIT PORTER



COFFEEHOUSE

# SPECIALS

**HERAUSFORDERND EXPERIMENTELL -  
FÜR KENNER**

**CHALLENGINGLY EXPERIMENTAL -  
FOR BEER CONNOISSEURS**

Ob Sauerbiere, Fruchtbiere oder Stouts mit Kaffee und Kakao gebraut. In der Kategorie Specials haben wir außergewöhnliche und neue Entwicklungen für Kenner, Liebhaber und Experimentierfreudige.

## MEERJUNGFRAU

- SOUR ALE -

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ● ● ● ● ○  
TROCKEN | DRY | SECHE ● ● ● ● ○  
SAUER | SOUR | ACIDE ● ● ● ● ●



ALC. **5,6%** VOL

Perfekt zu Empfangs-Snacks, Austern, Artischocken, Graved Lachs, Avocado  
Perfect with reception snacks, oysters, artichokes, gravlax, avocado

FOOD  
PAIRING



Dieses Seltene Bier haben wir mit zwei Milchsäure-Stämmen und Bière-Brut-Hefe gebraut.

Es überrascht mit einer eleganten Fruchtsäure - erfrischend, fruchtig prickelnd wie ein sehr trockener Cidre. Ein Bier zum Anstoßen, Feiern und Genießen - eine echte saure Verführung.

We have brewed this rare beer using two strains of lactic acid bacteria and a Bière Brut yeast to produce a drink with a surprisingly elegant fruit acid - refreshing and fruity-effervescent like a very dry cider.

A beer for toasting, celebrating, and enjoying - a real sour seduction.





OHNE ZUCKERZUSATZ  
WITHOUT ADDED SUGAR

## SUN-UP BEACH

NATURAL COCKTAIL - FRUIT BEER

TROCKEN | DRY | SECHE ○ ○ ○ ○ ○  
 SAUER | SOUR | ACIDE ○ ○ ○ ○ ○  
 TROPIC ○ ○ ○ ○ ○



ALC. **2,9%** VOL

**Saftig, fruchtig mit angenehmer Säure.  
 Passionsfrucht- und  
 Orangen-Aromatik.**

**Juicy, fruity with a pleasant acidity.  
 Aroma of passion fruit and orange.**

.....  
 Das feinperlig prickelnde Sun-Up weckt deine Lebensgeister und gleicht einem Sonnenaufgang. Eine sonnengelbe Fruchtbombe entführt dich mit Maracuja, Guave und Orange in die Passion des Surfens. Der Fruchtbierecocktail gebraut mit Milchsäurekulturen und Naturhopfen ist der säuerlich-prickelnde Begleiter für deinen Tag am Meer.

The finely sparkling Sun-Up awakens your spirits and resembles a sunrise. A sunny yellow fruit bomb with passion fruit, guava and orange whisks you away to the passion of surfing. The fruit beer speciality brewed with lactic acid cultures and natural hops is the tart, sparkling companion for your day by the sea.



OHNE ZUCKERZUSATZ  
WITHOUT ADDED SUGAR

## SUN-WAVE BEACH

NATURAL COCKTAIL - FRUIT BEER

TROCKEN | DRY | SECHE ● ● ● ○ ○  
 SAUER | SOUR | ACIDE ● ● ● ○ ○  
 BEEREN | BERRY | BAIE ● ● ● ● ●



ALC. **2,9%** VOL

**Saftig, fruchtig mit angenehmer Säure.  
 und schönem fruchtig-herben  
 Mundgefühl. Aromatik von Schwarzer  
 Johannisbeere und roten Früchten.**

**Juicy fruity, with pleasant acidity and  
 a nice fruity but tart mouthfeel.  
 Aroma of blackcurrant and red fruits.**

.....  
 Das exotisch-fruchtige Sun-Wave erfrischt dich nach deinem Ritt auf der perfekten Welle. Flamingoroter Schaum begleitet dich in eine verlockende Fruchtwelt. Das Zusammenspiel aus Cassis und Hibiskus verleiht dem purpurroten Fruchtbierecocktail eine säuerlich-fruchtige Note. Schnapp dein Surfbrett und tauche ab in die Wellen.

The exotic fruity Sun Wave refreshes you after your ride on the perfect wave. Flamingo red foam accompanies you into an enticing world of fruit. The interplay of cassis and hibiscus gives the purple beer speciality a tart, fruity note. Grab your surfboard and dive into the waves.



DIE GLORREICHE  
VERFÜHRUNG



WORLD BEER AWARDS  
WORLD'S BEST  
STYLE WINNER

LONDON 2018  
WORLD BEER  
AWARD  
QUADRIGA  
WORLD'S BEST  
BRUT BEER



BIÈRE BRUT  
QUADRIGA

charmanten Duftspiel,  
trocken, prickelnd

Eine prächtige Schaumkrone füllt das festliche Glas. Satter Goldglanz und ein charmantes Duftspiel erfreuen die Sinne: zartes Fruchtbukett nach Mirabelle eingebettet in einer erlesenen Holzfassnote mit dezentem Säurespiel.

Die edle französische Brut-Hefe bringt Frische und sanftes Prickeln. Der trockene, elegante Körper bekommt durch die Flaschenreife seinen edlen Schliff.

A magnificent head fills the festive glass. A rich gold lustre and a charming play of aromas delight the senses: a delicate fruity bouquet of Mirabelle bedded in an exquisite oaky note with a discrete hint of sourness. The select French Brut yeast adds freshness and a gentle effervescence, while the bottle conditioning lends the dry, elegant body its sophisticated polish.

WEINARTIG | WINE-LIKE | RAPPÉLANT LE VIN ○○○○○  
FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ○○○○○  
TROCKEN | DRY | SECHE ○○○○○



ALC. 10,5% VOL

BIÈRE BRUT QUADRIGA

BIÈRE BRUT QUADRIGA

# NATUR CIDER

DER ERSTE CIDER  
MIT FLASCHENREIFUNG  
THE UNIQUE CIDER  
BOTTLE CONDITIONED

**INSEL-BRAUEREI**  
mit Prosecco-Hefe  
- FLASCHENREIFUNG -



## NATUR CIDER

- FLASCHENREIFUNG -  
BOTTLE CONDITIONED

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ● ● ● ● ●

WEINARTIG | WINE-LIKE |  
RAPPELANT LE VIN ● ● ● ● ○

TROCKEN | DRY | SECHE ● ● ● ● ○



ALC. **5,6%** VOL

**FRUCHTIG, WEINARTIG, TROCKEN**

**FRUITY, WINE-LIKE, DRY**

.....  
Ideal als Aperitif, sommerliche Erfrischung, Salate  
Ideal as as an aperitif, summer refreshment, salads

FOOD  
PAIRING



.....  
Der erste Cider mit Flaschenreifung - weinartig  
- fruchtig vollmundig in prickelnder Balance mit  
intensivem Duftspiel.

Lass Dich verführen von dem naturbelassenen Ge-  
schmack und das ganz ohne Zuckerzusatz und ohne  
Konservierungsstoffe. Der Cider wird mit einer Pro-  
secco Hefe vergoren - abgefüllt und flaschengereift  
in der Insel-Brauerei auf Rügen.

The unique cider bottle conditioned - wine-like - fruity  
full-bodied in a sparkling balance with an intense play  
of fragrances.

Let yourself be seduced by the natural taste without  
any added sugar or preservatives.

The cider is fermented with a Prosecco yeast - bottled  
and matured in the Insel-Brauerei on Rügen.



**OHNE ZUCKERZUSATZ**  
**OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE**  
**WITHOUT ADDED SUGAR**  
**WITHOUT PRESERVATIVE SUBSTANCES**



HÖCHSTE INTERNATIONALE  
AUSZEICHNUNGEN &  
MEDAILLEN

HIGHEST INTERNATIONAL  
AWARDS & RECOGNITION

WORLD'S  
BEST  
EDITION\*

\* 6 SELTENE BIERE  
4 x WBA WORLD'S BEST GEWINNER  
2 x WBA GERMANY GOLD GEWINNER



WORLD'S BEST  
BRUT BEER  
INFOS ZUM WORLD BEER AWARD  
www.worldbeerawards.com

INSEL-BRAUEREI  
2016 · 2017 · 2018 · 2018 · 2021  
5 x WORLD'S BEST BEER  
LONDON - WORLD BEER AWARDS\*

\* INFO: www.worldbeerawards.com



LONDON 2016  
WORLD BEER AWARD  
8 x GOLD  
ÜBERSEEHOPFEN  
WORLD'S BEST  
INDIA PALE ALE

LONDON 2017  
WORLD BEER AWARD  
9 x GOLD  
SEEPFERD  
WORLD'S BEST  
- SOUR ALE -

LONDON 2018  
WORLD BEER AWARD  
2 x WORLD'S BEST  
BALTIC ALE  
BELGIAN STYLE BLONDE  
QUADRIGA - BRUT BEER

LONDON 2019  
WORLD BEER AWARD  
2 x GOLD  
GERMAN COAST  
DOUBLE IPA  
SURFERS - SUMMER ALE

LONDON 2020  
WORLD BEER AWARD  
GERMANY  
WINNER  
BALTIC FARM  
FARMHOUSE ALE

LONDON 2021  
WORLD BEER AWARD  
1 x GOLD  
STYLE WINNER  
BALTIC DUBBEL  
BELGIAN STYLE DUBBEL

LONDON 2022  
WORLD BEER AWARD  
2 x GOLD  
SNORKELERS  
IPA ALKOHOLFREI  
HISS IPA  
INDIA PALE ALE

INFOS ZUM WORLD BEER AWARD: www.worldbeerawards.com



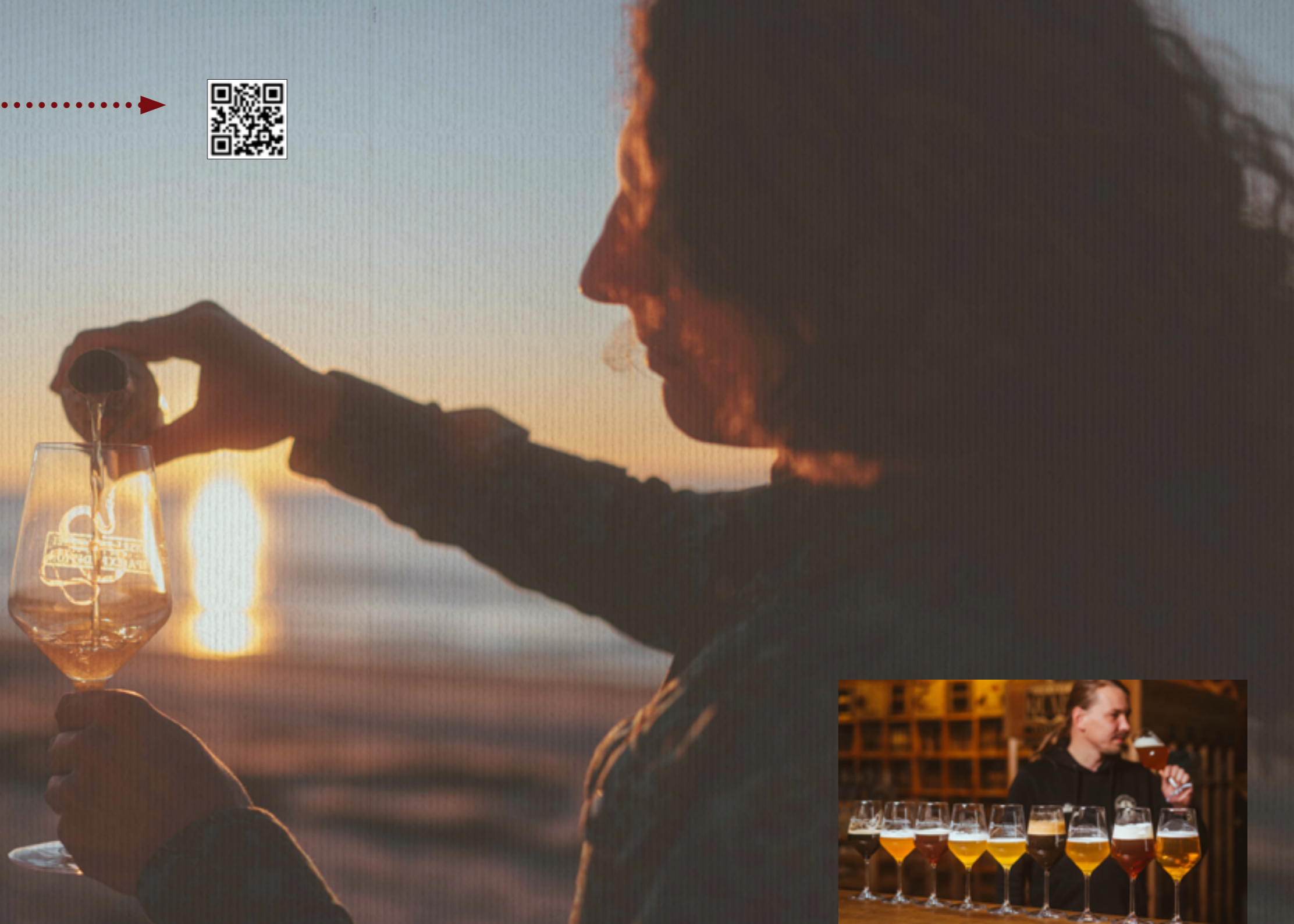
MEDAILLEN

AWARDS

WERDE TASTER  
UND ERHALTE EIN TASTINGGLAS



BECOME TASTER  
AND GET A TASTING GLASS



VERKOSTUNG, SHOP, BESICHTIGUNG

TASTING, SHOP, VISIT .....



18573 Ramin  
auf der Insel Rügen  
Hauptstr. 2c

täglich 10-19 Uhr







**Rügener Insel-Brauerei GmbH**  
**EXPEDITION INS BIERREICH**  
Hauptstraße 2c · 18573 Ramin/Rügen  
Deutschland - Germany

[insel-brauerei.de](http://insel-brauerei.de)



[insel-brauerei.de](http://insel-brauerei.de)