



— SELTENE BIERE —

INSEL-BRAUEREI

— FLASCHENREIFUNG —

INSEL-BRAUEREI
2016 · 2017 · 2018 · 2018
4 × WORLD'S BEST BEER
LONDON - WORLD BEER AWARDS*

* INFO: www.worldbeerawards.com





WIE WIR BRAUEN HOW WE BREW



SELTENE BIERE RARE BEERS

Wir brauen nur eigene Kreationen, inspiriert von wenig bekannten, vergessenen historischen Bierstilen und von der internationalen Biertradition. We only brew our own creations, inspired by little-known, forgotten historical beer styles and the international beer tradition.



NATURHOPFEN UND SPEZIALMALZE NATURAL HOPS AND SPECIALTY MALTS

Ganze Dolde - voller Geschmack. Wir brauen mit einem in Deutschland einzigartigen, temperierbaren Hopfengeber. Whole cones - full flavour with temperature-controlled hop dispenser



OFFENE GÄRUNG OPEN FERMENTATION

Das Geheimnis der Seltenen Biere - Unsere Seltenen Biere gären in flachen, offenen Gärwannen. The secret of the rare beers - Our rare beers ferment in shallow, open fermentation vessels.



FLASCHENREIFUNG BOTTLE CONDITIONING

Wir brauen nach der traditionellen Methode mit Flaschenreifung. We brew according to the traditional method of bottle conditioning.

UNSERE BIERE OUR BEERS

HERB BITTER

- 6 BALTIC FARM
- 12 GERMAN COAST
- 7 INSEL PILSNER WET HOPPED
- 23 SKIPPERS WET HOPPED PILSNER
- 24 SNORKELERS SEA SALT IPA
- 11 ÜBERSEEHOPFEN

WÜRZIG SPICY

- 1 BALTIC ALE
- 3 BALTIC DUBBEL
- 6 BALTIC FARM
- 4 BALTIC TRIPEL
- 7 INSEL PILSNER WET HOPPED
- 8 INSEL SAISON
- 18 QUADRIGA

WEINARTIG WINE-LIKE

- 1 BALTIC ALE
- 3 BALTIC DUBBEL
- 6 BALTIC FARM
- 5 BALTIC GOSE
- 4 BALTIC TRIPEL
- 10 INSEL KREIDE
- 15 MEERJUNGFRAU
- 18 QUADRIGA

FRUCHTIG FRUITY

- 3 BALTIC DUBBEL
- 6 BALTIC FARM
- 5 BALTIC GOSE
- 4 BALTIC TRIPEL
- 13 EAST COAST IPA
- 10 INSEL KREIDE
- 8 INSEL SAISON
- 15 MEERJUNGFRAU
- 18 QUADRIGA
- 16 SEEPFERD
- 24 SURFERS SUMMER ALE
- 23 SWIMMERS SAISON
- 11 ÜBERSEEHOPFEN
- 19 ROAR IPA

SAUER SOUR

- 5 BALTIC GOSE
- 15 MEERJUNGFRAU
- 16 SEEPFERD

HOLZIG OAKY

- 12 GERMAN COAST
- 17 STRANDFASS

ESPRESSO SCHOKOLADE CHOCOLATE

- 9 INSEL KAP
- 2 BALTIC STOUT

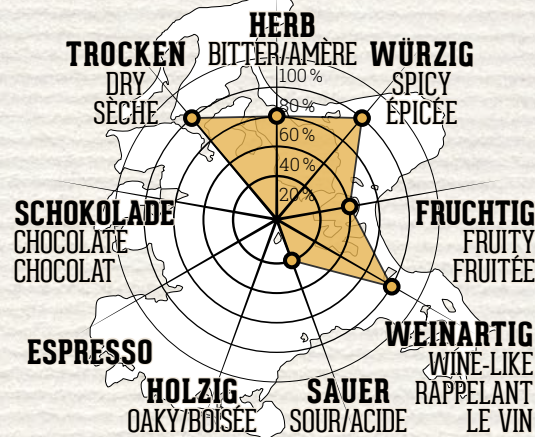


ALC. **7,5% VOL**



BALTIC ALE

- BELGIAN-STYLE PALE STRONG ALE -



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

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 pleasurably integrated.

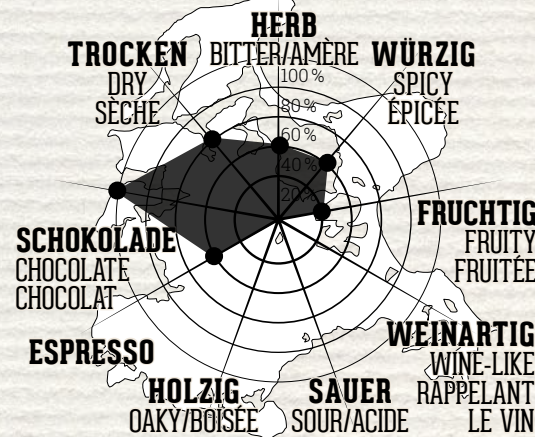


CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



BALTIC STOUT

- BRITISH-STYLE IMPERIAL STOUT -



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

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.



ALC. **7,5% VOL**



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



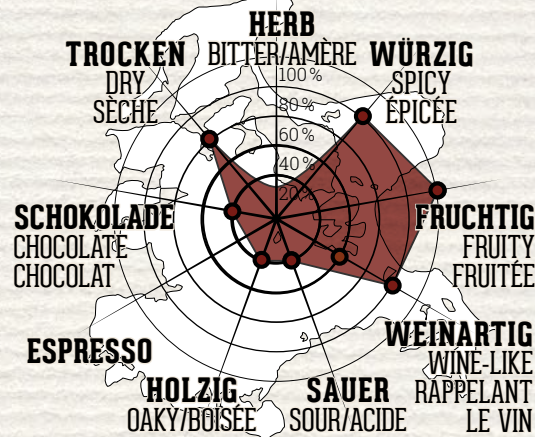


BALTIC DUBBEL

- BELGIAN-STYLE DUBBEL -



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.



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD

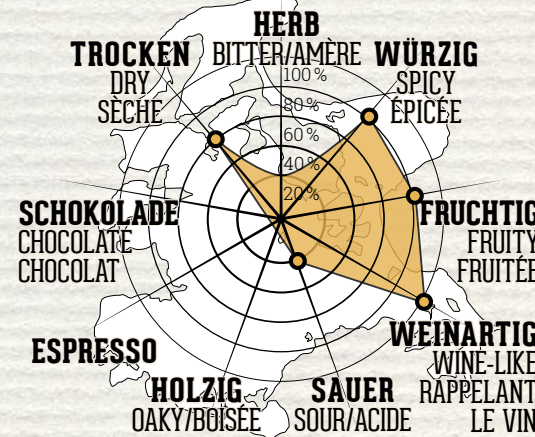


BALTIC TRIPEL

- BELGIAN-STYLE TRIPEL -



ALC. **9,5%** VOL



Perfekt zu sehr intensivem Käse, Kürbissuppe, Pilze, 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.



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



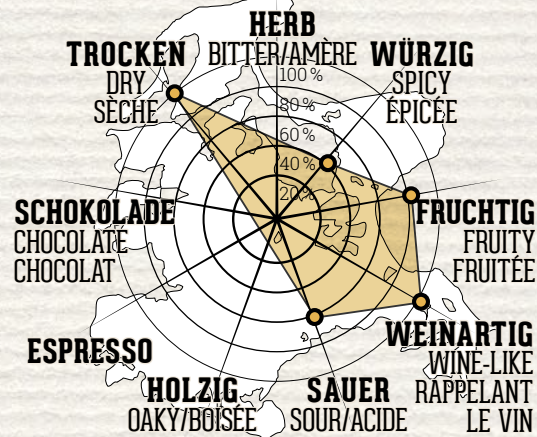


BALTIC GOSE

- [CONTEMPORARY] GOSE -



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.



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD

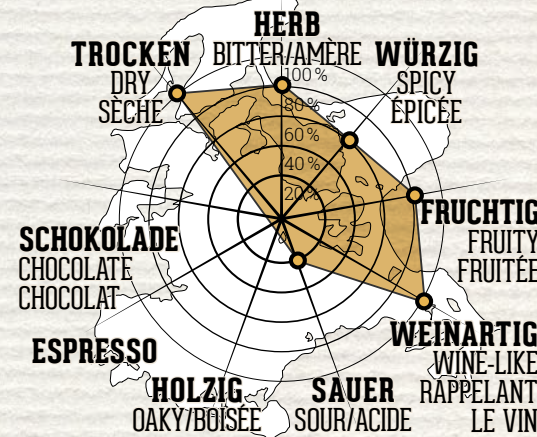


BALTIC FARM

- FARMHOUSE ALE -



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

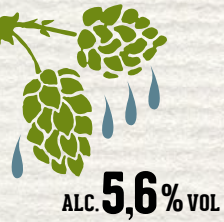
Intensiver Hopfenduft nach saftiger Melone mit einem Hauch von Pfeffer überraschen und machen neugierig. Heller Bernstein leuchtet im Glas mit üppiger Schaumkrone und ausgeprägtem Körper. Genussvoll würzig, weinähnlich trocken mit einem pfeffrig-herben Finish. Einzigartig in dieser Geschmackskomposition 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 wine-like dryness and a peppery-bitter finish. A unique taste composition and a perfect accompaniment to food.



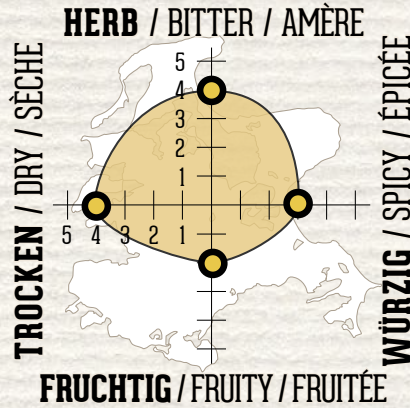
CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



WET HOP - NASSER HOPFEN
MIT DEM TYPISCH SAFTIGEN DUFT
DER ERNTEFRISCHEN HOPFENDOLDE.



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

Warmer Goldton und ein voluminöser, feinporiger
Schaum machen Appetit. Feiner, subtil würziger
Hefeduft nach frisch zerstoßenem grünem Pfeffer
und etwas Muskatnuss umrahmt den weichen,
vollmundigen Körper. Der Alkoholgehalt ist ge-
schickt eingebunden. Ein sehr eleganter, trocke-
ner, weinähnlicher 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 freshlycrushed green pepper and a little
nutmeg frames the soft, full body, deftly integrating
the alcohol content. A very elegant, dry, wine-like
drink with a gently bitter long aftertaste. The ulti-
mate beer pleasure.



CLICK HERE
FOR TASTE
VERKOSTUNG
&GESCHMACK
RATE IT ON
UNTAPPD



INSEL PILSNER

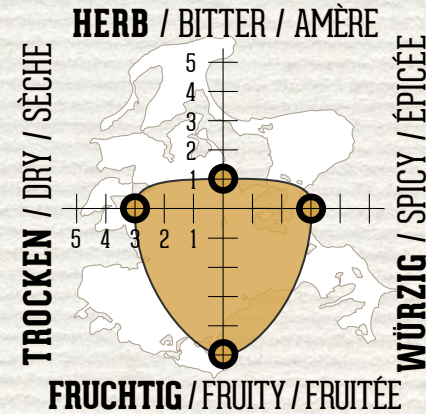
- WET HOPPED PILSNER -

INSEL SAISON

- BIÈRE DE SAISON -



ALC. 5,6% VOL



Perfekt zu frischen Salaten,
Artischocken, Meeresfrüchten,
Pilzen, Kürbis
Perfect with fresh salads, artichokes,
seafood, mushrooms, pumpkin

Die Sonne im Glas: strahlendes Orange mit gol-
denen Reflexen. Es duftet wie eine saftige, reife
Aprikose, abgerundet mit der delikaten Würzigkeit
mittelalterlicher Kräutersamen.
Angenehm weicher Körper durch den hohen Wei-
zenmalzanteil. 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!



CLICK HERE
FOR TASTE
VERKOSTUNG
&GESCHMACK
RATE IT ON
UNTAPPD



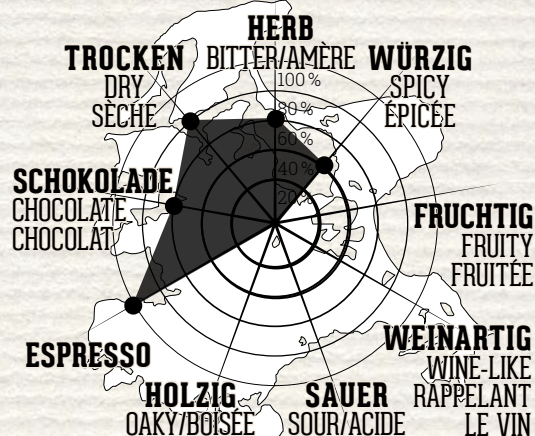


ALC. **5,6%** VOL



INSEL KAP

- OATMEAL STOUT -



Perfekt zu Muscheln, Geräuchertem, Schokolade, Kuchen
Perfect with mussels, smoked food, chocolate, cake

Tiefschwarz mit betörender Espresso-Note und einem appetitlichen, feinporigen Schaumkissen. Zum intensiven Kaffee-Duft gesellt sich etwas geröstete Haselnuss. Schlanker, erfrischend trockener und dennoch cremiger Trunk, dank hohem Hafer- und Weizenmalzanteil. Ein vielseitiger Begleiter - vom Durstlöcher bis zur Kaffeetafel. Deep black with a captivating espresso note and an appetising, fine-pored pillow of foam. The intensive coffee bouquet is accompanied by a roasted hazelnut note. A light, refreshingly dry but nevertheless creamy drink thanks to the high proportion of oats and wheat malt. A versatile accompaniment - from thirst-quencher to the coffee table.



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD

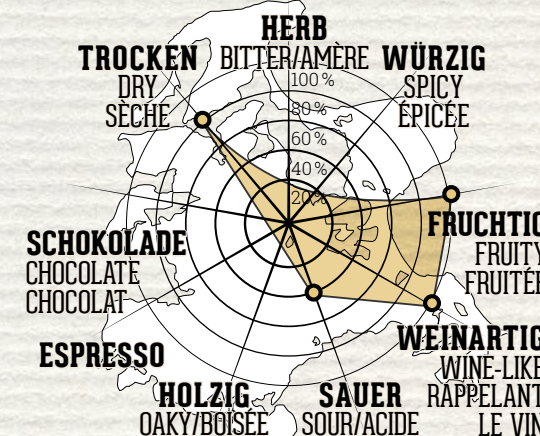


INSELKREIDE

- BIÈRE BRUT -



ALC. **5,6%** VOL



Perfekt zu Empfangs-Snacks, Spargel, frischen Erdbeeren, Sorbet
Perfect with reception snacks, asparagus, fresh strawberries, sorbet

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



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



INSEL BIÈRE

INSEL BEER

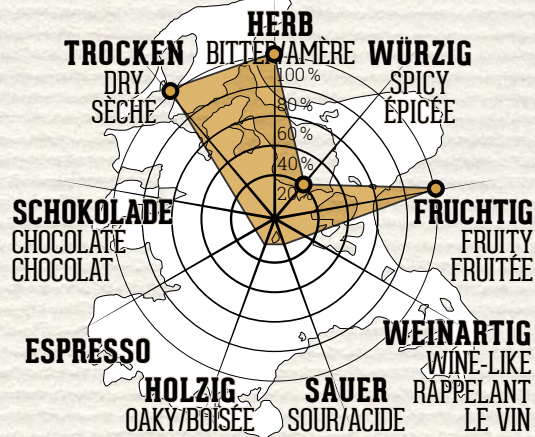


ÜBERSEEHOPFEN

- INDIA PALE ALE -



ALC. **5,6%** VOL



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

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.



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD

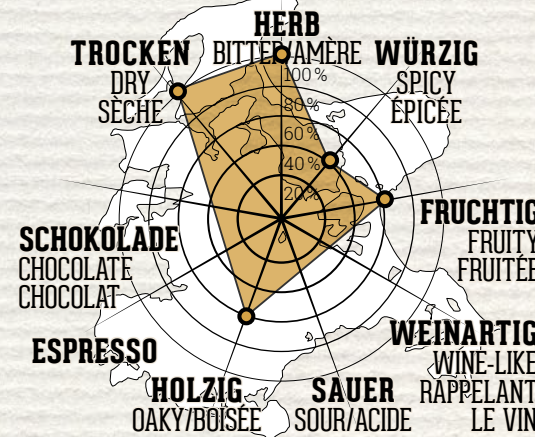


GERMAN COAST

- DOUBLE IPA -



ALC. **7,5%** VOL



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

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.



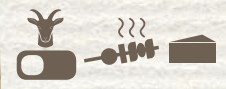
CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



BEST-SELLER
#1

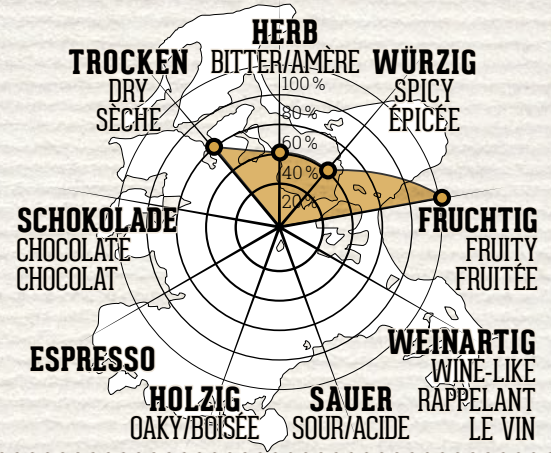


ALC. **5,6%** VOL



EAST COAST

- IPA -



Passt gut zu Gegrilltem, Ziegenkäse, Krabbensalat, Crème brûlée, Käse
Goes well with piquant dishes, burgers, blue cheese

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.

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.

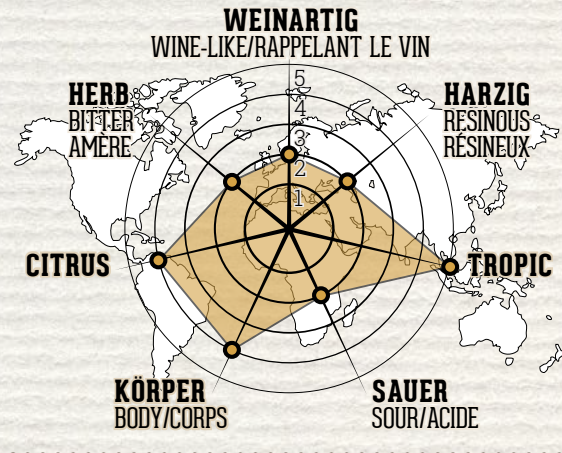


CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



ROAR IPA

- IPA -



30 IBU
ALC. **8,0%** VOL



SABRO, HUELL MELON, CITRA, GALAXY

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.



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



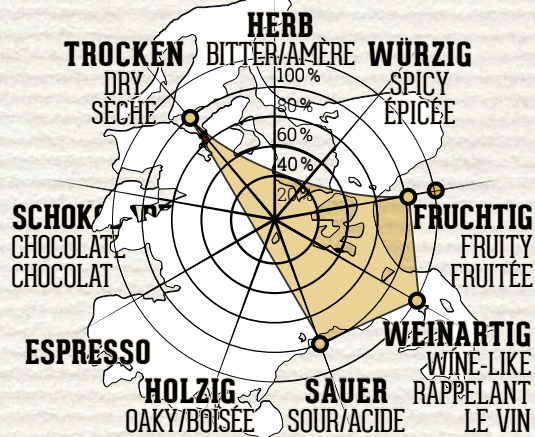


ALC. 5,6% VOL



MEERJUNGFRAU

- SOUR ALE -



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

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.

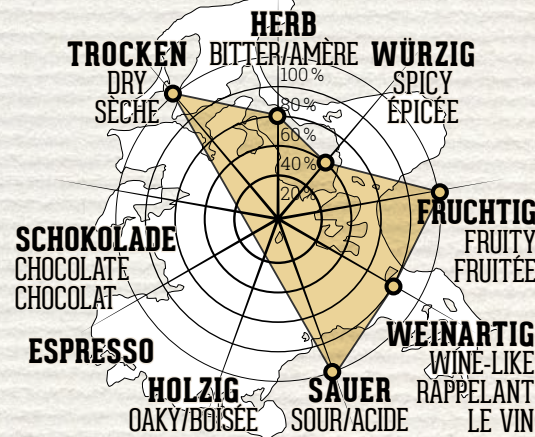


CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



SEEPFERD

- SOUR ALE -



Passt gut zu Quiche Lorraine, Flammkuchen, Meeresfrüchten, Grünkohl, Süßkartoffeln, Gans, Ente
Goes well with Quiche Lorraine, Tarte Flambée, seafood, kale, sweet potatoes, goose, and duck

Das Bier für echte Connoisseure: Gebraut mit zwei Milchsäure-Stämmen und zwei Hefe-Stämmen überrascht es mit der fruchtigen Säure und Herbe einer reifen Pink Grapefruit. Sehr trocken, erfrischend und leicht mineralisch wie eine steife Ostseebrise. So muss ein Sour Ale sein.

A beer for genuine connoisseurs: Brewed with two lactic acid cultures and two varieties of yeast it surprises with the fruity acidity and bitterness of a ripe pink grapefruit. Very dry, refreshing, and with light mineral notes like a stiff Baltic Sea breeze. A quintessential Sour Ale.



ALC. 5,6% VOL



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



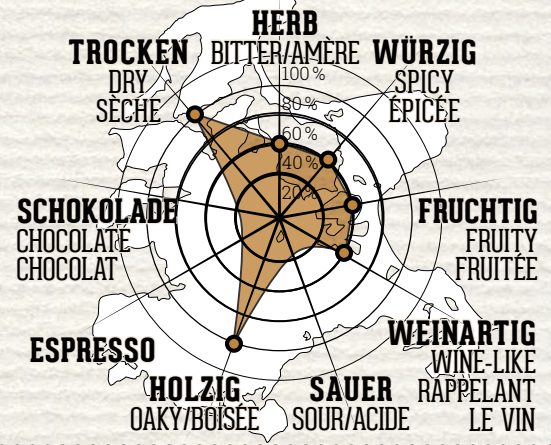


ALC. **5,6%** VOL



STRANDFASS

- OAKY PALE ALE -



Passt gut zu geräuchertem Fisch, Rind, Wild, Schweinebauch
Goes well with smoked fish, beef, game, and pork belly

Schöne Kupferfarbe im Glas mit dem betörenden Duft nach Bourbon, Vanille und einem Hauch von frischem Tabak. Wir geben bei diesem Bier zerhackte Portwein- und Whisky-Fässer zu. Das Holz wird frisch verbraut und vergoren. So entsteht ein aromatisches Bier mit frischen Holznoten ganz ohne Alterung - sehr selten.

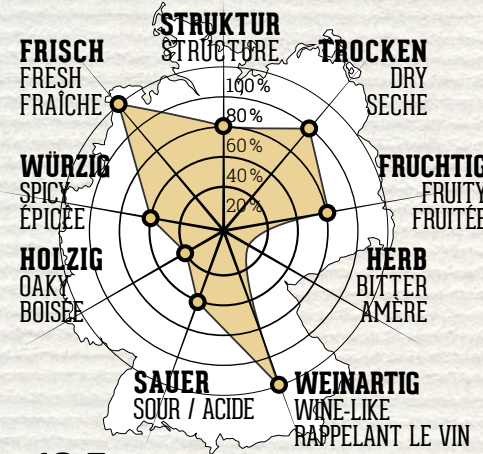
A pleasant copper colour in the glass with the enchanting bouquet of bourbon, vanilla, and a hint of fresh tobacco. We add chopped port and whisky barrels to this beer. The wood notes are freshly brewed and freshly fermented resulting in a refreshing beer with intensely fresh wood notes without any ageing - very unusual.



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



BIÈRE BRUT QUADRIGA



ALC. **10,5%** VOL

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 Flaschenreifung seinen edlen Schlift.

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.



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



ERSTMALIGE BRAUMETHODE
NEW, INNOVATIVE BREWING METHOD

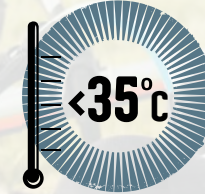
ALKOHOLFREI
ALCOHOL-FREE
SANS ALCOOL

mitreißender
GESCHMACK



NATURDOLDENHOPFEN

für die edle Hopfenbittere
und den betörenden Duft
NATURAL HOP CONES
for the sophisticated hop bitterness
and the enchanting bouquet



FRISCHEDESTILLATION

für den echten Biergeschmack
**A FRESH DISTILLATION
PROCESS**
for a full beer flavour



SORTENEIGENE KOHLENSÄURE
für den intensiven, sortentypischen Geschmack
**FERMENTATION CARBONIC
DIOXIDE, DERIVED FROM THE RE-
SPECTIVE BEER**
for the intensive, true-to-type taste



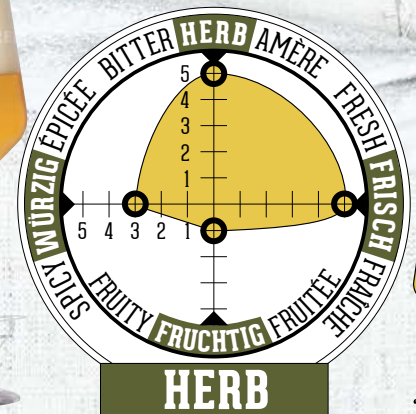
FLASCHENREIFUNG
für die langanhaltende Frische
BOTTLE CONDITIONING
for long-lasting freshness

ALKOHOL-FREE

ALKOHOLFREI

SKIPPERS

WET HOPPED PILSNER

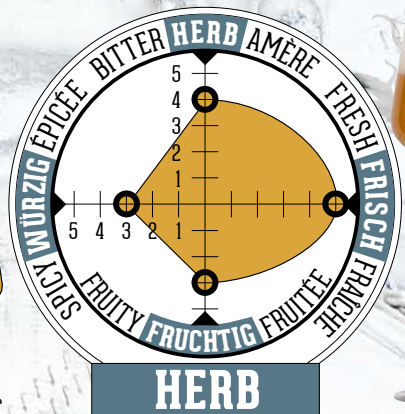


CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



SNORKELERS

SEA SALT IPA - ALKOHOLFREI

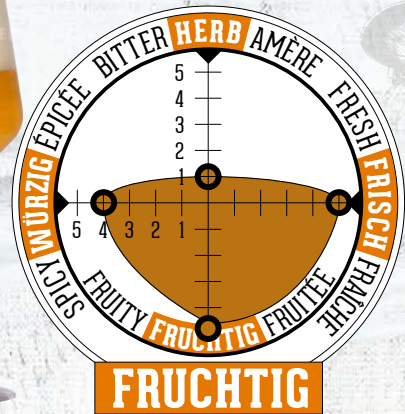


CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



SWIMMERS

SAISON - ALKOHOLFREI

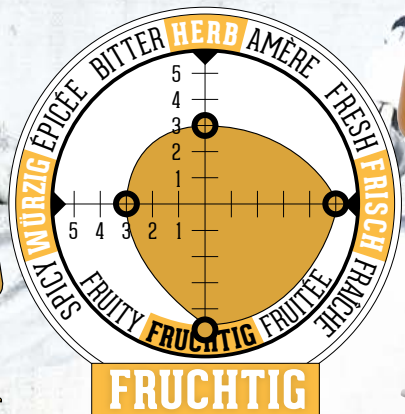


CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD



SURFERS

SUMMER ALE - ALKOHOLFREI



CLICK HERE FOR TASTE VERKOSTUNG & GESCHMACK RATE IT ON UNTAPPD





BRAUEREIVERKAUF - VERKOSTUNGEN - BRAUEREIBESICHTIGUNGEN

SALES FROM STOCK - TASTINGS - BREWERY TOURS

täglich von 10 bis 19 Uhr // daily from 10 a.m. to 7 p.m.

FÜR FREIGEISTER

auf eigene Faust,
kostenlos,
ohne Formalitäten

ON YOUR OWN

for free

FÜHRUNGEN OHNE ANMELDUNG

für individuelle Besucher.
Feste Termine auf unserer
Webseite: www.insel-brauerei.de
KOSTEN: 6 € pro Person

TOURS WITHOUT REGISTRATION

fixed dates on our website:
www.insel-brauerei.de
PRICE: 6 € per person

FÜR GRUPPEN MIT ANMELDUNG

Gruppen ab 10 Personen.
Anmeldung: lea@insel-brauerei.de
KOSTEN: 12 € pro Person,
inkl. Verkostung von 4 Seltenen Bieren

GROUPS WITH REGISTRATION

Groups up to 10 persons.
Request: lea@insel-brauerei.de
PRICE: 12 € per person, incl. tasting of 4 beers



HAT DIR DEIN #INSELMOMENT GEFALLEN?

Dann freuen wir uns auf deine Bewertung
auf Facebook und Google



#MeinInselMoment

www.insel-brauerei.de

Rügener Insel-Brauerei GmbH

EXPEDITION INS BIERREICH

Hauptstraße 2c · 18573 Ramin auf Rügen

Deutschland - Germany

