

The ibis Menucourant



DRANKEN BEVERAGES



DINER DINNER



LUNCH LUNCH



BORRELHAPJES SNACKS



24/7
SNACKKAART
SNACKMENU

24 UUR PER DAG!
HOURS A DAY!



**GRATIS
WIFI**



**FREE
WIFI**

Geschiedenis van Tilburg *History of Tilburg*

Tilburg is een stad geworden door de opkomst van de textielindustrie, met name de wollenstoffenindustrie. De grondstof werd geleverd door de honderdduizenden heideschapen die in Noord-Brabant te vinden waren. Een grote werkgever was wollenstoffenfabriek C. Mommers & Co., die naast Dröge gevestigd was. Sedert 1985 is in de gebouwen hiervan het TextielMuseum gevestigd.

Tilburg became a city due to the upswing of the textile industry, mainly the woollen fabrics. The element arose from the hundreds of thousands moorland sheep, which were to be found here in Noord-Brabant. A large employer was woollen factory C. Mommers & Co., which was situated next to Dröge. Since 1985 the Textile Museum is situated into those buildings.

ALLERGIE? VRAAG ONZE MEDEWERKERS NAAR DE MOGELIJKHEDEN!

ALLERGIC? ASK OUR STAFF ABOUT THE POSSIBILITIES!

Ontbijt in het ibis hotel *Breakfast in the ibis hotel*

Begin de dag met een stevig, uitgebalanceerd ontbijt. Geniet bij ibis van het ontbijtbuffet met verschillende broodjes, vers gemalen bonen koffie, vruchtensappen, roerei met spek en worstjes.

Start the day with a well balanced and firm breakfast. Enjoy at ibis the buffet with different rolls, fresh coffee, fruit juices, scrambled eggs with bacon and sausages.



Dranken / Drinks

Koffie & thee Coffee & tea

Koffie <i>Coffee</i>	2,40
Thee <i>Tea</i>	2,40
Verse muntthee <i>Mint tea</i>	2,90
Cappuccino	2,50
Espresso	2,40
Dubbele Espresso	3,00
Koffie verkeerd <i>Latte</i>	2,50
Latte Macchiato	2,50
Warme choco slagroom	
<i>Hot chocolate whipped cream</i>	3,30
Warme chocomel <i>Hot chocolate</i>	2,80
Karnemelk <i>Buttermilk</i>	2,30
Melk <i>Milk</i>	2,30
Ierse koffie <i>Irish coffee</i>	6,50
Spaanse koffie <i>Spanish coffee</i>	6,50
Italiaanse koffie <i>Italian coffee</i>	6,50
Tilburgse koffie <i>Tilburg coffee</i>	6,50
Franse koffie <i>French coffee</i>	6,50

Frisdranken Cold beverages

Coca Cola 0,33L	3,90
Coca Cola 0,20L	2,60
Coca Cola Light 0,33L	3,90
Coca Cola Light 0,20L	2,60
Coca Cola Zero 0,33L	3,90
Coca Cola Zero 0,20L	2,60
Fanta Orange	2,60
Sprite	2,60
Chocomel <i>Chocolate milk</i>	2,80
Fristi	2,80
Ice Tea Sparkling	2,60
Ice Tea Green	2,60
Fanta Cassis	2,60
Finley Tonic	2,60
Finley Bitter Lemon	2,60
Finley Ginger Ale	2,60
Appelsap <i>Apple juice</i>	2,90
Tomatensap <i>Tomato juice</i>	2,90
Jus d'orange <i>Orange juice</i>	2,90
Verse jus <i>Fresh orange juice</i>	3,50
Red Bull	5,00

Verse muntthee Fresh Mint tea

2,90

ZERO CALORIES!



Heerlijke koffie & thee Delicious coffee and tea

ibis schenkt alleen eerlijke koffie en thee.

Heerlijke koffie en thee waar gegarandeerd geen vervelend luchtje aan zit!

ibis only pours fair coffee and tea. Delicious coffee and tea, full of honesty!



'O' Original Waters

Still 0,33L	2,60	Still 0,75L	5,00
Sparkling 0,33L	2,60	Sparkling 0,75L	5,00

Het verhaal over The story about Coca-Cola

Coca-Cola is bedacht in 1886 door de apotheker John Pemberton die eerder een variant op de destijds populaire alcoholische Vin Mariani ontwikkelde die hij Pemberton's French wine coca noemde. Nadat in Pembertons thuisbasis Atlanta in 1886 een verbod op alcoholische dranken was uitgevaardigd, verving hij de wijn door suikersiroop en noemde het drankje Coca-Cola.

Het idee om het vocht Coca-Cola te noemen komt van Pembertons zakenpartner Frank Robinson. De zwierige letters op de verpakking zijn ook van hem. De fles is pas in 1915 ontwikkeld. De eerste Coca-Colafabriek werd in 1894 geopend in Vicksburg, Mississippi. In het begin was Coca-Cola enkel in karretjes langs de weg te koop, voor een nickel. (5 dollarcent)

Coca-Cola in Nederland

Tijdens de Olympische Spelen van 1928 (Amsterdam) was Coca-Cola voor het eerst in Nederland verkrijgbaar. Het eerste verkooppunt was een kraampje op het terrein van het Olympisch Stadion in Amsterdam. De fabriek in Dongen ligt tegen het Tilburgse industrieterrein Vossenbergh ten westen van Tilburg.

Pharmacist John Pemberton invented Coca-Cola in 1886. Prior to this, he developed a variety to what at the time was a popular alcoholic tonic wine called Vin Mariani, which he named Pemberton's French



Wine Coca. After alcohol was prohibited in Pemberton's home state of Atlanta in 1886, he replaced the wine with sugar syrup and christened the drink Coca-Cola.

The idea of calling the drink Coca-Cola came from Pemberton's business partner Frank Robinson. The fluid lettering of the graphic logo was also his idea. The instantly recognisable bottle was only developed later in 1915. The first Coca-Cola factory opened in Vicksburg, Mississippi in 1894. To begin with, Coca-Cola was only sold from carts by the roadside, costing a nickel a measure (5 cents US).

Coca-Cola in The Netherlands

The Dutch got their first taste of Coca-Cola during the Amsterdam Olympic Games of 1928. The first point of sales was a small stall at the Olympic stadium site in Amsterdam. The factory in Dongen is sited close to 'Vossenbergh', the industrial zone just west of Tilburg.

Bieren van de tap Draft beers

Heineken small	2,80
Heineken medium	3,90
Heineken large	5,20
Brand Weizen medium	4,20
Brand Weizen large	6,40
Wisseltap	v.a. 4,20

Bieren op fles Bottled beers

La Trappe Puur	4,00
La Trappe Wit	3,80
La Trappe Blond	4,20
La Trappe Dubbel	4,20
La Trappe Tripel	5,00
La Trappe Quadrupel	5,00
La Trappe Isi d'Or	5,00
Duvel	5,00
Amstel Radler	3,00
Heineken 0.0%	3,00
Wieckse Witte 0.0%	3,00

Wijnkaart / Wines

Witte wijnen White wines

	Glas/Glass	Fles/Bottle
Duc de la Forêt, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, Chardonnay	3,80	19,50
Spinnaker, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, Sauvignon Blanc	3,80	19,50
Küfertrunk, Mosel, Duitsland, Müller Thurgau/Elbling	3,80	19,50
Vedilhan, Pays d'Oc, Frankrijk, Viognier		22,50
Diwald, Wagram, Oostenrijk, Grüner Veltliner		28,50
Domaine d'Elise, Chablis, Frankrijk, Chardonnay		37,50

Rode wijnen Red wines

Duc de la Forêt, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, Merlot	3,80	19,50
Spinnaker, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, Pinot Noir	3,80	19,50
Condado Real, Castilla y León, Spanje, Tempranillo	3,80	19,50
Condado de la Vega, Crianza, Rioja, Spanje, Tempranillo		25,00
Château Grand Bordieu, Bordeaux, Frankrijk, Merlot/Cabernet Sauvignon		35,00

Rosé wijn Rosé wine

Duc de la Forêt, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, Cinsault	3,80	19,50
--	------	-------

Mousserende wijn Sparkling wine

Mousseux, Noord-Frankrijk, Chardonnay/Pinot Noir/Riesling	25,00
---	-------

De wijnfles The wine bottle

Er zijn verschillende verhalen over waarom ze deze holte in een fles gemaakt hebben. Zo werden flessen vroeger geblazen door glasblazers. Hierdoor kreeg de fles een bolle onderkant en kon hij niet blijven staan. Daarom drukten ze de bodem naar binnen en kon de fles blijven staan.

Various stories are in circulation as to the reason for the hollow at the base of the bottle. In bygone days, glass bottles were made by glassblowers. This produced a bottle with a rounded base which prevented it from standing up. Pushing the bottom inside allowed the bottle to stand on its own feet.



Tilburgs bier!
Local beer!



La Trappe

Whiskey, Cognac, PSV

Ballantines	4,50
Chivas Regal	5,50
Four Roses	4,50
Glenlivet	5,50
Jameson	4,50
Jack Daniel's	4,50
Calvados	5,00
Martell VS	5,00
Martell VSOP	6,00
Martini Wit	4,20
Martini Rood	4,20
Port Rood	4,20
Port Tawny	4,20
Port Wit	4,20
Sherry dry	4,20
Sherry med dry	4,20

Buitenlands gedestilleerd Foreign distilled

Julia Grappa	4,50
Absolut Wodka	4,50
Amaretto	4,50
Baileys	4,50
Blue Curacao	4,50
Campari	4,20
Cointreau	4,50
Drambuie	4,50
Dry Gin	4,50
Frangelico	4,50
Grand Marnier	4,50
Havana Club	4,00
Kahlua	4,50
Licor 43	4,50
Malibu	4,50

Pernod	4,20
Pisang Ambon	4,50
Safari	4,50
Sambuca	4,50
Tequila	4,50
Tia Maria	4,50

Binnenlands gedestilleerd Inland distilled

Berenburger	2,90
Bessenjenever	2,90
Jägermeister	2,90
Jonge Jenever	2,90
Oude Jenever	2,90
Schrobbeleer	2,90
Vieux	2,90

Lunchkaart / Lunch menu

12 uurtje Noon special

Boterham met ambachtelijk rundvleeskroketje, kaas met daarop een gebakken eitje en een pasteitje met kippenragout

Open-faced sandwiches with a beef croquette, cheese topped with a fried egg and a patty with chicken ragout 7,25

Twee ambachtelijke rundvleeskroketten op brood met mosterd

Two beef croquettes on bread served with mustard 5,75

Uitsmijter naturel

Uitsmijter (fried eggs plate) natural

Wilt u uw uitsmijter naar eigen smaak samenstellen?

Met onderstaande ingrediënten is dat geen probleem!

Per ingrediënt rekenen wij een prijs van 0,50 cent.

Kaas (jong of oud) Ham (achterham of serranoham)

Ui Spek Tomaat Champignons Salami

Would you like to adjust your favourite fried egg plate?

No problem with a natural 'uitsmijter' and one or more of the following ingredients! Per ingredient we charge a supplement of 0,50 cents.

Cheese (current or aged) Ham (gammon or serranoham)

Onion Bacon Tomato Mushrooms Salami

Tosti ham en/of kaas met onze huisgemaakte tostisaus

Ham and/or cheese toast with our homemade sandwich sauce 4,25

Boterham met (zoet) beleg naar keuze

Sandwich with (sweet) topping of your choice

Spaghetti Bolognese geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas

Spaghetti Bolognese served with rocket salad and Parmesan cheese 9,50

Ceasar salade met gegrilde kipfilet, ei, ansjovis, spekjes, knoflookcroutons en Parmezaanse kaas

Ceasar salad with grilled chicken fillet, egg, anchovies, bacon bits, garlic croutons and Parmesan cheese 8,50

Soepen Soups

Tomatensoep met gehaktballetjes en bosui

Tomato soup with meat balls and spring onions 5,50

Soep van de maand

Soup of the month 5,50

Belegde broodjes Sandwiches

Carpaccio geserveerd met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Carpaccio served with truffle mayonnaise, rocket salad, Parmesan cheese and pine kernels 9,25

Noorse zalm met crème fraîche, rode ui, rucola en radijs

Norwegian salmon with crème fraîche, red onion, rocket salad and radish 9,25

Gezond met ham, kaas, huzarensalade, ei, komkommer en tomaat

Fitness sandwich with ham, cheese, Russian salad, egg, cucumber and tomato 6,25

Serranoham met roomkaas, zongedroogde tomaten, rucola en walnoten

Serrano ham with cream cheese, sun-dried tomatoes, rocket salad and walnuts 6,25

Filet Americain met augurk, ei en martinosaus

Filet americain (spicy beef tartare) with gherkin, egg and Martino sauce 6,25

Gegrilde kipfilet met Italiaanse kruiden, taugé en frisse cajunsaus

Grilled chicken fillet with Italian condiments, bean sprouts and fresh cajun sauce 6,25

3,50 Wij serveren de belegde broodjes op wit of bruin ambachtelijk stokbrood (ook om mee te nemen)

Choice of white or brown traditional French bread (also for take-away)



VRAAG OOK EENS NAAR ONZE
WEKELIJKSE LUNCH SPECIAL!

FEEL FREE TO ASK US ABOUT OUR
WEEKLY LUNCH SPECIAL!

LIKE US
ON FACEBOOK



facebook.com
/ibistilburg

Dinerkaart / Dinner menu

Voorgerechten Starters

Licht gerookte carpaccio van zijlende met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise

Slightly smoked fillet of beef carpaccio with Parmesan cheese, rocket salad, pine kernels and truffle mayonnaise 9,00

Dungesneden, gerookte zalm met bieslookkaas, rode ui, radijs en kruidensla

Thinly sliced smoked salmon with chives cheese, red onion, radish and herb salad 8,50

Ceasar salade met gegrilde kipfilet, ei, ansjovis, spekjes, knoflookcroutons en Parmezaanse kaas

Caesar salad with grilled chicken fillet, egg, anchovies, bacon bits, garlic croutons and Caesar dressing 8,50
Als maaltijdsalade *As grand salad* 11,50

Salade gegrilde gamba's met tomaat, rode ui, appel en een sesam-soja vinaigrette

Salad grilled Jumbo shrimps with tomato, red onion, apple and sesame-soy vinaigrette 8,50
Als maaltijdsalade *As grand salad* 11,50

Salade met in kruidenolie gebakken paddenstoelen, zongedroogde tomaat, walnoten, Parmezaanse kaas en een truffel-noten vinaigrette

Salad with mushrooms fried in herb oil, sun dried tomato, walnuts, Parmesan cheese and a truffle-nut vinaigrette 7,50
Als maaltijdsalade *As grand salad* 10,50

Supplement brood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade

Supplement bread with homemade herb butter and tapenade 3,50

Soepen Soups

Tomatensoep met gehaktballetjes en bosui

Tomato soup with meat balls and spring onions 5,50

Soep van de maand

Soup of the month 5,50

Pasta Pasta

Spaghetti Bolognese geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas

Spaghetti Bolognese served with rocket salad and Parmesan cheese 9,50

Spaghetti Vegetariana met gebakken paddenstoelen, verse pesto, rucola, truffelolie en Parmezaanse kaas

Spaghetti Vegetariana with fried mushrooms, fresh pesto, rocket, truffle oil and Parmesan cheese 10,50

Spaghetti naar keuze: traditioneel of volkoren

Choice of Spaghetti: traditional or whole-wheat

Hoofdgerechten Main courses

Vis Fish

Gebakken zalmfilet met in gele curry gemarineerde gamba's met roerbakgroenten en witte wijnsaus

Fried fillet of salmon with Jumbo shrimps marinated in yellow curry, with stir-fried vegetables, and a sauce of white wine 18,50

Vlees Meat

Gebakken kogelbiefstuk met roerbakgroenten

Saus naar keuze; stroganoff-, pepersaus of gebakken champignons

Sautéed round steak of beef with stir-fried vegetables
Choice of sauce; stroganoff-, peppersauce or fried mushrooms 17,50

"Tilburger", gegrilde 100% Black Angus runderburger op boerenbrood met Mississippi barbecue saus, bacon en kaas

"Tilburger", Grilled 100% Black Angus beef burger on country bread with a Mississippi barbeque sauce, bacon and cheese 15,50

Gegrilde kipsaté met atjar, cassavekroepoek, seroendeng en Indonesische satésaus

Grilled chicken saté with pickled greens, cassava crackers, seroendeng, and Indonesian saté sauce 13,50

De échte Wiener schnitzel gemaakt van malse kalfsfricandeau, groot van formaat en dubbel gepaneerd. Een beleving op zich. Geserveerd met een salade. Saus naar keuze; stroganoff-, pepersaus of gebakken champignons

The real Wiener schnitzel prepared from tender fricandeau of veal, King size and double coated. Quite a treat! Served with a salad. Choice of sauce; stroganoff-, peppersauce or fried mushrooms 17,50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een keuze uit: verse friet, gebakken krieltjes of rijst

Our main courses are served with a choice of: home-made fries, baked potatoes or rice

VRAAG OOK EENS NAAR
ONZE WEEKSPECIAL!

FEEL FREE TO ASK US FOR
OUR WEEKSPECIAL!

Kinderen Children (0-12 years old)

Kies je favoriete gerecht en betaal voor een kleine portie de helft van de prijs

Choose your favorite dish and pay half price for a smaller portion

Nagerechten Desserts

Kaasplateau met 4 soorten streekkazen en bijpassend garnituur
Cheese platter with 4 different local cheese varieties and matching garnish

Vanille-crème brûlée met vanille-ijs en Bastogne
Vanilla-crème brûlée with vanilla ice cream and Bastogne biscuit

Dame Blanche, 3 bollen vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Dame Blanche, 3 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

Vers fruit met een bolletje sorbetijs, aardbeien coulis en slagroom
Fresh fruit salad with a scoop of sorbet ice cream, strawberry coulis and whipped cream

Los bolletje ijs (verschillende smaken)
Single scoop of ice cream (different flavours)

Kies een ijsje uit onze Ola ijsvriezer!
Choose an ice cream of our Ola ice freezer

750

6,00 **Porties (per 8 stuks)**
Portions (8 pieces)

La Trappe Bitterballen	La trappe flavoured 'bitterballen'	7,00
Rundvlees bitterballen	'De Bourgondiër'	
Beef bitterballen	'De Bourgondiër'	6,50
Kipnuggets	Chicken nuggets	5,50
Vlammetjes	Spicy snacks	6,50
Kaasstengels	oude kaas Cheese snack aged cheese	6,50
Mini frikandellen	Mini 'frikandellen'	5,50
Mini loempia's	Mini vegetarian snacks	6,50

Gemengd bittergarnituur

Selection of finger food

Bittergarnituur 12 stuks	
Selection of finger food 12 pieces	9,50
Bittergarnituur 24 stuks	
Selection of finger food 24 pieces	18,50
Bittergarnituur 36 stuks	
Selection of finger food 36 pieces	27,50

Brabantse gastvrijheid

Hospitality of Brabant

Van oudsher staat Brabant bekend om zijn gastvrijheid en gezelligheid. Deze sfeer sprak ook veel mensen aan van buiten de provincie, die er dan ook graag op bezoek kwamen. De inwoners van de Zuid-

Nederlandse provincies Noord-Brabant, Limburg en de Belgen worden vaak 'bourgondiërs' genoemd, omdat ze graag de tijd nemen om van een hapje en een drankje te genieten.

Traditionally Brabant is known for its hospitality and sociability. This atmosphere was appreciated by people outside this district as well, who were visiting Noord-Brabant often. The habitants of the provinces in the south of the Netherlands like North Brabant, Limburg and the Belgians are often called "Bourgondiërs", because they can appreciate taking time for a drink at the bar in their spare time.

24/7 menu

Kies uw favoriete snack uit de take away corner in de lobby
Choose your favorite snack at the take away corner in the lobby

Tosti ham en/of kaas
Ham and/or cheese toast

4,25

2 tosti's ham en/of kaas
2 ham and/or cheese toasts

750

Kies een ijsje uit onze Ola ijsvriezer!
Choose an ice cream of our Ola ice freezer!

v.a. 0,80

ijsje?

De bitterbal

The 'Bitterbal'



Bitterballen werden vroeger gegeten bij een bittertje, een sterk alcoholisch kruidendrankje. De snack is erg populair in België en Nederland. Zelfs in Spanje komt de bitterbal voor, maar dan als tapas en meestal geserveerd op een stukje stokbrood.

'Bitterballen' are initially consumed accompanied with a 'Bittertje', which is an intense and spicy liquor. This little snack is very popular in Belgium and in the Netherlands. Even in Spain the so-called 'Bitterbal' is represented. In Spain it is mainly eaten as 'tapas', served on a piece of French bread.

Bezienswaardigheden in de omgeving Sight seeings in the surroundings



Zin om eens wat leuks te gaan doen?

Wij kunnen de volgende bezienswaardigheden in de omgeving aanbevelen.

Are you looking for something fun to do?

We can recommend you the following sight seeings in the surroundings.

Attractiepark de Efteling *Attraction park de Efteling*

De Efteling is een attractiepark in de plaats Kaatsheuvel in de Nederlandse provincie Noord-Brabant. Het is qua bezoekersaantallen en oppervlakte het grootste attractiepark van Nederland. Als officiële openingsdatum wordt tegenwoordig 31 mei 1952 aangehouden. De geschiedenis van het park gaat echter terug tot de jaren dertig, toen op de plaats van het huidige park een sport- en wandelpark werd geopend. Hoewel het park in de beginjaren nog voornamelijk was bedoeld voor ouders met kinderen tot circa twaalf jaar, heeft de Efteling zich inmiddels ontwikkeld tot een themapark voor alle leeftijden. Het is gegroeid van een natuurpark met speeltuin, roeivijvers en een theehuis tot een volwaardig attractiepark inclusief moderne achtbanen. Naast een attractiepark omvat de hele Wereld van de Efteling tegenwoordig ook het Efteling Theater, het Efteling Hotel, het Efteling Golfpark, het vakantiepark Bosrijk en bestaan er plannen voor verdere uitbreidingen. Jaarlijks bezoeken 4 tot 5 miljoen mensen het park.

De Efteling is a theme park in Kaatsheuvel in the Dutch province of Noord-Brabant. In terms of visitor numbers and square kilometres, it is the largest theme park in the Netherlands. Although its official opening date is recorded as 31 May 1952, the history of the park dates back to the 1930s, when a sports and recreation park was established here. In those early days the park was mainly intended as a peaceful place to dwell for parents with children up to about 12 years. Today, De Efteling is a versatile theme park for all ages, grown over the years from a nature reserve with a children's playground, rowing ponds and a tea house, into a full-fledged amusement park including a modern roller coaster. Next to a theme park the World of the Efteling comprises the Efteling Theatre, the Efteling Hotel, the Efteling Golf park, a holiday cabin park (Bosrijk), and there are plans for further extensions. Every year some four to five million people visit the park.



Safaripark de Beekse Bergen

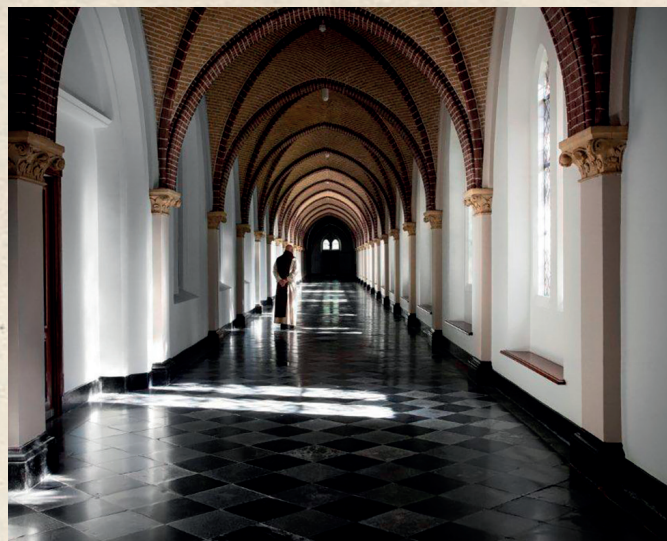
Safari park de Beekse Bergen

Safaripark Beekse Bergen ligt tussen Tilburg en Hilvarenbeek in de Nederlandse provincie Noord-Brabant. Het is qua oppervlakte het grootste dierenpark van de Benelux. Er worden meer dan 150 diersoorten in gevangenschap gehouden, variërend van kleine zoogdieren tot grote vogels. Op uitgestrekte open vlaktes bevinden zich zebra's, giraffen en struisvogels. Voorts zijn er leeuwen, neushoorns, olifanten en jachtluipaarden. Er zijn diverse manieren om dieren te zien: een wandelsafari, autosafari, bussafari en bootsafari. Sinds enkele jaren is het voor groepen ook mogelijk het park per kano te bezoeken.

Safari park Beekse Bergen is found between Tilburg and Hilvarenbeek in the Dutch province of Noord-Brabant. The total area covered makes it the largest wildlife sanctuary in the Benelux. The park is home to over 150 species of animal, from small mammals through to large birds. The expansive plains are home to zebras, giraffes and ostriches, which can be seen alongside lions, rhinos, elephants and cheetahs. The animals can be observed in various ways: safari on foot, auto safari, bus safari or boat safari. Since some years now, organised groups can visit the park by canoe also.



De Beekse Bergen



Bierbrouwerij de Koningshoeven

Bierbrouwerij de Koningshoeven

Beer brewery Koningshoeven

La Trappe is een Nederlands biermerk en trappistenbier. Het bier wordt gebrouwen door de Bierbrouwerij De Koningshoeven van de abdij "Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven" in Berkel-Enschot nabij Tilburg in Noord-Brabant. De brouwerij heette vroeger De Schaapskooi. De naam La Trappe is afkomstig van het Franse cisterciënzersklooster "La Trappe", waar in 1892 de orde der trappisten is gesticht. De bewoners van het klooster leefden oorspronkelijk van de landbouw en veeteelt, maar omdat de originele inkomstenbronnen niet meer voldeden door de snelle groei van de congregatie, werd naar een alternatief gezocht. Omdat één van de paters de zoon van een Duitse bierbrouwer was en het vak bij zijn vader had geleerd, werd in 1884 besloten om te beginnen met de productie van bier. Sindsdien is het brouwen van bier het dagelijks werk van een aantal Trappisten.

La Trappe is a Dutch Trappist beer brand. It is brewed by Brewery De Koningshoeven of the Abbey of "Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven" in Berkel-Enschot, near Tilburg in Noord-Brabant. In the olden days the brewery was called De Schaapskooi (sheep's pen). The name La Trappe derives from the French Cistercian monastery "La Trappe", where the Trappist order was founded in 1892. The earliest residents at the Abbey lived off the land, farming and herding animals. However, as these first income flows ceased to suffice for a fast growing congregation, an alternative source of revenue was sought. One of the monks being the son of a German beer brewer who had learned the trade from his father, it was resolved in 1884 to undertake the brewing of beer at the Abbey. Since then, beer brewing is the daily work of a group of Trappists, the Abbey's monks.