

strandpaviljoen brouw



GETRÄNKE

-

FRÜHSTÜCK

-

MITTAGSSPEISEN

-

DINER

-

TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

Der schönste Damm der Niederlande



Der Name Brouw ist abgeleitet von Brouwersdam. Der 'schönste Damm der Niederlande'. Er verbindet die Inseln Goeree-Overflakkee und Schouwen-Duiveland und bietet damit das Beste der Provinzen Süd-Holland und Zeeland.

Unser Pavillon liegt auf der Hälfte des Dammes. Tauchen Sie ein in die Ruhe welche die ausgestreckte Natur Ihnen bietet. Oder vergessen Sie nicht Ihre Badehose, Bikini oder Badeanzug mit zu nehmen. Lieber mehr Action? In unserem Strandpavillon befindet sich auch Beware Beach, seit Jahren ein beliebter Anziehungsort für Fans des Strand- und Wassersportes, wie z.B. (Kite) Surfen, Suppen, Kitebuggyen und Strandsegeln.

ausgabe fünf

Sommer 2021

Diät? Keine Lust auf Fisch oder Fleisch? Brouw hilft Ihnen gerne weiter!

Manchmal ist es notwendig eine Diät zu befolgen. Bei der Behandlung einer Allergie, eines Syndroms oder einer Krankheit kann eine Diät die Antwort auf alle Probleme sein.

Die Allergie ist zum Beispiel eine der meist unterschätzten Krankheiten. Deshalb nehmen wir bei Brouw Ihre Wünsche sehr ernst und beraten Sie gerne. Wir haben eine Allergienkarte, aber Sie können Ihre Wünsche auch gerne mit unserem Küchenchef besprechen. Auf diese Weise schauen wir zusammen was Sie Essen können, anstatt was Sie nicht essen können.

Sind Sie Vegetarier oder haben Sie einfach keine Lust auf Fisch oder Fleisch, dann haben wir natürlich auch vegetarische Speisen auf der Karte, oder können wir die Speisen an Ihre Wünsche anpassen. Nur wäre es schön, wenn wir dies in der Hauptsaison einen Tag vorher wissen.

DRANKEN

Warme dranken / Warme Getrânke	
Koffie (ook decafé) / espresso	€ 2,60
Kaffee (auch ohne Koffein) / Espresso	
Dubbele koffie / dubbele espresso	€ 5,00
Großer Kaffee / Doppelter Espresso	
Cappuccino** / koffie verkeerd**	€ 3,10
Cappuccino / Milch-Kaffee	
Latte Macchiato*** / Flat White**	€ 3,65
Thee, diverse soorten (zakjes)	€ 2,65
Verschiedene Teesorten	
Verse muntthee met honing	€ 3,50
Frischer Pfefferminztee mit Honig	
Verse gemberthee met honing en sinaasappel	€ 3,95
Frischer Ingwertee mit Honig und Orange	
Wisselende seizoenskoffie	€ 4,95
Wechselnde Saisonkaffee	
Warme chocolademelk*	€ 2,95
Heiße Schokolade	
Warme chocolademelk met bruine rum*	€ 6,25
Heiße Schokolade mit braunem Rum	
* Tip: Slagroom / Tipp: Sahne	€ 0,50
** Hafermilch (wenn vorrätig)	€ 0,50
*** Mit Karamellgeschmack	€ 0,50

Gebak / Kuchen	
Dudok Appeltaart	€ 3,50
Dudok Apfel-Kuchen	
Brouwnie	€ 3,25
Zeeuwse Bolus (wenn vorrätig)	€ 3,00
Wisselgebak (indien voorradig)	ab € 3,50
Wechselnde Kuchensorten (wenn vorrätig)	

Koude dranken / Kalte Getrânke	
Postmix	
Pepsi Cola / Pepsi Cola Max	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,35 / 3,20 / 4,10
Sisi Orange / 7-up	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,35 / 3,20 / 4,10
Apfelschorle	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,35 / 3,20 / 4,10
Lipton Ice Tea	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,75 / 3,60 / 4,50

Flesjes	
Sourcy Blauw / Rood Mineralwasser	0,25L / 0,75L € 2,35 / 5,95
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon	€ 3,10
Russell&Co Botanical Tonic / Sicilian Lemon Bitter / Ginger Ale	€ 3,50
Rivella	€ 3,10
Orangina	€ 3,50
Fristi / Chocomel	€ 3,10
Appelsap (Apfelsaft)	€ 3,10
Ice Tea Green	€ 3,10
LEPPA (Apfelsaft mit Ingwer fermentiert)	€ 4,00
Verse jus d'orange (indien voorradig)	€ 3,50
Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)	

Milchshakes	
Naturel	€ 5,25
Banane	€ 5,25
Erdbeere	€ 5,25
Schokolade	€ 5,25

Smoothies	
Erdbeer-Banane oder Blaubeeren (Mit Apfel-Mango-Saft)	€ 6,25



Bieren van de tap / Gezapftes Bier	
Bavaria Pils	0,22L / 0,3L / 0,5L € 2,60 / 3,60 / 5,30
La Trappe Witte Trappist	0,3L / 0,5L € 4,95 / 6,50
La Trappe Blond	€ 4,95
Seizoensbier / Bier der Saison	ab € 4,95
Bavaria kan / Bavaria Kann 1,6L	€ 15,00

Bieren op de fles / Flaschenbier	
Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	€ 4,25
Brouwbier (Unser eigenes Weißbier)	
La Trappe Dubbel	€ 4,95
La Trappe Trippel	€ 4,95
La Trappe PUUR	€ 4,95
Zeeuws Blond, Dutch Bargain	€ 4,95
Bavaria Radler Lemon	€ 3,95
Bavaria Radler Lemon 0.0%	€ 3,95
Bavaria 0.0%	€ 3,25
Bavaria Wit 0.0%	€ 3,95
Swinckels' Superieur Pilsner	€ 4,25
Desperados	€ 4,75
Kriek Max	€ 4,25
Liefmans	€ 4,50
Ayinger Brau-Weisse 0,5L	€ 6,25
Omer	€ 4,95
Vedett IPA	€ 4,95
Hop & Liefde, IPA	€ 4,95
La Trappe Isid'or	€ 4,95
Chimay Rouge	€ 4,95
Moord & Doodslag, Stout	€ 6,25
Flesje wisselbier	ab € 3,75
Fentimans Ginger beer	€ 4,75

Witte wijnen / Weißwein	
Braña Vieja Viura	€ 4,25 / 21,25
Een frisse, zuivere, droge witte wijn met aroma's van citrus	
Ein frischer, reiner, trockener Weißwein	
mit einem Zitrus-Aroma	
Bereich Bernkastel Peter Meyer	€ 4,25 / 24,50
Frisse, mildzoete Moezelwijn	
Ein frischer, milder, lieblicher Moselwein	
Laurent Miquel Chardonnay Viognier	€ 5,25 / 27,50
Een heerlijk glas wijn met een goudgele kleur.	
65% Chardonnay, 35% Viognier	
Ein toller Wein mit einer goldenen gelben Farbe	
Sancerre Langlois chateau	€ 7,50 / € 37,00
Expresieve neus, typerend voor het druivenras.	
Tonen van citroen en exotisch fruit. Fris en een	
mooie zuurgraad met een lange afdrank	
Ausdrucksstarke Nase, typisch für die Rebsorte.	
Noten von Zitrone und exotischen Früchten. Frisch und eins	
schöne Säure mit langem Abgang	



Rode wijnen / Rotweine	
Braña Vieja Tinto	€ 4,25 / 21,25
Rijke wijn met een mooie donkerrode kleur Ein voller Wein mit einer tollen dunklen Farbe	
Errazuriz estate Cabernet Sauvignon	€ 5,50 / 27,50
Kersenrode wijn met aroma's van donker fruit met een subtiel vleugje eikenhout Ein kirschroter Wein mit einem Aroma von dunklem Obst und einem leichten Hauch von Eichenholz	
Salentein Barrel Selection Malbec	€ 37,50
Houtgelagerde, zwaardere wijn die goed gecombineerd kan worden met vlees of kazen Holzgereifter, schwererer Wein, der gut kombiniert wird kann mit Fleisch oder Käse sein	
Rosé wijnen / Rosé Weine	
Braña Vieja Garnacha-Rosé	€ 4,25 / 21,25
Verfrissende, fruitige rosé met aroma's van rood fruit Frischer und fruchtiger Rosé mit einem Aroma von rotem Obst	
Roubine 'la Vie en rose' Provence rose	€ 6,50 / 31,50
Deze frisse rosé heeft een intens roze kleur met duidelijke aroma's van aardbeien en frambozen Dieser frische Rosé hat eine intensive rosa Farbe mit einem erkennbaren Aroma von Erdbeeren und Himbeeren	
Mousserende wijnen / Moussierende Weine	
Eigen flesje Prosecco Frizzante 0,2L	€ 6,50
Cava Clos Amador Brut Reserva Delicat	€ 35,00
Een aangenaam droge Cava met elegante belletjes. Fruitig en fris, aroma's van groene appel met een hint van gerijpte perzik Ein angenehmer trockener Cava mit elegantem Spritz. Ein fruchtiges und frisches Aroma von Apfel und gereiftem Pfirsich	
Aperitieven / Aperitif	
Port rood / wit	€ 3,25
Portwein Rot / Weiß	
Rode port 10 jaar oud	€ 5,00
Roter Portwein 10 Jahre alt	
Sherry droog / medium	€ 3,00
Sherry trocken / medium	
Martini rood / wit	€ 3,25
Speciale koffies / Spezialer kaffee	
Brouw Kaffee: mit Schokolade, Zimt und Schwätzerlikör	€ 6,75
Irish Kaffee: mit Jameson	€ 6,75
French Kaffee: mit Grand Marnier	€ 6,75
Italian Kaffee: mit Amaretto	€ 6,75
Spanish Kaffee: mit Tia Maria	€ 6,75
Licor 43 Kaffee: mit Licor 43	€ 6,75
Baileys Kaffee: mit Baileys	€ 6,75
Eis Kaffee (wenn vorrätig)	€ 6,75
Likeuren / Liköre	
Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau	€ 4,00
Binnenlands en buitenlands gedistilleerd / Destillierte Getränke	
Jonge jenever / Bessenjenever	€ 3,25
Junger Jenever / Obstjenever	
Oude jenever / Vieux	€ 3,50
Alter Jenever / Weinbrand	
Bacardi / Bruine rum / Sambuca	€ 4,00
Jägermeister	€ 3,00
Whiskey	
Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker black label	€ 4,75
Cognac	
Camus VS	€ 4,50
Remy Martin VSOP	€ 6,00
Calvados	€ 4,75

Cocktails	
Monkey 47 Gin mit Wacholder und Orangenschale ****	€ 7,00
Bulldog Gin met mit Limette und Nelken ****	€ 6,50
Gordons Gin mit Zitrone ****	€ 4,00
Damrak Gin 0.0 mit Ingwer und Orange ****	€ 6,50
**** Royalclub Tonic oder Russell&Co. Botanical Tonic passt gut dazu, ist nicht im preis enthalten	
Mojito Classic (Minze)	€ 8,25
Mojito Ananas	€ 8,25
Mojito Passionsfrucht	€ 8,25
Mojito Classic (Minze) 0.0	€ 7,25
Mojito Ananas 0.0	€ 7,25
Mojito Passionsfrucht 0.0	€ 7,25
Aperol Spritz	€ 6,25

Fakten und Tatsachen

Wussten Sie schon dass ...

- ... der Brouwersdam das siebte Bauwerk der Deltawerke ist
- ... der Brouwersdam eine Länge von 6 Kilometern hat
- ... die Firmen auf dem Brouwersdam über das Internet www.visitbrouwersdam.nl zusammen arbeiten
- ... wir stolz auf unsere Produkte sind, die uns so nahe stehen
- ... Sie hier mit ein bisschen Wind tolle Aktivitäten ausführen können (für Jung und Alt)
- ... immer mehr Firmen Ihre Geschäftstreffen bij Brouw buchen
- ... wir auch nach 4 Jahren Brouw-Garten diesen noch immer erweitern
- ... wir noch immer charmiert sind vom Brouwersdam
- ... es hier Abends manchmal wie in einer Stadt aussieht, weil es hier der Warteplatz ist für die Schiffe vom Europoort
- ... wir saubere Strände lieben, und deshalb unsere Kollegen regelmäßig rund um den Pavillon den Müll auf sammeln
- ... wir Jährlich etwas ändern um noch Milieu bewusster zu werden
- ... wir 7 Tage in der Woche, 365 Tage im Jahr geöffnet sind
- ... wir ein treues Mitarbeiterteam haben, welches schon jahrelang zusammen arbeitet



Frühst:ück
FRÜHSTÜCK

Bis 11:00 Uhr

Haferflocken-Smoothie Banane rotes Obst	€ 4,50
Joghurt Obst der Saison Granola	€ 5,75
Butter Croissant Konfitüre	€ 2,50
Schinken und Käse Croissant	€ 3,25
Toast mit geräuchertem Lachs Meerrettich Gurke	€ 6,95
Tost Bacon Spiegelei Käse	€ 4,75
Grapefruit Joghurt Blaubeere Honig	€ 4,50

Suchen Sie sich ruhig 2 Gerichte aus, um einen Ihren Bauch zu füllen

Der Bäcker-Wagen

Auf diesem Wagen finden Sie herrliche Spezialitäten vom Bäcker. Lecker zum Frühstück, zum Kaffee trinken und ganz einfach zum Mitnehmen zum Strand. Denken Sie an Süßwaren, an eine Auswahl von Croissants, Kaffee-Teilchen und noch viel mehr. Den Bäcker-Wagen finden Sie an den Wochenenden und in der Urlaubszeit bei uns.



Tapas
TAPAS

den ganzen Tag

Brot Tapenade Aioli Kräuterbutter	€ 7,00
Nacho's Tortilla-Chips Tomatensalsa Cheddar Käse Jalapeño Dip-Soße	€ 8,00
Sauerteig-Cracker Radieschen-Dip Basilikum Humus Joghurt – Dip Oliven rohes Gemüse	€ 11,75
Delikatessen Platte Käsesorten Aufschnitte Brotaufstriche Cracker Nüsse	€ 12,25
Paprika Padron Ziegenkäse Tomaten-Paprika ‘Salat’	€ 7,75
Muscheln Tomatenkompott Peperoni Knoblauch Njuja	€ 10,50
Frittierte Tintenfischringe Pesto Basilikum-Aioli	€ 6,25
Kibbeling Kabeljau im Krustenmantel Remouladensoße	€ 9,50
Knuspriges Hühnchen Hühnchen Schenkel Fünf-Kräuter-Mix Chili Mayonnaise (Sriracha)	€ 6,25
Brouw-Pommes Hofburg Pommes Basilikum-Mayonnaise Parmesan Tomate	€ 6,25
Pommes-Tüte aus Zeeland Pommes Soße nach Wunsch	ab € 4,95
Fleischkroketten Bällchen 8 Stück Senf Gürkchen	€ 7,00
Variationen von frittierten Snacks 12 Stück Senf Mayonnaise Gürkchen	€ 9,25
Tapas-Platte umfangreiche Überraschungsplatte für 2 Personen	€25,75



Lunch
LUNCH

Bis 17:00 Uhr

Große Salate

Salat Hühnchen Pancetta-Speck Croutons Frittierte Kapern Dressing Parmesan	€ 14,50
Salat Ziegenkäse Rote Beete Linsen Nüsse Balsamico	€ 14,95

Mahlzeit-Suppen

Tomaten-Paprika-Suppe Balsamico Sauerrahm Parmesan	€ 7,25
Hühnersuppe Hühner-Boullion Hühnerfleisch Sellerie Kichererbsen Koriander Chili	€ 8,25
Spinat-Zucchini-Suppe Ricotta Käse Croutons Brunnenkresse	€ 9,25

Mittagstisch

Strammer Max Speck Schinken Käse Tomate Zwiebeln	€ 8,50
Toasti Classic Schinken Käse	€ 5,50
Plattenbrot Sauerrahm Kartoffel frische Kräuter grünes Gemüse	€ 7,75
Toasti Ziegenkäse Spinat Tomaten-Tapenade	€ 8,25
Rinder-Carpaccio geräuchert auf dem BGE Parmesan Trüffel-Mayonnaise Brot	€ 13,25
Rindfleisch-Kroketten von den Meistern Senf Butter	€ 8,00
Pita Lammfleischbällchen Kräutersalat Joghurt-Dip	€ 11,50
Toasti Chorizo Käse Nduja Butter Padron Pfeffer	€ 7,25
Gravad Lachs Geräuchertes Lachsfilet Sauerteigbrot Salat Meerrettich	€ 13,25
Geräuchertes Makrelenfilet-Spread Radieschen-Dip Brot	€ 11,25
Fischburger paniierter Kabeljau Remouladensoße Salat Gurke Kräuter	€ 9,50



TAFELÉN(tip)

€ 75,00

* Wenn es sehr voll ist, verkaufen wir Mahlzeiten nur auf Reservierung, wir tun dies um weiterhin unsere Qualität zu garantieren.

Ein Menü für zwei Personen, voller Überraschungen. Genießen Sie von 10 Speisen welche in 3 Gängen für Sie serviert werden. Es können Spezialitäten der Speisekarte sein, oder Überraschungen vom Koch. Unsere Küche zeichnet sich aus in Frisch, Simpel (im besten Sinne des Wortes), innovierend, neugierig und durch Qualität.

Haben Sie nicht so viel Hunger, aber möchten trotzdem überrascht werden? "Tafelen" kann man jetzt auch getrennt bestellen:

3 Vor-Speisen

€ 21,00

4 Haupt-Speisen

€ 39,00

3 Nach-Speisen

€ 19,00



Diner

DINER

den ganzen Tag

Vorspeisen

Sauerteigbrötchen Bärlauch Butter	€ 5,75
Rindercarpaccio Geräuchert auf dem BGE Parmesan Trüffel-Mayonnaise	€ 9,50
Caprese Brouw Tomaten Burrata Basilikum Schalotten Balsamico	€ 9,75
Rote Beete Steak Andenhirse Sauerrahm Kräuter	€ 9,25
Riesengarnelen Knoblauch-Chili – Öl Petersilie	€ 13,75
Muscheln Tomatenkompott Peperoni Knoblauch Njuja	€ 10,50

Hauptspeisen

Cannelloni mit Spinat und Ricotta Tomatensoße Parmesan Kräuter	€ 15,00
Gemüse-Curry Süßkartoffeln Kichererbsen Kokos Koriander Reis	€ 15,00
Paella Brouw Muscheln Wolfsbarsch Riesengarnelen Ndjuja Wurst Limone Kräuter	€ 26,50
Lachsfilet Tagliatelle grünes Gemüse Sauerrahm Spinat	€ 23,50
Kabeljaufilet Kartoffel Gemüse Hollandaise Kräuteröl	€ 22,50
Fish & Chips Kabeljau im Krustenmantel Salat Remouladensoße	€ 16,50
*** Muscheln gekocht oder raus dem Wok *** (Juni – September)	
Schweinerippchen langsame Zubereitung Folienkartoffel grüner Salat	€ 19,50
Saté vom Hühnerschenkel Erdnussß-Soße Koriander Krabbenbrot	€ 16,75
Rindfleisch-Burger vom Fleischbauernhof Boot Tomate Gürkchen Käse Zwiebel Pommes	€ 16,75
Steak (225 gramm) vom Fleischbauernhof Boot Chimichurri grüner Salat Pommes	€ 23,50
Huhn vom Spieß halbes Hähnchen Salat Apfelkompott Pommes	€ 16,75

Beilagen; lecker in Kombination mit Ihrem Hauptgericht!

Grüner Salat	€ 4,50
Gemüse der Saison aus dem Gemüsegarten	€ 6,50
Zeeländische Kartoffelkroketten vom Meister	€ 5,25
Schale Zeeland Pommes von Hofburg Parmesan Trüffel-Mayonnaise	€ 5,25

Nachspeisen

Käseplatte 4 abwechslungsde Käse Brot von der Müllers Tochter Apfelsirup	€ 13,75
Tiramisu Löffelbiskuit Rhabarber Mascarpone Kakao	€ 8,25
Mango vom Grill Mango-Passionsfrucht – Eis Mango Mousse Verveine	€ 8,25
Brouw Sorbet Sorbet-Eis Himbeer-Creme Rotes Obst	€ 8,25
Softeis Zeeland Bolus Himbeeren Nüsse Crumble	€ 8,25

Neu bei Brouw!

BROUW TISCH BBQ!

€ 32,50 p.p.

Kommen Sie gemütlich Grillen mit unserem Mini “Big Green Eggs”! Pro Reservierung stellen wir einen Mini Green Egg an Ihren Tisch. Die Vorbereitungen von Ihrem BBQ-Paket werden von unseren Köchen mit Liebe bereitet. So gut wie es geht probieren wir mit Produkten der Saison zu arbeiten und an erster Stelle kommen bei uns die Produkte aus der Umgebung. Reservieren Sie den BBQ mindestens einen Tag im Voraus, so daß wir alle Vorbereitungen treffen können.

BBQ ist nur pro Tisch und ab 2 Personen zu reservieren

Das Paket beinhaltet:

• 1 hausgemachter Eistee, zu Beginn

• Brot mit diversen Aufstrichen

• 2 salate

• Pommes aus Zeeland

• 2 Fleischsorten

• 2 Fischarten

• 2 Gemüsesorten

• 1 Brouw Sorbet-Eis, zum Abschluss

Wir bitten Sie uns im Voraus über eventuelle Allergien zu informieren!



Der Brouwgarten

Gemüse aus unserem eigenen Gemüsegarten

Der Brouwgarten steht in Noordwelle (Schouwen-Duiveland), wo auch unsere Verwaltung ist. In die em Gemüsegarten mit Gemüse, Kräutern und Blumen finden die Besitzer von Brouw Ihre Ruhe nach den hektischen Stunden im Pavillon.



Die Einfachheit eines guten Produktes ist pure Leidenschaft! Das schmecken Sie in unseem Kofort Food wieder. Auf Grund dessen ist der Brouwgarten entstanden. Es ist sehr aufregend, eigenes Gemüse anzubauen und damit arbeiten zu dürfen. Auf diese Weise bleiben wir inspiriert von dem, was die Natur zu bieten hat. Die Kreativität unserer Köche finden Sie zum Beispiel in unseem “Speisemenü”. Ein Menü, basierend auf den Produkten, die derzeit in unserem Gemüsegarten vorhanden sind, und somit auf dem, was die Saison zu bieten hat. Sogar das kleine Blümchen auf Ihrem Tisch kommt meistens aus unserem Garten!

Folgen Sie uns über @brouwtuin

KINDERKARTE



Mittags..... bis 17:00 Uhr	
Strammes Mäxchen ist ein Spiegelei, Schinken und Käse	€ 4,75
Fleisch-Krokette mit Brot	€ 5,00
Toasti mit Schinken und Käse	€ 4,75
Kleine Pfannkuchen nach Holländischer Art mit Puderzucker	€ 4,50
Tomaten-Süppchen mit Brot	€ 4,25
Pfannkuchen Natural, Käse oder Speck	€ 7,00

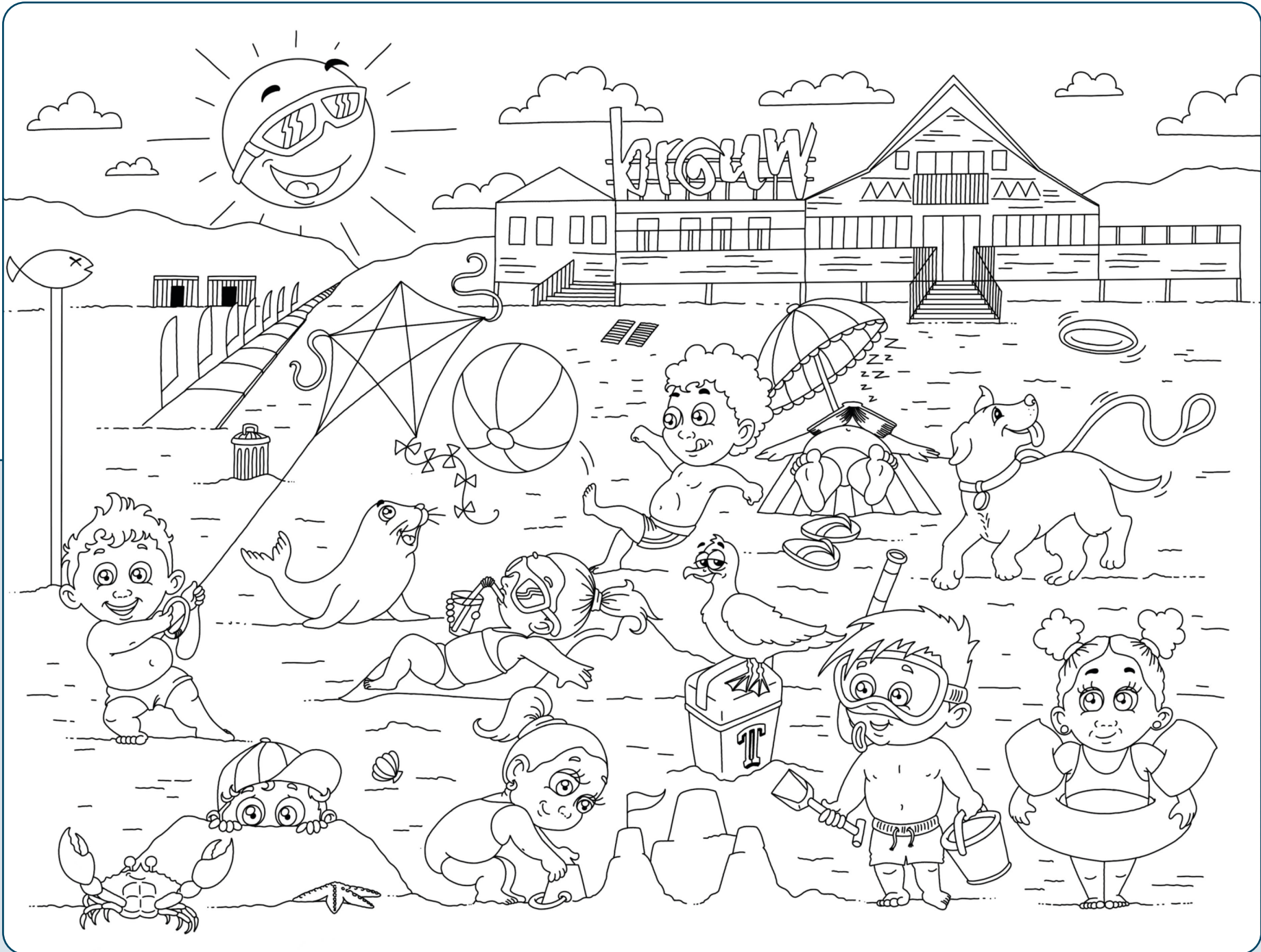
Am Abend aber Mittags auch möglich! Die Hauptspeisen werden auf einem Frisbee mit der Eis Karte serviert!

Vorspeisen	
Wassermelone im Schälchen	€ 4,25
Tomatensüppchen mit Brot	€ 4,25

Hauptspeisen	
Fleischkrokette oder Frikandel mit Pommes und Apfelmusß	€ 7,75
Schweinerippchen oder Kibbeling (Fischnuggets) mit Pommes und Apfelmusß	€ 8,75
Nudeln mit Bolognesesoße und Parmesan Käse	€ 8,75
Hühnchen-Spieß oder Fischschnitzel mit Cocktailtomaten, Pommes und Apfelmusß	€ 10,00

Nachspeisen	
Mini Pfannkuchen mit Vanille-Eis und Schokoladensoße	€ 4,25
Frisches Obst mit Sorbet-Eis	€ 4,25

MALVORLAGEN



Mitarbeiter im Spotlight

Es gibt sie in jedem Unternehmen: "Kollegen", die nicht nur auf der Gehaltsliste stehen, sondern sehr viel tun und uns viel bedeuten. Damit meinen wir natürlich nicht, dass wir unentgeltliche Mitarbeiter haben. Nein, das ist nicht unsere Art und Weise. Wir meinen hiermit die Familien hinter dem Management von Brouw. Diese unsichtbaren Kräfte, die wir hin und wieder brauchen sind immer da, wenn wir jemand zum zu Hören brauchen. Aber dieselben lieben Menschen sind auch immer bereit um uns körperlich zu unterstützen. Nichts ist ihnen zu viel. Sie spalten das Kaminholz, helfen uns bei den Winterarbeiten, sie transportieren die Waren hin und her, kurz gesagt, sie helfen uns bei unerwarteten Dingen und sorgen immer dafür, dass es weiter geht.

Wir stellen Ihnen vor: José und Henk

Sie sind ganz oft in Brouw zu finden. Zusammen mit Familie und Bekannten kommen sie oft für einen Snack und ein Getränk, aber außerdem um uns bei Allem zu helfen. Die zwei sind immer beschäftigt, haben viele Hobbys, arbeiten ehrenamtlich und finden trotzdem noch die Zeit um unzählige Dingen aus unseren Händen zu nehmen. Im Gartencenter, von welchem wir immer unsere Pflanzen und Weihnachtsdekorationen erhalten, nennt man sie Mrs. und Mr. Brouw. Bei uns in Brouw waschen sie in den geschäftigen Monaten sogar die Wäsche für uns und räumen die Tische ab obwohl sie selber zu Gast sind. Und wenn Henk nach draußen schaut und die Fenster durch den Sand ihm die Sicht entziehen, putzt er innerhalb von fünf Minuten, zusammen mit José, die Fenster. Auch wenn das Putzen der Fenster eines Strandpavillons nur eine vorübergehende Schönheit ist, geben die zwei niemals auf! José und Henk, wir können nicht in Worten ausdrücken, wie viel Ihr für Brouw bedeutet.

Aber dann gibt es noch Jolanda und Rens

Auch diese zwei lieben Menschen haben Brouw in ihr Herz geschlossen. Beide dürfen wir oft bei uns begrüßen und wenn wir nicht aufpassen, haben wir schon etwas für Beide zu tun, bevor sie von einem guten Essen genießen können. Und nicht nur innerhalb von Brouw sind die beiden so emsig. Jolanda und Rens sind unsere Tausendfüßler. Was auch immer außerhalb des Hauses an Arbeiten vorliegt, ob es darum geht Dinge zu bringen oder ab zu holen, die Entfernungen sind kein Problem. Es kann sich um kleine Dinge, wie das Holen von Drucksachen, handeln, aber mit ebenso viel Liebe fahren die Zwei auf die andere Seite der Niederlande, um einen Anhänger abzuholen, der dort zum Verkauf stand und für Brouw genau das Richtige war. Aber auch hier in unserer Nähe sind sie immer für uns da. Es kommt schon mal vor, daß Desem, unser "Brau-Hund", nicht mit kann, oder ausgelassen werden muß und auch dann stehen die Zwei für uns parat. Wenn im Brouwgarten geerntet wird, unterstützen sie uns bei allen anstehenden Arbeiten, sogar mit ihrem eigenen Werkzeug. Ja, die Zwei können sogar Mitarbeiter mit Liebe zur Natur noch mehr begeistern über alles was wächst und gedeiht. Jolanda und Rens: Für uns seid Ihr unersetzlich!

Unser Hundemenü

Auch unsere treuen vierbeinigen Freunde werden bei Brouw verwöhnt

Schüssel Wasser	Gratis
Kaustöckchen mittelgroß	€ 1,25
Kaustöckchen groß	€ 1,75
Trainings-Süßigkeit	€ 0,50
Portion Hundebrocken	€ 1,75
Dental Stick	€ 0,35
Rolle Hundekot-Tüte	€ 0,50
Hundenspielzeug	€ 3,50

Wir schätzen es sehr wenn die Hunde in unserem Pavillon angeleint sind



A L O H A L L O

BEACHWEAR - SOUVENIRS - SURFSCHOOL - SHOP

B R O U W E R S D A M

Alohallo!

Besser ein guter Nachbar als ein entfernter Freund...
Dürfen wir uns bei Ihnen vorstellen? Wir sind die neuen Nachbarn vom Strandpavillon Brouw. Ab dem Frühjahr 2021 haben wir stolz die Türen unseres neuen Strandladens und unserer Surfschule geöffnet: Alohahallo.

Aloha auf Hawaiianisch bedeutet: Willkommen. Und wir heißen Sie ganz herzlich willkommen.

Erfahrung und 'Surfice' sind unsere Prioritäten. Egal, ob Sie ein schönes Outfit, die neuesten Kiteboards oder trendige Accessoires suchen oder wie wäre es mit Flip Flops, Brouwersdam-Souvenirs, Skateboards oder einfach Sachen, die man immer gebrauchen kann... kommen Sie einfach zu uns, denn wir haben alles!

Möchten Sie Kitesurfen, Stand Up Paddle-boarding oder Wing Surfen lernen? Auch dafür sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website www.alohallo.nl



Unsere Lieferanten

Nachhaltige Ehrlichkeit



Heutzutage leben wir in einer Gesellschaft, in der vor allem Nachhaltigkeit an erster Stelle steht. Aus diesem Grund wählen wir unsere Lieferanten speziell aus, unternehmerische Verantwortung ist für uns eine Vision des Lebens.

Unser Fisch kommt aus Tholen und wird von Qualitätslieferanten geliefert, welche spezialisiert sind in der Zulieferung von Fisch, Krebstieren und Schalentieren. Das Fleisch kommt von einem Lieferanten, bei dem der Tierschutz von größter Bedeutung ist. Er liefert unter anderem das ROSE Kalbsfleisch, welches einen "Besseren Lebensstern" hat. Außerdem beliefert er uns mit "Tante Door" Freilandhühnern, "Label Rouge" Freilandschweinefleisch und südamerikanisches Freilandrindfleisch.

Auch unsere Snack-Lieferant arbeitet mit Respekt für das

Produkt und alles wird nach traditionellen Methoden zubereitet. Alles ist hausgemacht. Vom Fleischfond bis hin zum Ragout. Außerdem arbeiten wir nur mit frischen und reinen Zutaten von höchster Qualität.

Und dann natürlich die Pommes, Fritten, oder wie auch immer Sie es nennen wollen. Wir servieren unseren Gästen frische Pommes aus Zeeland. Der Bauer, der uns beliefert, baut die Kartoffeln selbst auf Schouwen Duiveland an, und verarbeitet die Kartoffeln danach zu Pommes Frites. Die Pommes werden nicht eingefroren, sondern nur gekühlt. Der beste Weg um den Geschmack zu bewahren. Natürlich werden die Pommes danach so schnell wie Möglich zu unserem Pavillon transportiert damit wir unseren Gästen das Beste vom Besten servieren können.



Der Big Green Egg

Was ist das denn für ein Ei?

Der Big Green Egg ist ein Keramikgrill und derzeit der beste Outdoor-Herd. Auf Grund der einzigartigen Form und der doppelwandigen Keramik findet im Big Green Egg eine Heißluftzirkulation statt. Die Temperatur kann genau eingestellt werden, indem der Edelstahl Luftschieber und die Gußkappe zu regeln sind. Auf dem Green Egg werden Speisen schneller gar, trocknen sie nicht aus und bewahren sie die Nährstoffe und Aromen.

Die hochwertige Keramik in Kombination mit Premium Holzkohle sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis und eine lange Brenndauer. Grillen, Backen, Kochen, Schmoren, Räuchern und Slow Cooking. Von schön gegrilltem, saftigen Fleisch bis hin zu weich gegartem Hummer. Vom knusprigen Brot bis zu den raffiniertesten Desserts. Es gibt nichts, was dieser Keramik Outdoor-Herd nicht kann! Aus der Küche unseres Strandpavillons kommen regelmäßig Produkte, die auf dem Green Egg zubereitet werden!



Fleisch Farm Boot | der Kreis um



Fleischfarm Boot ist ein Vieh und Ackerbau und Metzgerei miteinkaufen. Unser Familienunternehmen hat die gesamte Kette vom wachsenden Futter, Viehzucht, Erwachsenwerden Tiere, Transport zu und aus dem Schlachthaus, entbeinen, Verarbeitung und Verpackung des Fleisches und Inhouse-Verkauf: Der Mais und der Weizen, die auf dem Land gewachsen sind werden renoviert, sind für das Vieh im Stall. Es Stroh, das nach dem Dreschen übrig bleibt verwendet, um die Tiere herein zu lassen lügen. Letzt endlich ist der Mist der Tiere produzieren wieder da zu bestimmt Halte die Felder fruchtbar. Für das Wachstum von Rindern aufbewahren wir Mutterkühe. Diese Tiere stehen im Winter im Stall und zusammen spazieren gehen mit dem jungen Bestand von April bis Oktober im Freien, in verschiedenen Naturschutzgebieten in die Region. Unsere Ställe treffen sich tierfreundliche Standards

und Richtlinien. Zum Beispiel gibt es viel Platz und frische Luft und die Tiere liegen auf Stroh. Die Tiere werden im EU-zugelassenen Schlachthof geschlachtet Metzger in Sint-Annaland. Nach dem Schlachten werden die Kadaver zu uns geschickt Bauernhof und sie werden zu verschiedenen Fleischprodukten verarbeitet. Diese Produkte sind in jedem gewünschten Gewicht sowohl in frischer als auch in gefrorener Verpackung erhältlich. Ein großer Teil der Fleischprodukte wird auf traditionelle Weise in unserer eigenen Küche und Wurstfabrik hergestellt. Wir kochen, rauchen und grillen selbst. Der gesamte Weg, den das Stück Fleisch zu unseren Verkaufsregalen zurücklegt, kann mit eigenen Augen gesehen werden. Das gibt ein angenehmes und vertrautes Gefühl. Wir glauben, dass dies der beste Weg ist, um hochwertiges, tierfreundliches und lebensmittelrechtes Fleisch herzustellen.