strandpaviljoen

brouw

DRANKEN - LUNCH - DINER - TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

Der schönste Damm der Niederlande

ausgabesechs

Winter 2021-22

Der Name Brouw ist abgeleitet von Brouwersdam. Der ‘schönste Damm der Niederlande’. Er verbindet die Inseln GoereeOverflakkee 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.

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 Allergenkarte, 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 könen wir die Speisen an Ihre Wünsche anpassen. Nur wäre es schön, wenn wir dies in der Hauptsaison einen Tag vorher wissen.

Getrennt zahlen ist leider nicht möglich • Wifi code: brouwgast @strandpaviljoen.brouw

DRANKEN Dranken

Warme dranken / Warme Getränke

Koffie (ook decafé) / espresso Kaffee (auch ohne Koffein) / Espresso		**€ 2,60**
Dubbele koffie / dubbele espresso Großer Kaffee / Doppelter Espresso		**€ 5,00**
Cappuccino / koffie verkeerd**** Cappuccino / Milch-Kaffee		**€ 3,10**
Latte Macchiato* / Flat White****		**€ 3,65**
Thee, diverse soorten (zakjes) Verschiedene Teesorten		**€ 2,65**
Verse muntthee met honing Frischer Pfefferminztee mit Honig		**€ 3,50**
Verse gemberthee met honing en sinaasappel Frischer Ingwertee mit Honig und Orange		**€ 3,95**
Verse zoethoutthee met bruine suiker Frischer Lakritztee mit braunem Zucker		**€ 4,35**
Wisselende seizoenskoffie Wechselnde Saisonkaffee		**€ 4,95**
Warme chocolademelk* Heiße Schokolade		**€ 2,95**
Warme chocolademelk met bruine rum* Heiße Schokolade mit braunem Rum		**€ 6,25**
Glühwein (indien voorradig)		**€ 4,75**
Warme appelcider (indien voorradig)		**€4,75**
* **Tip: Slagroom** / Tipp: Sahne		**€ 0,50**
** **Havermelk (indien voorradig)**		**€ 0,50**
*** **Met caramelsmaak**		**€ 0,50**

Gebak / Kuchen

Dudok Appeltaart Dudok Apfel-Kuchen		**€ 3,75**
Brouwnie		**€ 3,25**
Zeeuwse Bolus (indien voorradig)		**€ 3,00**
Warme wafel (indien voorradig)		**€ 3,25**
Wisselgebak (indien voorradig) Wechselnde Kuchensorten (wenn vorrätig)	**v.a.**	**€ 3,50**

Koude dranken / Kalte Getränke

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		**€ 3,10**

Flesjes

Sourcy Blauw / Rood Mineralwasser	**0,25L / 0,75L**	**€ 2,35 / 5,95**
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon		**€ 3,10**
Thomas Henry Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale		**€ 3,50**
Rivella		**€ 3,10**
Orangina		**€ 3,50**
Fristi / Chocomel		**€ 3,10**
Appelsap (Apfelsaft)		**€ 3,10**
Ice Tea Green		**€ 3,10**
LEPPA (appelsap met gember gefermenteerd)		**€ 4,00**
Verse jus d'orange (indien voorradig) Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)		**€ 3,50**

Bieren van de tap / Gezapftes Bier

Bavaria Pils 0,20L / 0,3L / 0,5L		**€ 2,60 / 3,60 / 5,30**
La Trappe Witte Trappist 0,3L / 0,5L		**€ 4,95 / 6,50**
La Trappe Dubbel		**€ 4,95**
Seizoensbier / Bier der Saison	**v.a.**	**€ 4,95**
Bavaria kan / Bavaria Kann 1,6L		**€ 15,00**

Bieren op de fles / Flaschenbier

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier' Brouwbier (Unser eigenes Weißbier)		**€ 4,25**
La Trappe Blond		**€ 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**
Corona		**€ 4,25**
Kriek Max		**€ 4,25**
Liefmans		**€ 4,50**
Ayinger Brau-Weisse 0,5L		**€ 6,25**
Omer		**€ 4,95**
Vedett IPA		**€ 4,95**
Op & Top, IPA		**€ 4,95**
La Trappe Isid'or		**€ 4,95**
Chimay Rouge		**€ 4,95**
Moord & Doodslag, Stout		**€ 6,25**
Flesje wisselbier	**v.a.**	**€ 3,75**
Fentimans Ginger beer		**€ 4,75**
Fles wisselbier 0,75L	**v.a.**	**€ 8,00**

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
Expresieve neus, typerend voor het druivenras.
Tonen van citroen en exotisch fruit. Fris en een
mooie zuurgraad met een lange afdronk

Sancerre Langlois chateau **€ 35,00**

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

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 koffie: met chocolade, kaneel en babbelaarlikeur **€ 6,75**
Irish koffie: met Jameson **€ 6,75**
French koffie: met Grand Marnier **€ 6,75**
Italian koffie: met Amaretto **€ 6,75**
Spanish koffie: met Tia Maria **€ 6,75**
Licor 43 koffie: met Licor 43 **€ 6,75**
Baileys koffie: met Baileys **€ 6,75**
IJskoffie (indien voorradig) **€ 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 Wacholderbeere und Orangenschale **** **€ 7,00**
Bulldog Gin mit Limette und Nelken **** **€ 6,50**
Gordons Gin mit Zitrone **** **€ 4,00**
Damrak Gin 0.0 mit Ingwer und Orange **** **€ 6,50**
**** oder Thomas Henry Tonic passen gut dazu, ist nicht im Preis inbegriffen

Mojito-Klassiker (minze) **€ 8,25**
Mojito-Ananas **€ 8,25**
Mojito Passionsfrucht **€ 8,25**
Mojito Classic (Münze) 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 3 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 ein treues Mitarbeiterteam haben, welches schon jahrelang zusammen arbeitet

...wir noch eine Räumlichkeit für Geschäftstreffen dazu erhalten haben

... wir 7 Tage in der Woche, 365 Tage im Jahr geöffnet sind

Mittagsspeisen
MITTAGSSPEISEN

Bis 17:00 mit Ausnahme der Burger

Mittagsgerichte

Suppen & Salate

Orientalische Kürbissuppe | Koriander | Zitronengras | Brot **€ 7,75**

Miso-Suppe (Soja Bohnen Boullion) mit Pilzen | Gyoza (Teigtaschen) | Frühlingszwiebeln | Bok Choy **€ 9,25**

Tataki vom Lachs | Nudelsalat | Portulak | Sesam **€ 13,75**

Herbstsalat | Granatapfel | Mandarinen | Ziegenkäse von ˝De Meibloem˝ | Thymian | Brot **€ 15,75**

Brötchen und noch viel mehr

Käsekroketten von ˝ De Ambachterie˝ | Senf | Butter | dunkles Brot **€ 9,75**

Rindfleischkroketten von ˝ De Ambachterie˝ | Senf | Butter | helles Brot **€ 8,25**

Strammer Max | Freiland-Eier aus Zeeland | Schinken | Speck | Käse | Tomaten | Zwiebeln| helles Brot **€ 8,25**

Kimchi Tosti | Kimchi (Koreanisch eingelegtes Gemüse) | 2 Käsesorten | Sesambutter | Limonen-Mayonnaise | Nüsse **€ 8,25**

Bauern Tosti | überbacken | Schinken | Käse | Tomatendip **€ 6,75**

Carpaccio vom Rind | geräuchert auf dem BGE | Parmesankäse| Trüffelmayonnaise | Brot **€ 13,50**

Toast gerupftes Hühnchen | Pilze | Knoblauch | Soja **€ 11,25**

Kabeljau 'Schnitzel' | Mozzarella | gerösteter Kürbis | Kürbiskerne **€ 12,75**

Fladenbrot | Jerusalem Artischocke (Erdbirne) | Haselnuss | Trüffel | Burrata (sahniger Mozzarella) | Parmesan **€ 9,75**

Burger (ohne Pommes)

Chickenburger (Hühnchen) | Tomate | knuspriger Salat | Sriracha | Wasabi Mayonnaise | Nüsse **€ 11,00**

Rinderburger | gereifter Cheddarkäse | Bacon | Zwiebel | Jalapeño | Knuspriger Salat **€ 11,75**

Veggie Auberginenburger | Harissa (pikante rote Soße) | knuspriger Salat | Kohl | Tomate **€ 9,50**

Käse & Süßes

Wechseltörtchen **Tagesrate**

Kürbiskuchen | Baiser **€ 3,50**

Brouwsels | 4 wechselnde Süßigkeiten aus der eigenen Patisserie **€ 6,75**

Brie de Meaux | Brot von der "Müllerstochter" | Apfelsirup **€ 12,75**

Käseplatte | 5 wechselnde Käsesorten von Murre | Brot von der "Müllerstochter" | Tomatenkompott | Nüsse **€ 14,00**

Tapas
TAPAS

Den ganzen Tag

Brot | Butter | Tomaten-Tapenade | weißer Bohnendip **€ 7,25**

Nachos | Tortilla-chips | Tomatensalsa | Cheddar | Jalapeño | Dips **€ 8,25**

Gefüllte Rübenröllchen in Tempura-Teig | Käsefüllung | Kresse | Meerrettich **€ 8,25**

Gyoza (Teigtaschen) | gefüllt mit Gemüse | Sojasauce **€ 6,50**

Hühner-Saté | 3 Stöckchen | Erdnusssauce | Nüsse | Koriander | Limone| gebackene Zwiebeln **€ 12,25**

Muscheln aus der Pfanne | Nduja (scharfe Schmierwurst) | Tomate | Knoblauch **€ 11,00**

Kibbeling | Kabeljau im Teigmantel | Remouladensauce **€ 9,75**

Pommes Schmor | Pommes aus Zeeland | Schweineschmor | Piccalilly | saure Gürkchen **€ 8,25**

Pommes-Tüte aus Zeeland | Hofburg Pommes | Sauce nach Wahl **€ 4,95**

Frittierte Rindfleisch-bällchen | von ˝ De Ambachterie˝ | 8 Stück | Senf | saure Gürkchen **€ 7,25**

Frittierte Garnitur | 12 Stück | Senf | Mayonnaise | saure Gürkchen **€ 9,75**

Tapasplatte | umfangreiche Überraschungsplatte für 2 Personen **€25,75**

Diner DINER

Den ganzen Tag

Vorspeisen

Sellerie Ravioli | Haselnüsse | Kartoffelpüree **€ 9,25**

Rote Beete | Burrata (sahniger Büffelmozzarella) | Kräuter | Balsamico **€ 9,75**

Gnocchi | Krabben | Spicy Gremolata (sehr würzig) **€ 15,25**

Carpaccio vom Rind | geräuchert auf dem BGE | Parmesan Käse | Trüffelmayonnaise **€ 10,25**

Hauptspeisen

Sellerie-Steak | Trüffel | kleines Gemüse | Soße auf einer Basis von Tomate und Thymian **€ 16,75**

Schweine Schmortöpfchen | Crème vom Sellerie | Kleines Gemüse | Sauce **€ 17,25**

Steak vom Fleischbauernhof Boot | Crème vom Sellerie | Kleines Gemüse | Sauce **€ 24,00**

Filet vom Seewolf | Müschelchen | geräucherte Karotte| Masalasauce **€ 21,50**

Offene Lasagne | Riesengarnelen| würzige Tomatensauce | Parmesan | Pesto **€ 26,50**

Beilagen, herrlich in Kombination mit Ihrer Hauptspeise!

Gerösteter Kürbis | Kürbiskerne | Salbei-Öl **€ 6,50**

Wechselndes Gemüse | was die Saison Ihnen zu bieten hat **€ 6,50**

Pommes | Trüffelmayonnaise | Parmesan **€ 5,25**

Kleine Pommes Tüte | Mayonnaise **€ 3,75**

Kartoffelkroketten | Mayonnaise **€ 5,25**

Herbstsalat | Birne | Gorgonzola **€ 5,75**

Desserts

Wechseltörtchen **Tagesrate**

Kürbiskuchen | Baiser **€ 3,50**

Apfel-Kombucha | Apfel-Eis | Vanille | Mandeln **€ 9,00**

Mandarinen-cremeux | weisses Schokoladeneis | Süßholz **€ 9,00**

Brouwsels | 4 wechselnde Süßigkeiten aus der eigenen Patisserie **€ 6,75**

Brie de Meaux | Brot von der "Müllerstochter" | Apfelsirup **€ 12,75**

Käseplatte | 5 wechselnde Käsesorten von Murre | Brot von der "Müllerstochter" | Tomatenkompott | Nüsse **€ 14,00**

TAFELN (tip vom Chef) € 70,00

* nur auf Reservierung

Ein Diner für zwei Personen voller Köstlichkeiten. Insgesamt können Sie von 10 Speisen genießen, welche in 3 Gängen für Sie serviert werden. Dies können Speisen von der Speisekarte, oder auch Speisen sein womit unsere Köche sie überraschen wollen. Unsere Küche steht für frisch, einfach (im besten Sinne des Wortes), innovativ, neugierig aber steht sicher auch für Qualität.

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 Ledenschaft! 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!

Neben dem "Tisch Menü "gibt es natürlich auch noch unsere Speisekarte der Saison. Obwohl wir versuchen in unserer Küche so viel Gemüse wie möglich aus dem eigenen Garten zu ver wenden, können wir dieses durch die vielen Gäste in unser em Pavillon nicht ganz realisieren. Sie können jedoch sicher sein, dass alle Gemüse aus dem Brouwgarten in unseren Spei sen verwendet werden.

Folgen Sie uns über @brouwtuin

KINDERKARTE
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	**€ 5,25**
Tomatensüppchen mit Brot	**€ 4,25**

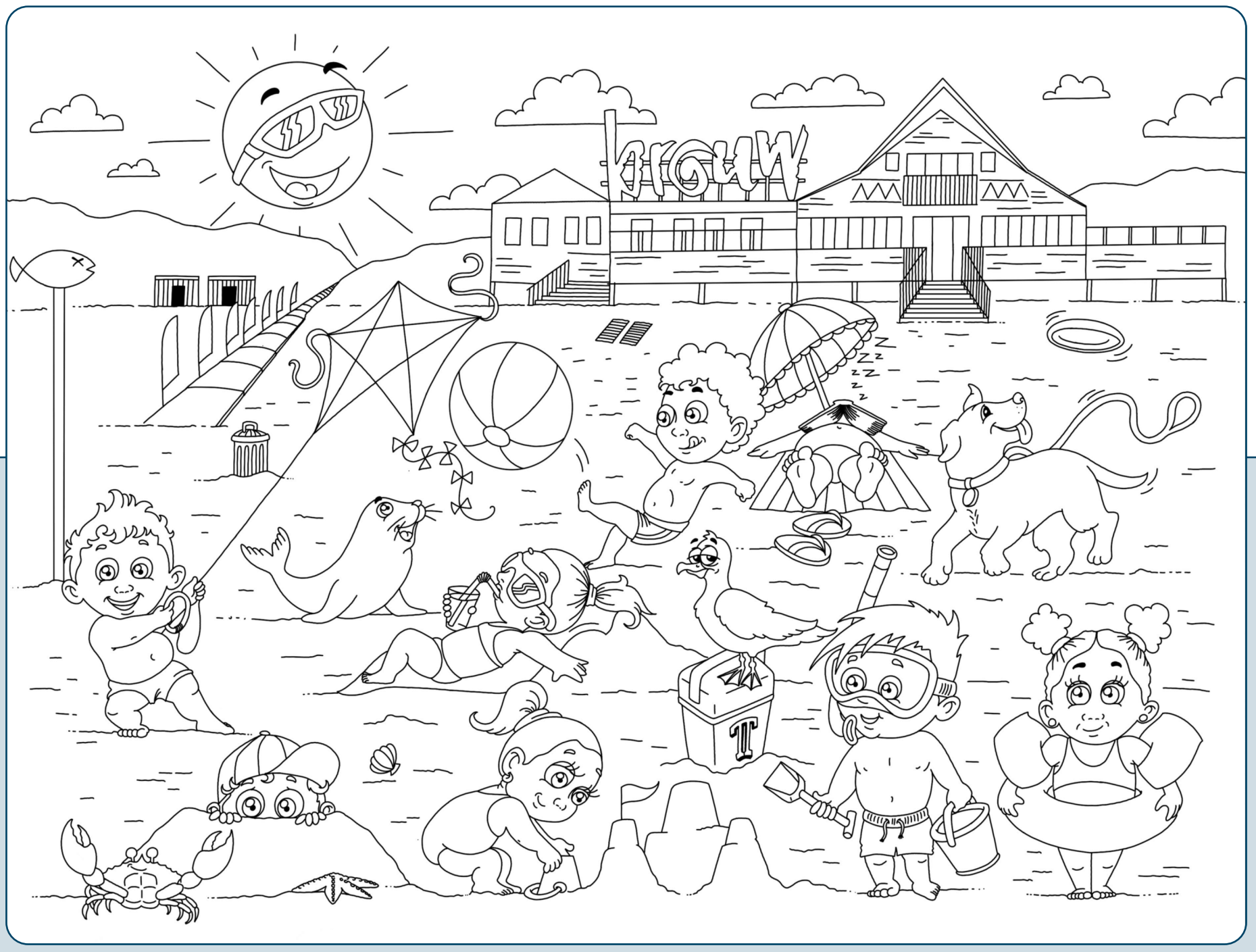
Hauptspeisen

Fleischkrokette oder **Frikandel** mit Pommes und Apfelmusβ	**€ 7,75**
Kibbeling (Fischnuggets) mit Pommes und Apfelmusβ	**€ 8,75**
Nudeln mit Bolognesesoβe und Parmesan Käse	**€ 8,75**
Hühnchen-Spieβ oder **Eintopf** mit Pommes und Apfelmusβ	**€ 10,00**

Nachspeisen

Mini Pfannkuchen mit Vanille-Eis und Schokoladensoβeβe	**€ 4,25**
Frisches Obst mit Sorbet-Eis	**€ 4,25**

AUSMALSEITE
Ausmalseite



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 entnehmen, 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, daβ Desem, unser "Brau-Hund", nicht mit kann, oder ausgelassen werden muβ 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 Wasse	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
Hundespielzeug	€ 3,50

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

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 kanngenau eingestellt werden, indemder Edelstahl Luftschieber und die Gußkappe zu regeln sind. Auf dem Green Egg werden Speisen schneller gar, trocknen sie nichtaus und bewahren sie die Nährstoffeund Aromen. Die hochwertige Keramik in Kombination mit PremiumHolzkohle 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. Esgibt nichts, was dieser Keramik Outdoor-Herd nicht kann! Aus der Küche unseres Strandpavillons kommen regelmäßig Produkte, die auf dem Green Egg zubereitetwerden!

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 kanngenau eingestellt werden, indemder Edelstahl Luftschieber und die Gußkappe zu regeln sind. Auf dem Green Egg werden Speisen schneller gar, trocknen sie nichtaus und bewahren sie die Nährstoffeund Aromen. Die hochwertige Keramik in Kombination mit PremiumHolzkohle 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. Esgibt nichts, was dieser Keramik Outdoor-Herd nicht kann! Aus der Küche unseres Strandpavillons kommen regelmäßig Produkte, die auf dem Green Egg zubereitetwerden!

Fleisch Farm Boot | der Kreis um

Fleischfarm Boot ist ein Vieh und Ackerbau und Metzgerei miteinkaufen. Unser Familienunternehmen hat diegesamte Kette vom wachsenden Futter, Viehzucht, Erwachsenwerden Tiere, Transport zu und aus dem Schlachthaus, entbeinen, Verarbeitung und Verpackung des Fleischesund 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 zulassen 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 auchin gefrorener Verpackung erhältlich. Ein großer Teil der Fleischprodukte wird auf traditionelle Weise in unserer eigenen Küche und Wurstfabrik hergestellt. Wir kochen, rauchenund 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 lebensmittelechtes Fleisch herzustellen.