

Strandpaviljoen



Brouw

DRANKEN

- FRÜHSTÜCK

- LUNCH

- DINER

- TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

Der schönste Damm der Niederlande

ausgabe Sieben

Sommer 2022



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 ausgetreckte 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 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	€ 2,80
Kaffee (auch ohne Koffein) / Espresso	
Dubbele koffie / dubbele espresso	€ 5,40
Großer Kaffee / Doppelter Espresso	
Cappuccino** / koffie verkeerd**	€ 3,10
Cappuccino / Milch-Kaffee	
Latte Macchiato*** / Flat White**	€ 3,65
Thee, diverse soorten (zakjes)	€ 2,70
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*	€ 3,00
Heiße Schokolade	
Warme chocolademelk met bruine rum*	€ 6,50
Heiße Schokolade mit braunem Rum	
* Tip: Slagroom / Tipp: Sahne	€ 0,75
** Havermelk (indien voorradig)	€ 0,50
*** Met caramelsmaak	€ 0,60

Gebak / Kuchen

Dudok Appeltaart	€ 3,80
Dudok Apfel-Kuchen	
Brouwnie	€ 3,50
Zeeuwse Bolus (indien voorradig)	€ 3,00
Blueberry muffin	€ 3,75
Wisselgebak (indien voorradig)	v.a. € 3,50
Wechselnde Kuchensorten (wenn vorrätig)	

Koude dranken / Kalte Getrânke

Postmix	
Pepsi Cola / Pepsi Cola Max	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,50 / 3,50 / 4,40
Sisi Orange / 7-up	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,50 / 3,50 / 4,00
Apfelschorle	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,50 / 3,50 / 4,00
Lipton Ice Tea	0,25L / 0,35L / 0,45L € 3,00 / 4,00 / 5,00

Flesjes

Sourcy Blauw / Rood Mineralwasser	0,25L / 0,75L	€ 2,70 / 5,95
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon		€ 3,10
Thomas Henry Ginger Ale / Tonic Water		€ 3,70
Rivella		€ 3,40
Orangina		€ 3,75
Fristi / Chocomel		€ 3,10
Appelsap (Apfelsaft)		€ 3,10
Ice Tea Green		€ 3,10
Fentimans Gingerbeer		€ 5,00
Verse jus d'orange	0,25L / 0,45L (indien voorradig)	€ 3,50 / 6,00
Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)		

Milkshakes

Natürlich	€ 5,50
Banane	€ 5,50
Erdbeere	€ 5,50
Schokolade	€ 5,50



Smoothies mit Apfel-Mango-Saft

Erdbeere Banane	€ 5,25
Blaubeeren	€ 5,25
Avocado, Minze, Birne, Kiwi und Apfel	€ 6,25

Hausgemachte Limonaden, frei von Farb- und Aromastoffen

Erdbeere und Limette	0,5L	€ 5,25
Limette, Ingwer und Minze	0,5L	€ 5,25
Eistee variieren	0,5L	€ 5,25

Kombucha, ohne Zuckerzusatz

Hausgemacht, variierender Geschmack (wenn vorrätig)	€ 5,50
Batu Ginger & Lemon	€ 5,25
Batu Lime & Mint	€ 5,25

Bieren van de tap / Gezapftes Bier

Bavaria Pils	0,20L / 0,3L / 0,5L	€ 2,75 / 3,80 / 5,90
La Trappe Witte Trappist	0,3L / 0,5L	€ 5,00 / 6,90
La Trappe Blond		€ 4,95
Seizoensbier / Bier der Saison	v.a.	€ 4,95
Bavaria kan / Bavaria Kann	1,6L	€ 15,00

Bieren op de fles 0.0 / Flaschenbier 0.0

Bavaria Radler Lemon 0.0%	€ 4,10
Bavaria 0.0%	€ 3,50
Bavaria Wit 0.0	€ 4,10
Bavaria IPA 0.0	€ 4,10
La Trappe Nillis 0.0	€ 5,00
Liefmans 0.0	€ 4,10

Bieren op de fles / Flaschenbier

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	€ 4,75
La Trappe Dubbel	€ 4,95
La Trappe Trippeel	€ 4,95
La Trappe PUUR	€ 4,95
Zeeuws Blond, Dutch Bargain	€ 4,95
Bavaria Radler Lemon	€ 4,10
Swinckels' Superieur Pilsner	€ 4,50
Desperados	€ 4,95
Kriek Max	€ 4,50
Liefmans	€ 4,75
Ayinger Brau-Weisse 0,5L	€ 6,75
Omer	€ 4,95
Vedett IPA	€ 4,95
De Molen Op & Top	€ 4,95
La Trappe Isid'or	€ 4,95
De Molen Hel & Verdoemenis	€ 6,25
Flesje wisselbier	v.a. € 4,00

Witte wijnen / Weißwein

Braña Vieja Viura	€ 4,50 / 24,25
Een frisse, zuivere, droge witte wijn met aroma's van citrus	
Ein frischer, reiner, trockener Weißwein mit einem Zitrus-Aroma	
Bereich Bernkastel Peter Meyer	€ 4,50 / 27,50
Frisse, mildzoete Moezelwijn	
Ein frischer, milder, lieblicher Moselwein	
Laurent Miquel Chardonnay Viognier	€ 5,75 / 29,50
Een heerlijk glas wijn met een goudgele kleur.	
65% Chardonnay, 35% Viognier	
Ein toller Wein mit einer goldenen gelben Farbe	
Sancerre Langlois chateau	€ 8,00 / € 40,00
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.	

Rode wijnen / Rotweine**Braña Vieja Tinto** € 4,50 / 24,25Rijke wijn met een mooie donkerrode kleur
Ein voller Wein mit einer tollen dunklen Farbe**Laurent Miquel Cabernet Sauvignon** € 5,75 / 29,50

Rijk rood fruit en typische cassis smaak, aangevuld met een hint kruiden

Satte rote Frucht und typischer Cassis-Geschmack, ergänzt mit einem Hauch von Würze

Salentein Barrel Selection Malbec € 8,50 / 41,50

Houtgelagerde, zwaardere wijn die goed gecombineerd kan worden met vlees of kazen

Im Holz gereifter, schwerer Wein, der sich gut kombinieren lässt kann mit Fleisch oder Käse sein

Rosé wijnen / Rosé Weine**Braña Vieja Garnacha-Rosé** € 4,50 / 24,25

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 € 6,75 / 32,50

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** € 7,00**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** € 3,50

Portwein Rot / Weiß

Rode port 10 jaar oud € 5,50

Roter Portwein 10 Jahre alt

Sherry droog / medium € 3,50

Sherry trocken / medium

Martini rood / wit € 3,75**Speciale koffies / Spezialer kaffee****Brouw koffie: met chocolade, kaneel en babbelaarlikeur** € 7,25**Irish koffie: met Jameson** € 7,25**French koffie: met Grand Marnier** € 7,25**Italian koffie: met Amaretto** € 7,25**Spanish koffie: met Tia Maria** € 7,25**Licor 43 koffie: met Licor 43** € 7,25**Baileys koffie: met Baileys** € 7,25**Eiskaffee (wenn vorrätig)** € 7,25**Likeuren / Liköre****Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys /** € 4,50**Grand Marnier / Cointreau****Hierbas de las Dunas** € 7,20**Binnenlands en buitenlands gedistilleerd / Destillierte Getränke****Jonge jenever / Bessenjenever** € 3,50

Junger Jenever / Obstjenever

Oude jenever / Vieux € 4,00

Alter Jenever / Weinbrand

Bacardi / Bruine rum / Sambuca € 4,50**Jägermeister** € 3,50**Whiskey****Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker black label** € 5,25**Cognac****Camus VS** € 4,75**Remy Martin VSOP** € 6,50**Calvados** € 5,25**Cocktails****Monkey 47 Gin mit Wacholderbeere und Orangenschale ****** € 7,00**Bulldog Gin mit Limette und Nelken ****** € 6,50**Gordons Gin mit Zitrone ****** € 4,00**Schodu Gin mit Sanddorn und Rosmarin ****** € 8,00**Damrak Gin 0.0 mit Ingwer und Orange ****** € 6,50

**** Royalclub Tonic oder Thomas Henry Tonic passt gut dazu,

ist nicht im preis enthalten

Aperol Spritz € 6,25**Hierbas de las Dunas Sour** € 14,25**Espresso Martini** € 9,75**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**Hard Seltzer****GIG Berry Beat** € 5,10**GIG Grapefruit Melody** € 5,10

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 ein treues Arbeiterteam haben, welches schon jahrelang zusammen arbeitet

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



Frühstück FRÜHSTÜCK

Bis 11:00 Uhr

Großen Hunger? Dann wähle einfach 2 Speisen



- Haferflocken-Smoothie | Banane | Rote Früchte € 4,75
- Joghurt | Früchte der Saison | Müsli € 5,75
- Croissant mit geräuchertem Lachs | Meerrettich | Gurke | Radieschen | Dill € 6,75
- Croissant Natural | Konfitüre € 2,75
- Croissant Schinken und Käse € 4,25
- Buchweizen-Mandel Pfannkuchen | Banane | Heidelbeeren | Cashewnuss - Creme € 6,75
- Benediktiner Ei | Poschiertes Ei | Hollandaise | Schinken € 6,25
- Florentiner Ei | Poschiertes Ei | Hollandaise | Spinat € 5,75
- Brioche | Spiegelei | Speck | Tomate € 5,75
- Bananenbrot | Nüsse | Schokolade € 4,50



Tapas TAPAS

Den ganzen Tag

- Stangenbrot 400 Gr. | Tomatenbutter | Kräuter Pesto | Aioli € 9,50
- Nachos | Tortilla Chips | Tomatensalsa | Cheddar- Käse | Jalapeño | Dip-saucen € 8,25
- Veggie Garnitur | Bitterball | Gemüse Tempura | Seetang Krokette | Wasabi-Dip € 10,50
- Padron Peppertjes | Zitrone | Seesalz € 6,50
- Grüner Spargel | Parmesankäseschaum | Kräuterbouquet | BBQ - Vinaigrette € 9,75
- Dip IT! | Plattenbrot | Diverse rohe Gemüsesorten | 3 Dipsaucen € 12,50
- Brouw Auster | Dashi | Sanddorn | Gurke | 3 Stück € 11,75
- Hollandaise Auster | Sesam | Wasabi | 3 Stück € 11,75
- Kibbeling | Kabeljau in der Teigtasche | Remouladensauce € 9,50
- Muschelchen | Tomatenkompott | Roter Pfeffer | Knoblauch | Njuja (Schweinemett) € 10,75
- Knuspriges Hühnchen | scharfe rote Sauce | Edelstein Salat € 7,25
- Pommes tüte aus Seeland | Hofburg Pommes | Sauce ab € 4,95
- Brouw Pommes | Hofburg Pommes | Basilikummayonnaise | Parmesankäse | Tomate € 6,50
- Fleischbällchen frittiert | 8 Stück | Senf | Gürkchen € 7,25
- Frittierte Garnitur | 12 Stück | Senf | Mayonnaise | Gürkchen € 9,25
- Tapas Platte | ausgiebige Überraschungsplatte für 2 Personen € 26,50



Lunch LUNCH

Bis 17:00 Uhr mit Ausnahme *

Mahlzeitsuppen

- Zucchini-suppe | Pesto | Minze € 8,75
- Gebundene Muschel-Knoblauch Suppe | Seeland Muscheln | Porree | Fenchel € 10,50

Bowls

- * Caesar Brouw | gerupftes Huhn | Römersalat | Anchovis | Croutons | Eigelb € 15,25
- Grüner Gemüsesalat | Büffel-Mozzarella | BBQ Vinaigrette | Jalapeño | Kräuteröl € 15,25
- Brouw -Schale | Sushi-Reis | Süßsaure Müschelchen | Lachs-Sashimi | frisches Gemüse | Seetang € 16,00
- Gado, Gado (indisches Gemüse) | Kartoffel | Gemüse | Koriander | Erdnuss | vegetarisch oder mit Hühnchen € 15,25
- Bulgur-Weizensalat | Ziegenkäse von der Meiblumme | BBQ Karotte | Za'atar-Gewürz | Granatapfel | Mizuna-Salat € 15,25



Mittagstisch

- Strammer Max | Speck | Schinken | Käse | Tomate | Bratzwiebeln € 8,50
- Gegrillter Gemüseauflauf | Oregano | Gruyère Käse | Kräutersalat € 10,50
- Pita | Lammfleisch Bällchen | Joghurt Dip | Frischer Kräuter und Blumensalat € 11,50
- Rinder-Carpaccio | auf dem BGE geräuchert | Parmesankäse | Trüffelmayonnaise | Pancetta | Brot € 13,25
- Makrele auf Orientalische Art und Weise | Brioche Brot | Granatapfel | Harissa (scharf) | Minze | Aubergine € 11,25
- Bauerntoasti | Béchamelsauce | Käsegratin | Tomaten-Paprika Chutney € 8,25
- Kimchitoasti | Gruyère Käse | Cheddar Käse | Limonen Mayonnaise | Sesam € 8,25
- Rindfleischkroketten vom Meister | Senf | Butter | Brot € 8,00
- Rinderburger vom Fleischbauernhof Boot | Gegrillt auf dem BGE Jalapeño | Tomate | Cheddar-Käse € 11,50



TAFELN (tip vom Chef)

€ 79,00

* 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.

Diner

Bis 16:30



Vorspeisen

- Halbes Stangenbrot** | wechselnde Kräuterbutter € 5,00
Tomaten- Erdbeersalat | Basilikum | Zitrus € 9,50
Melone | BBQ Kohlrabi | Zitronenvinaigrette € 9,50
Austertrio | klassisch | nach Brouw Rezept | Hollandaise € 11,75
Riesengarnelen | Knoblauch-Chili – Öl | Frühlingszwiebel | Petersilie € 13,75
Rinder-carpaccio gräuchert auf dem BGE | Trüffelmayonnaise | Pancetta | Parmesan € 9,50
Kalbswangenkrokette | Schwarze Knoblauchmayonnaise € 10,75

Hauptspeisen

- Hühnerschenkel-Saté** | Erdnuss | Koriander | Atjar | Pommes € 16,75
Steak (225 gr.) | grünes Gemüse | frische Kräuter | schwarze Knoblauch Sauce | Pommes € 24,50
Kalbswange | langsam zubereitet | Saubohnen | Artischocke | Sauce | Basilikum € 19,50
Lamm Schmortopf | Schwarzkohl | Karotte | Kartoffel | Kräuter € 21,50
Rotbarsch | Kartoffel | Ratatouille | Paprika € 23,50
Paella | Lachsfilet | Muscheln | Risengarnele | Erbsen | Nduja € 26,50
Fisch & Pommes "aber dann anders" | Kabeljau | Stint | Tintenfisch | Remouladen | Pommes € 17,50
***** Gekochte oder Wok Muscheln *** (abhängig von der Saison)**
Offene Lasagne | 4 x Käse | Erbsen | Kräuter | Zucchini | Artischocke € 16,50
Gegrillter Gemüseauflauf | Gefüllte Zucchini-Blumen | Frischer Kräutersalat € 16,50
Gemüse Curry | Grünes | Koriander | Limone | Erdnuss | Reis € 16,00



Beilagen, herrlich in Kombination mit Ihrer Hauptspeise!

- Gebackene Polenta** | Mais | Schwarzkohl | Erdnuss € 6,50
Kleine Pommes tüte | Mayonnaise € 4,25
Wechselnde Gemüse der Saison € 6,50
Frischer Salat | Kräuter | Blumen € 4,75

Desserts

- Dame – Blanche** | Vanille Eis | Sanddorn | Schokolade € 9,00
Tartelette | Rhabarber | Eis | Vanille € 9,00
Erdbeerensation | Joghurt | Baiser | Fenchel € 9,00
Vegan Dessert | Cashewnuss-Eis | Heidelbeeren | Limone | Pistazien € 8,25
Brouwsels | 4 wechselnde Naschereien aus unserer eigenen Konditorei € 6,75
Käseplatte | 4x Käse von Murre | Brot von "der Müllers Tochter" | Tomaten Konfitüre € 14,00

Brouw tischBBQ!

€ 35,00 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 Amuse
- Brot mit Aufstrichen
- 2 Salate
- Seeland Pommes
- 2 Fleischsorten
- 2 Fischarten
- 2 Gemüsesorten
- 1 Brouw Nachspeise

Wir bitten Sie eventuelle Allergien im Voraus bei uns zu melden



Der Brouwgarten

Gemüse aus unserem eigenen Gemüsegarten

Der Brouwgarten steht in Noordwelle (Schouwen-Duiveland), wo auch unsere Verwaltung ist. In dem 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 unserem 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 unserem "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

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
Nudeln mit Bolognesesoße und Parmesan Käse	€ 8,75
Chicken Satay oder Kibbeling mit Snack-Tomaten, Pommes und Apfelmus	€ 10,00
Steak oder Lachsfilet mit gebratenem Gemüse, Pommes und Apfelmus	€ 12,50

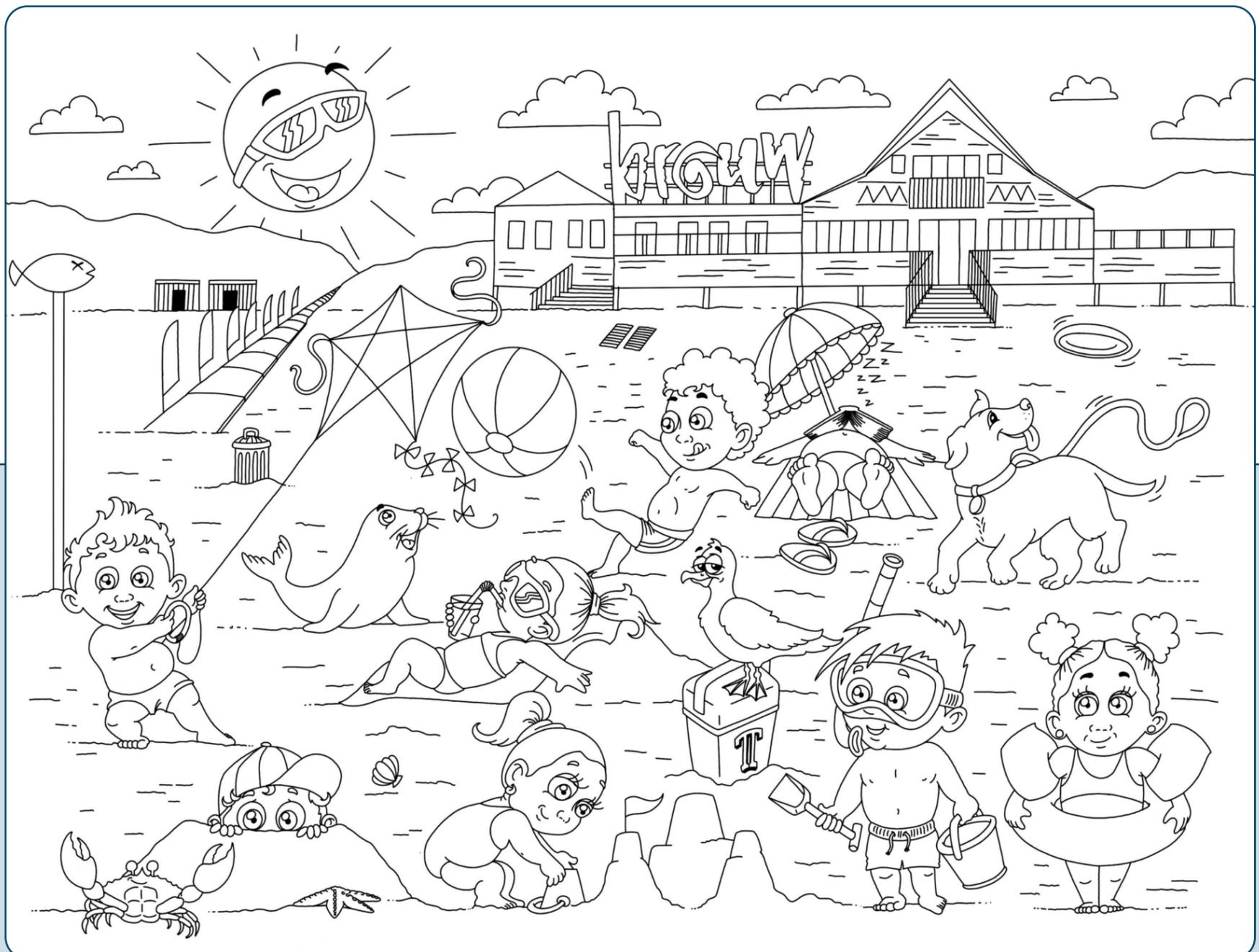
Nachspeisen

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

Oder wählen Sie ein leckeres Eis an der Bar

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 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 Wasse	Gratis
Kaustöckchen mittelgroß	€ 2,00
Kaustöckchen groß	€ 3,00
Trainings-Süßigkeit	€ 0,50
Portion Hundebrocken	€ 1,75
Dental Stick	€ 0,75
Rolle Hundekot-Tüte	€ 0,50
Hundenspielzeug	€ 5,00

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 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!



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. Letztendlich 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.