strandpaviljoen

brouw

DRANKEN - FRÜHSTÜCK - LUNCH - DINER - TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

De mooiste dam van Nederland

ausgabe neun

Sommer 2023

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 ausges treckte 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	€ 2,90
Dubbele koffie / dubbele espresso Großer Kaffee / Doppelter Espresso	€ 5,40
Cappuccino / koffie verkeerd**** Cappuccino / Milch-Kaffee	€ 3,25
Latte Macchiato* / Flat White****	€ 3,70
Thee, diverse soorten (zakjes) Verschiedene Teesorten	€ 2,90
Verse muntthee met honing Frischer Pfefferminztee mit Honig	€ 3,80
Verse gemberthee met honing en sinaasappel Frischer Ingwertee mit Honig und Orange	€ 4,25
Wisselende seizoenskoffie Wechselnde Saisonkaffee	€ 4,95
Warme chocolademelk* Heiße Schokolade	€ 3,25
Warme chocolademelk met bruine rum* Heiße Schokolade mit braunem Rum	€ 7,00
* **Tipp: Sahne**	€ 0,75
** **Hafermilch**	€ 0,75
*** **Mit Karamellgeschmack**	€ 0,75

Gebak / Kuchen

Dudok Appeltaart Dudok Apfel-Kuchen		€ 4,00
Brouwnie		€ 3,50
Zeeuwse Bolus (wenn vorrätig)		€ 3,25
Blueberry muffin		€ 3,75
Brouwsels | 4 wechselnde Friandises aus eigener Patisserie		€ 6,75
Wechselnde Kuchensorten (wenn vorrätig)	v.a.	€ 3,50

Koude dranken / Kalte Getränke

Postmix

Pepsi Cola / Pepsi Cola Max	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,70 / 3,50 / 4,50
Sisi Orange / 7-up	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,70 / 3,50 / 4,50
Apfelschorle	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,70 / 3,50 / 4,50
Lipton Ice Tea	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 3,10 / 4,10 / 5,10

Flesjes

Sourcy Blauw / Rood Mineralwasser	0,25L / 0,75L	€ 2,70 / 6,10
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon		€ 3,25
Thomas Henry Ginger Ale / Tonic Water		€ 4,00
Rivella		€ 3,50
Orangina		€ 4,00
Fristi / Chocomel		€ 3,25
Appelsap (Apfelsaft)		€ 3,25
Ice Tea Green		€ 3,60
Fentimans Gingerbeer		€ 5,50
Frischer Orangensaft 0,25L / 0,45L (wenn vorrätig)		€ 3,75 / 6,25

Milkshakes

Natürlich	€ 6,00
Banane	€ 6,00
Erdbeere	€ 6,00
Schokolade	€ 6,00

Smoothies mit Apfel-Mango-Saft

Erdbeere Banane	€ 6,25
Blaubeeren	€ 6,25
Avocado, Minze, Birne, Kiwi und Apfel	€ 6,75

Hausgemachte Limonaden, frei von Farb- und Aromastoffen

Erdbeere und Limette	0,5L	€ 5,75
Limette, Ingwer und Minze	0,5L	€ 5,75
Eistee variieren	0,5L	€ 5,75

Kombucha, ohne Zuckerzusatz

Batu Ginger & Lemon	€ 5,75
Batu Lime & Mint	€ 5,75

Bieren van de tap / Gezapftes Bier

Bavaria Pils	0,25L / 0,4L / 0,5L	€ 2,95 / 4,50 / 6,20
La Trappe Witte Trappist	0,3L / 0,5L	€ 5,20 / 6,90
La Trappe Blond		€ 5,20
Seizoensbier / Bier der Saison	v.a.	€ 4,95
Bavaria kan / Bavaria Kann 1,6L		€ 17,00

Bieren op de fles / Flaschenbier

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

Bieren op blik van Schouwse Brouw

Zeezon (saison, fris maar toch kruidig en fruitig)	€ 6,25
Kiwi Wheat (American Wheat Ale zonder kiwi ;))	€ 5,75
Zeemist (Hazy IPA, Niet zo bitter als een IPA)	€ 6,75
Schouws Blond (Belgisch blond)	€ 5,75
Diepzee (IPA, citrussmaak)	€ 6,75
Brutus (Heftig rook bier)	€ 6,75
Zeeuwse Zwart (schwarzbier, goed doordrinkbaar)	€ 6,25

Bieren op de fles 0.0 / Flaschenbier 0.0

Bavaria Radler Lemon 0.0%	€ 4,25
Bavaria 0.0%	€ 3,50
Bavaria Wit 0.0	€ 4,25
Bavaria IPA 0.0	€ 4,25
La Trappe Nillis 0.0	€ 5,00
Liefmans 0.0	€ 4,25
Vanderstreek Playground 0.0 IPA	€ 5,00
La Chouffe alcoholvrij	€ 5,75

Witte wijnen / Weißwein

Braña Vieja Viura — € 4,75 / 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 — € 4,75 / 27,50
Frisse, mildzoete Moezelwijn
Ein frischer, milder, lieblicher Moselwein

Epicuro, Pinot Grigio — € 5,75 / 29,50
Rijp fruit van perzik en peer
Reife Frucht von Pfirsich und Birne

Laurent Miquel Chardonnay Viognier — € 6,25 / 31,50
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
Ausdrucksstarke Nase, typisch für die Rebsorte.
Noten von Zitrone und exotischen Früchten.

Rode wijnen / Rotweine

Braña Vieja Tinto **€ 4,75 / 24,25**
Rijke wijn met een mooie donkerrode kleur
Ein voller Wein mit einer tollen dunklen Farbe

Laurent Miquel Cabernet Sauvignon **€ 6,00 / 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 Portillo Merlot **€ 6,50 / 31,50**
Robijnrood die soepel en vol fruitig is
Rubinrot, das weich und voller Frucht ist

Salentein Barrel Selection Malbec **€ 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 **€ 4,75 / 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 **€ 6,50**
Cava Clos Amador Brut Reserva Delicat **€ 40,00**
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 **€ 3,75**
Portwein Rot / Weiß
Rode port 10 jaar oud **€ 6,50**
Roter Portwein 10 Jahre alt
Sherry droog / medium **€ 3,75**
Sherry trocken / medium
Martini rood / wit **€ 3,75**

Speciale koffies / Spezialer kaffee

Brouw koffie: met chocolade, kaneel en babbelaarlikeur **€ 8,25**
Irish koffie: met Jameson **€ 8,25**
French koffie: met Grand Marnier **€ 8,25**
Italian koffie: met Amaretto **€ 8,25**
Spanish koffie: met Tia Maria **€ 8,25**
Licor 43 koffie: met Licor 43 **€ 8,25**
Baileys koffie: met Baileys **€ 8,25**
IJskoffie (indien voorradig) **€ 8,25**

Likeuren / Liköre

Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau **€ 4,50**

Binnenlands en buitenlands gedistilleerd / Destillierte Getränke

Jonge jenever / Bessenjenever **€ 3,75**
Junger Jenever / Obstjenever
Oude jenever / Vieux **€ 4,25**
Alter Jenever / Weinbrand
Bacardi / Bruine rum / Sambuca **€ 4,75**
Jägermeister **€ 4,00**

Whiskey

Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker black label **€ 5,75**

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 **** **€ 5,00**
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 **€ 7,25**
Mojito Classic (Minze) **€ 9,25**
Mojito Ananas **€ 9,25**
Mojito Passionsfrucht **€ 9,25**
Mojito Classic (Minze) 0.0 **€ 7,25**
Mojito Ananas 0.0 **€ 7,25**
Mojito Passionsfrucht 0.0 **€ 7,25**

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 5 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 7 Tage in der Woche, 365 Tage im Jahr geöffnet sind

Frühstück
FRÜHSTÜCK

vegetarisch · vegetarisch mogelijk · vegan · vegan mogelijk

Bis 11:00 Uhr

Großen Hunger? Dann wähle einfach 2 Speisen

Croissant | Konfitüre **€ 3,50**
Croissant | Schinken und Käse **€ 5,50**
Mandelcroissant | Mandelfüllung | Mandelraspeln **€ 6,00**
Waffel | dicke Buttermilch | Früchte der Saison **€ 5,75**
Joghurt | Granola | Früchte der Saison **€ 8,00**
Buchweizenpfannkuchen | Heidelbeeren | Cashewcreme **€ 7,75**
Avocado-Toast | Poschiertes Ei | Hollandaise-Soße | wilder Oregano **€ 8,25**
Toast Spiegelei | Speck | Tomate | Spinat | Parmesankäse **€ 5,75**
Frühstücksplatte | reichhaltige Überraschungsplatte für 2 Personen **€ 32,50**

Lunch
LUNCH

Mittag: (bis 17:00 Uhr)

Suppen

Fenchelsuppe | Apfelsine | Oregano | Granny Smith Apfel | Pancetta-Speck **€ 8,75**
Zuccini-Suppe | Pesto | Minze | Sonnenblumenkern **€ 8,75**
Tomaten-Paprikasuppe | Ricotta **€ 7,00**

Salate

Caesar-Salat | paniertes Hühnchen | Pancetta-Speck | Körner und Samen **€ 15,25**
Tomaten- Buratta-Salat | Basilikum | Kräuter **€ 15,25**

Mittagsspeisen

Strammer Max | Speck, Schinken | Käse, Tomate | gebratene Zwiebeln **€ 9,75**
Krabbenkroketten von der Meisterei | Rouille | Petersilie | Butter | Sauerteig **€ 14,50**
Rindfleischkroketten von der Meisterei | Senf | Butter | Sauerteig **€ 10,25**
Bauerntoast | Sauerteig | Schinken und Käse | Tomatendip **€ 8,50**
Vegan Toast | Zucchini | Erbsenhumus | Minze | Kürbiskerne **€ 8,50**
Fladenbrot | geräucherter Lachs | Ricotta | Crème Fraîche | rote Zwiebeln | Kapern | Gurke | Feldsalat **€ 17,50**
Rinder-Carpaccio | auf dem BGE geräuchert | Parmesankäse | Trüffelmayonnaise | Pancetta-Speck | Brot **€ 13,25**
Pita Lamm | Lammbällchen | Joghurtdip | frischer Salat mit Kräutern und Blumen **€ 12,50**
Pita Falafel | Kichererbsen Bällchen | Joghurt-Dip | frischer Salat mit Kräutern und Blumen **€ 12,50**
Rindfleisch-Burger vom Fleischbauernhof | auf dem BGE gegrillt | Jalapeño | Tomate | Cheddar-Käse | Zwiebel **€ 15,75**
Beyond-Burger | Tomaten-Paprika-Soße | Sojasprossen | Koreanisches Gemüse | eingelegter Ingwer **€ 17,50**
Hühnchen-Burger | Wasabi Mayonnaise | Tomate | Sriracha (Chillisoße) | eingelegter Ingwer | Erdnüsse **€ 15,75**

Neu bei Brouw!

Preis für 2 Personen: € 85,00

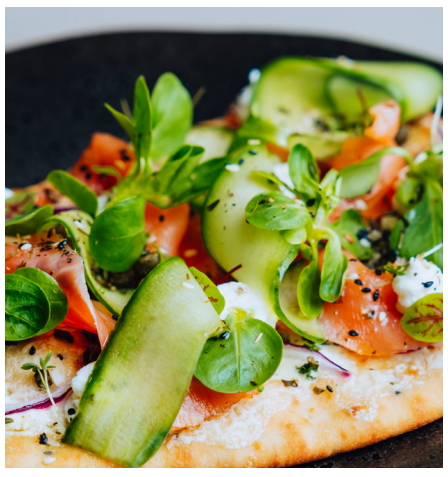
Meeresfrüchte

Ab sofort servieren wir jeden Freitag unsere reichhaltige Meeresfrüchte-Platte. Diese Platte ist ab zwei Personen sowohl als Lunch aber auch als Diner zu bestellen! Die Platte besteht aus warmen und kalten Zubereitungen von Fisch, Schalentieren und Muscheln, Brot, Pommes und Salat. Unsere Köche freuen sich darauf, daß Sie von dieser tollen Meeresfrüchte Platte geniessen können.
Die Platte ist sehr arbeitsintensiv für unsere Köche und weil wir hinter der Frische und Qualität unserer Produkte stehen, bitten wir Sie diese Platten minimal einen Tag im Voraus zu bestellen.

Tapas
TAPAS

Den ganzen Tag zu bestellen

Kleines Boule Brötchen | Sauerteig | Butter | getrocknete Blumen **€ 3,50**
Padron-Peperoni | Seesalz | gegrillte Zitrone **€ 6,50**
Nacho's | Tomatensalsa | Cheddar-Käse | Jalapeño | Dip-Soße **€ 8,75**
Muscheln | Tomatenkompott | rote Pfefferchen | würzige Wurst | Knoblauch **€ 12,50**
Beyondspieß | Joghurt | Tomate | Olivenöl | wilder Oregano **€ 12,75**
Auster | Rhabarber | Limonen Blatt | Fenchel **€ 14,00**
Frühlingsrolle | Gemüsebouquet | Kräuter | Asiatisches Dressing | gefülltes Reisblatt **€ 9,25**
Dip it | knuspriges Gemüse | verschiedene Dip-Soßen | Fladenbrot **€ 13,50**
Lachs Tataki | Wakame | Sesam | Ingwer | Kohlrabi **€ 12,50**
Kibbeling | Kabeljau in der Teigtasche | Remouladen **€ 9,00**
Frittierte Fleischbällchen von der Meisterei | 8 Stück | Senf | Gewürzgürkchen **€ 9,25**
Frittierte Käsebällchen von der Meisterei | 8 Stück **€ 12,25**
Fritten Tüte | mit einer Soße nach Wahl **€ 4,95**
Tapas Platte | reichhaltige Überraschungsplatte für 2 Personen **€ 32,50**



Diner DINER

Ab 16:30 Uhr

vegetarisch | vegetarisch mogelijk | vegan | vegan mogelijk

Vorspeisen

Kleines Boule Brötchen | Sauerteig | Porree-Butter **€ 3,50**

Makrele | Austernmayonnaise | Sellerie | Minze | Gurke | Dill **€ 14,00**

Fenchelsuppe | Apfelsine | Oregano | Granny-Smith Apfel | Pancetta-Speck **€ 7,75**

Tomaten-Paprikasuppe | Ricotta **€ 6,00**

Lauwarmer Kartoffelsalat | Schweinenacken | Kohlrabi | Anis | Zucchini-Schaum **€ 12,00**

Rinder-Carpaccio | geräuchert auf dem BGW | Trüffelmayonnaise | Pancetta-Speck | Parmesankäse **€ 10,50**

Riesengarnelen | Knoblauch | Chili-Öl | Frühlingszwiebel | Petersilie **€ 16,00**

Hauptspeisen

Hauptspeisen servieren wir ohne Reis oder Pommes.
Diese finden Sie unter den Beilagen

Rindfleisch-Burger vom Fleischbauernhof | auf dem BGE gegrillt | Jalapeño | Tomate | Cheddar-Käse | Zwiebel **€ 15,75**

Hühnchen-Burger | Wasabi Mayonnaise | Tomate | Sriracha (Chillisoße) | eingelegter Ingwer, Erdnuss **€ 15,75**

Hühnchen-Spieß Brouw | Erdnuss, Atjar | Kroepoek | Koriander | Salat **€ 21,00**

Rinderlende | Chimichurrie (Kräutersalsa) | Salat | Spinat **€ 24,50**

Schweinenacken | Tomate | Spinat | Lavas(Maggie) | Kimchi-Soße | Silberzwiebeln **€ 18,75**

Schellfisch | **Miso-Soße** | Karotte | Nori (See Algen) | Limone **€ 23,50**

Fisch und Pommes | Weißfisch in der Kruste | Remoulade | Pommes **€ 18,25**

Fischcurry | Riesen-Garnele | Lachs | Muscheln | Limone | Koriander | Naan-Brot **€ 19,50**

Muscheln gekocht oder aus dem Wok (abhängig von der Saison)

Gemüsecurry | Mais | Erdnuss, Kokos | Koriander | Zucchini | Naan-Brot **€ 16,50**

Geräucherte Süßkartoffel | Zucchini | Spinat | Porree-Öl | Quinoa **€ 16,75**

Beyond-Burger | Tomaten-Paprika-Soße | Sojasprossen | Kimchi | eingelegter Ingwer **€ 17,50**

Beilagen: köstlich in Kombination mit Ihrem Hauptgericht!

Kleine Pommes tüte | Mayonnaise **€ 4,25**

Hasselback Kartoffel | Käsecreme | Kresse **€ 5,50**

Basmati-Reis | wilder Oregano | Koriander **€ 4,25**

Gemüsegarten-Salat | lauwarme Hollandaise Soße **€ 4,75**

Gemüsearten der Saison **€ 6,50**

Nachspeisen

Käseplatte | 4 Käse von Murre | Brot von der Müllers Tochter | Tomaten-Konfitüre **€ 14,00**

Brouwsels | 4 variable Törtchen aus unserer eigenen Patisserie **€ 6,75**

Brouw Soes | Erdbeere | Tonkabohnen-Eis | Weiße Schokolade **€ 9,00**

Tartelette | Mango | Kokos | Ingwer | Sesam | roter Pfeffer **€ 9,00**

Dessert der Saison **€ 9,00**

Vegan Brouwnie | tropische Früchte **€ 9,00**

Tafeln (tipp) € 79,00

*Um unsere Qualität zu gewähren, bitten wir Sie unser "Tafeln" Menü im Voraus zu reservieren

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 Frische, Simpel (im besten Sinne des Wortes), innovierend, neugierig und durch Qualität.

Brouw tischBBQ! € 39,00 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
- Pommes
- 2 Fleischsorten
- 2 Fischsorten
- 2 Gemüsesorten
- 1 Brouw Nachspeise

Wir bitten Sie eventuelle Allergien im Voraus bei uns zu melden

KINDERKARTE
Kinderkarte

Tussen de middag..... tot 17:00 u.

Kleiner strammer Max mit ein Spiegelei, Schinken und Käse	**€ 5,25**
Fleisch-Krokette auf einem Butterbrot	**€ 5,25**
Tosti mit Schinken und Käse	**€ 5,25**
Kleine Pfann Küchlein mit Puderzucker	**€ 5,00**
Tomatensüppchen mit Brot	**€ 4,50**
Pfannkuchen Natural mit Käse oder Speck	**€ 7,00**

Die Hauptgerichte werden auf einer Frisbee mit Eiskarte serviert!
Abends... Ab 16:30 Uhr

Vorspeisen	**€ 4,25**
Wassermelone in einer Schüssel	**€ 4,50**
Tomatensuppe mit Brot	
Hoofdgerechten	**€ 7,75**
Fleischkrokette oder **Frikandelle** mit Pommes und Apfelmusβ	**€ 6,75**
Nudeln mit Tomatensoße und Parmesan-Käse	**€ 10,00**
Hühnerschnitzel oder **Kibbeling** mit Cocktailtomate, Pommes und Apfelmusβ	**€ 13,50**
Rindersteak oder **Lachsfilet** mit gebackenem Gemüse, Pommes und Apfelmusβ	

Desserts

Bananensplit mit Vanille-Eis und Schokoladensoßeβe	**€ 5,50**
Waffel mit Sahne, Vanille-Eis und Erdbeeren	**€ 5,75**
Kleine Pfann Küchlein mit Puderzucker	**€ 5,00**

Oder wählen Sie ein leckeres Softeis an der Bar

AUSMALSEITE
Ausmalseite

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 Gemüse-garten 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

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
Hundespielzeug	€ 5,00

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

Ein Kollege im Rampenlicht

Am 1. Mei 2021 kam er zu uns als selbstständig arbeitender Koch. Sein Freund und ab diesem Datum auch sein Kollege Bradley hatte ihn über die tolle Atmosphäre bei Brouw begeistert. Seitdem sorgt er dafür, daß unsere Gäste von kulinarischen und überraschenden Speisen genießen können. Chendo Pisters, ein Name dem man nicht so oft in unserer Region begegnet, aber desto öfter in Roermond und Umgebung. Mit seiner ruhigen Ausstrahlung ist er in unserer Küche unentbehrlich. Er hat die Verantwortung in unserer (wie wir es nennen warmen) Küche und ist da die Ruhe selbst. Egal wie viel Betrieb ist, er drückt seinen Stempel auf viele kreative Speisen auf unserer Menükarte.

Die Ruhe und Ausdauer strahlt er auch in seinem Privatleben aus. Den Umbau seines Hauses begleitet er bis ins kleinste Detail und er zögert auch nicht um selber mit an zu packen. Trotz alledem, und dem vielen Betrieb bei Brouw, findet er auch noch zeit (so wie viele seiner Kollegen) um zu Joggen. Also wir ziehen die Kochmütze ab vor Chendo. Aus diesem Grund und weil es in de Brouw Küche immer mehr Betrieb wird, haben wir ihn gefragt um ab diesem Jahr Mitglied der Brouw Direktion zu werden. Ganz einfach um, zusammen mit Marije und Maarten für alle anderen Themen, die Aufgaben vom Team besser verteilen zu können. So bekommt Chendo die Verantwortung, die er verdient! Und wollen Sie auch ein Gesicht zum Namen sehen? Der hübsche Typ mit dem ruhigen, Blick in den Augen und den tollen Tattoos auf den Armen ist **Chendo**!

Unsere Lieferanten

Nachhaltige Ehrlichkeit

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 Bauern-hof 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 Fleisch-produkte 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.

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!

Strandterrasse

Die Strandterrasse Brouw

Die Strandterrasse wird dieses Jahr 4 Jahre alt! Aufgrund der Corona-Pandemie hat uns die Gemeinde Goeree-Overflakkee erlaubt, unsere Strandterrasse zu realisieren, und wir sind ihnen sehr dankbar, dass wir sie dieses Jahr wieder eröffnen dürfen.

Mit den Füßen im Sand

Das Urlaubsgefühl im eigenen Land zu erleben, ist jetzt angebrachter denn je! Und wo geht das besser als an den weitläufigen Stränden des Brouwersdam? Das Parken ist kostenlos und es gibt genug Platz für alle.
Und dann mit den nackten Füßen im Sand, einem Drink in der Hand, ein Sonnenbad nehmen, einen Snack essen und sich wie im Strandurlaub fühlen! Bei unserer umfangreichen Brouw-Terrassenkarte ist für jeden etwas dabei. Von fruchtigen Smoothies,
(native) Cocktails und leckere Bierspezialitäten bis hin zu Burgern, Sandwiches und leckeren Zeeland-Pommes.