

Strandpaviljoen



KROUW

DRANKEN

LUNCH

DINER

TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

Der schönste Damm der Niederlande

Ausgabe zehn

Winter 2023-24



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)

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	€ 2,90
Kaffee (auch ohne Koffein) / Espresso	
Dubbele koffie / dubbele espresso	€ 5,40
Großer Kaffee / Doppelter Espresso	
Cappuccino** / koffie verkeerd**	€ 3,25
Cappuccino / Milch-Kaffee	
Latte Macchiato*** / Flat White**	€ 3,80
Thee, diverse soorten (zakjes)	€ 2,90
Verse muntthee met honing	€ 3,90
Frischer Pfefferminztee mit Honig	
Verse gemberthee met honing en sinaasappel	€ 4,35
Frischer Ingwertee mit Honig und Orange	
Wisselende seizoenskoffie	€ 5,95
Wechselnde Saisonkaffee	
Warme chocolademelk*	€ 3,25
Heiße Schokolade	
Warme chocolademelk met bruine rum*	€ 7,00
Heiße Schokolade mit braunem Rum	
Warme chocolademelk 'BROUW'	€ 7,00
Glühwein (indien voorradig)	€ 6,50
* Tip: Slagroom / Tipp: Sahne	€ 0,75
** Havermelk (indien voorradig)	€ 0,75
*** Met caramelsmaak	€ 0,75

Speciale koffies / Spezialear 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

Gebak / Kuchen

Dudok Appeltaart	€ 4,00
Brouwnie	€ 3,75
Zeeuwse Bolus (indien voorradig)	€ 3,25
Wisselgebak (indien voorradig)	v.a. € 3,50
Wechselnde Kuchensorten (wenn vorrätig)	

Brouws Süßigkeiten aus unserer eigenen Konditorei (weg = weg)

Kürbiskuchen Baiser	€ 4,50
Brouwsels 4 wechselnde Friandises (Süßwaren)	€ 6,75
Wechselnde Törtchen	€ 6,50
Tarte Tatin Birne Karamell Walnuss	€ 6,50
Mandel-Croissant Brombeere Schokolade Frangipani-Creme	€ 7,50



Koude dranken / Kalte Getrânke

Postmix	
Pepsi Cola / Pepsi Cola Max	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,55 / 3,55 / 4,55
Sisi Orange / 7-up	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,55 / 3,55 / 4,55
Apfelschorle	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,55 / 3,55 / 4,55
Lipton Ice Tea	0,25L / 0,35L / 0,45L € 3,20 / 4,20 / 5,20

Flesjes

Sourcy Blauw / Rood Mineralwasser	0,25L / 0,75L	€ 2,70 / 6,10
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon		€ 3,40
Thomas Henry Tonic Water / Ginger Ale		€ 4,00
Rivella		€ 3,50
Orangina		€ 4,00
Fristi / Chocomel		€ 3,35
Appelsap (Apfelsaft)		€ 3,35
Ice Tea Green		€ 3,60
Fentimans Ginger beer		€ 5,50
Fritz-spritz Bio Rabare schorle		€ 3,80
Verse jus d'orange (indien voorradig)		€ 3,75 / 6,25
Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)		

Smoothies mit Apfel-Mango-Saft

Aardbei-banaan	€ 6,75
Bosbessen	€ 6,75

Hausgemachte Limonaden, frei von Farb- und Aromastoffen

Rabarber en venkel	0,5L	€ 5,75
Limoen, gember en munt	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 / 4,75 / 6,10
La Trappe Witte Trappist	0,3L / 0,5L	€ 5,20 / 6,90
La Trappe Dubbel		€ 5,20
Seizoensbier / Bier der Saison		v.a. € 4,95
Bavaria kan / Bavaria Kann 1,6L		€ 17,00

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
La Trappe Nillis 0.0	€ 5,00
Liefmans 0.0	€ 4,25
Vanderstreek Playground 0.0 IPA	€ 5,00
La Chouffe alcoholvrij	€ 5,75

Bieren op de fles / Flaschenbier

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	€ 5,00
La Trappe Blond	€ 5,20
La Trappe Trippel	€ 5,20
La Trappe Puur	€ 5,20
Zeeuws Blond, Dutch Bargain	€ 4,95
Bavaria Radler Lemon	€ 5,25
Swinckels' Supérieur Pilsner	€ 4,50
Desperados	€ 5,20
Kriek Max	€ 5,20
Liefmans	€ 5,20
Ayinger Brau-Weisse 0,5L	€ 7,00
Omer	€ 5,20
Vedett IPA	€ 5,20
De Molen Op & Top IPA	€ 5,25
La Trappe Isid'or	€ 5,25
De Molen Hel & Verdoemenis STOUT	€ 6,25
Duvel 666	€ 5,20
Flesje wisselbier	v.a. € 4,00

Bieren op blik van Schouwse Brouw

Zeezon (saison, fris maar toch kruidig en fruitig)	€ 6,25
Zeemist (Hazy IPA, niet zo bitter als een IPA)	€ 6,25
Schouws Blond (Belgisch blond)	€ 5,75
Diepzee (IPA, citrusmaak)	€ 6,75



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

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

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 € 40,00

Tonen van citroen en exotisch fruit. Fris en een mooie zuurgraad met een lange afdrank.

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, en 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

Salentein Barrel Selection Malbec € 41,50

Houtgelagerde, zwaardere wijn die goed gecombineerd

kan worden met vlees of kazen

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 rosé € 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** € 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**Likeuren / Liköre****Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau** € 5,00**Binnenlands en buitenlands gedistilleerd / Destillierte Getränke****Jonge jenever / Bessenjenever** € 4,00

Junger Jenever / Obstjenever

Oude jenever / Vieux € 4,50

Alter Jenever / Weinbrand

Bacardi / Bruine rum / Sambuca € 5,00**Jägermeister** € 4,00**Whiskey****Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker black label** € 5,75**Cognac****Camus VS / Remy Martin VSOP** € 4,75 / € 6,50**Calvados** € 5,25**Cocktails****Monkey 47 Gin met jeneverbes en sinaasappelschil ****** € 7,00**Bulldog Gin met limoen en kruidnagel ****** € 6,50**Gordons Gin met citroen ****** € 4,00**Schodu Gin met duindoorn en rozemarijn ****** € 8,00**Damrak Gin 0.0 met gember en sinaasappel ****** € 6,50

**** Royal Club Tonic of Thomas Henry Tonic past hier goed bij, is niet inbegrepen bij de prijs

Aperol Spritz € 7,25**Mojito Classic (munt)** € 9,25**Mojito passievrucht** € 9,25**Mojito Classic (munt) 0.0** € 7,75**Mojito passievrucht 0.0** € 7,75**Appel-caramel (Licor 43)** € 9,25

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)

... wir auch nach 7 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 Warfteplatz 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



Bis 11:30 Uhr

- Croissant | Marmelade € 3,50
- Croissantje Schinken/ Käse (Vega ist möglich) € 5,50
- Joghurt | Granola | Apfel | Banane € 8,00

Lunch LUNCH

Bis 17:00 Uhr

Mittagsspeisen

Suppen und Salaten

- Bauern Lauchsuppe | Curry | Schlagsahne | Dill € 9,00
- Bouillabaisse | reichlich gefüllte Fischsuppe | Muscheln | Kabeljau | Riesengarnelen € 16,25
- Salat Ziegenkäse | rote Beete | Granatapfel | Walnuss € 15,25
- Salat mit Hühnchen | gerupftes Huhn | Pilze | Parmesan-Käse | Chicoree € 15,25

Brötchen und noch viel mehr

- Rindfleisch Krokette von den Meistern | Senf | Butter | Weiß-Brot € 10,25
- Käse Krokette von den Meistern | Senf | Butter | Weiß-Brot € 12,50
- Strammer Max | Freiland-Eier | Schinken | Speck | Käse | Tomate | Zwiebel | Weiß-Brot (Vega ist möglich) € 9,75
- Fladenbrot | Tompinambur(Wurzelgemüse) | Haselnuss | Trüffel | Parmesan-Käse € 12,00
- Bauern-Toasti | Schinken | Käse | Tomaten-Dip € 8,50
- Kimchi- Toasti | Gruyère-Käse | Cheddar-Käse | Sesam | Erdnuss € 9,50
- Rinder Carpaccio | auf dem BGE geräuchert | Parmesan-Käse | Trüffelmayonnaise | Brot € 14,00
- Quiche | Kürbis | Pilze | Salbei | Birne | Blauschimmel - Käse € 15,25
- Toast Serrano | Serrano-Schinken | Büffel-Mozzarella | Auberginen | Brunnenkresse € 14,00
- Gravad Lachs | marinierter Lachs | Toast | rote Beete | Meerrettich | Kräuter € 16,50



Burger (*Ohne Pommes serviert)

- Frittierter Hühnchen-Burger | Wasabi-Mayonnaise | Erdnuss | Ingwer | Gurke | knuspriger Salat € 13,00
- Rindfleisch-Burger | gereifter Cheddar-Käse | Bacon | karamellisierte Zwiebel | Chilischote | knuspriger Salat € 13,00
- Falafel (Kichererbsen)-Burger | Joghurt | Kräuter | Gurke | Sriracha (Chilisauce) € 13,00

Brouws Süßigkeiten aus unserer eigenen Konditorei (jeden Tag frisch, also weg = weg)

- Kürbiskuchen | Baiser € 4,50
- Brouwsels | 4 wechselnde Friandises (Süßwaren) € 6,75
- Wechselnde Törtchen € 6,50
- Tarte Tatin | Birne | Karamell | Walnuss € 6,50
- Mandel-Croissant | Brombeere | Schokolade | Frangipani-Creme € 7,50



Tapas TAPAS

Den ganzen Tag zu bestellen

- Toast & more | Crackers | Sardellen-Tapenade | Gürkchen € 18,50
- Nacho's | Tortilla-Chips | Tomatensalsa | Cheddar-Käse | Chilischote | Dip-Sauce € 9,25
- Smokey Rippchen | langsam gegart | Frühlingszwiebeln | BBQ-Sauce € 12,25
- Fischnuggets | 6 Stück | Remouladen-Sauce € 9,50
- Loaded Pommes | Schmorbratenfleisch aus Limburg | Mayonnaise | Schalotte € 9,50
- Tüte Zeeland-Pommes | Sauce nach Wahl Ab € 4,95
- Frittierte Rindfleischbällchen | von den Meistern | 8 Stück | Senf € 9,25
- Frittierte Waldpilzbällchen | von den Meistern | 8 Stück | Trüffelmayonnaise € 12,50
- Zeeland Austern | 3 Stück | Lauch | Buttermilch | schwarzer Rettich € 14,00
- Gewokte Muscheln | Pilze | Buttersauce € 13,00
- Tapas-Platte | umfangreiche Überraschungsplatte für 2 Personen € 32,50
- Noordsee Platte | Umfangreiche Fischplatte für 2 Personen € 39,95



Ab 17:00 Uhr

Vorspeisen

- Sauerteigbrötchen | Trüffelbutter   € 3,75
- Nordseekrabbe | Brioche | Krabbensalat | Lauch | Brunnenkresse € 17,00
- Rinder Carpaccio | Tompinambur (Wurzelgemüse) | Haselnuss | Parmesan-Käse € 12,00
- Gravad Lachs | mariniertes Lachs | rote Beete | Meerrettich | Kräuter | Crostini € 14,00
- Rote Beete | geräucherter Ziegenkäse | Blaubeeren |   € 10,25
- Brunnenkresse



Hauptspeisen

- Lendensteak | Rindfleisch | Chicoree | Bearnaise-Sauce | Kartoffel € 25,95
- Hühnchenschenkel-Satay | Erdnuss | Atjar | Krabbenchips € 21,00
- Geschmorte Kalbswange | Pilze | Pastinake | Erdnuss € 23,50
- Roodbarsch | Paprika | Olive | Zwiebel | Buttersauce € 23,50
- Kabeljau-Filet | Spinat | Pilze | Pastinake | Buttersauce € 23,50
- Fisch und Chips | paniertes Fisch | Salat | Remouladen-Sauce | Pommes € 18,50
- Quiche | Kürbis | Pilze | Salbei | Birne | Blauschimmel-Käse  € 18,50
- Sellerie | Schaum von Blumenkohl | Zeeland Vlegel | Rotwein   € 18,50

Burger mit Pommes

- Frittierter Hühnchen-Burger | Wasabi-Mayonnaise | Erdnuss | Ingwer | Gurke | knuspriger Salat € 18,00
- Rindfleisch-Burger | gereifter Cheddar-Käse | Bacon | karamellisierte Zwiebel | Chilischote | knuspriger Salat € 18,00
- Falafel (Kichererbsen)-Burger | Joghurt | Kräuter | Gurke | Sriracha  € 18,00



Beilagen; herrlich in Kombination mit Ihrer Hauptspeise!

- Gegrillter Kürbis | Ras el Hanout | Mandeln  € 6,50
- Klassischer Rotkohl  € 4,50
- Kleine Tüte Pommes | Mayonnaise   € 4,25
- Waldorfsalat | Walnuss | Apfel | Sellerie   € 5,25
- Gebackene Polenta | Comté-Käse | Curry-Mayonnaise  € 6,50

Desserts

- Brouw Windbeutel | Mokka | Schokolade | Haselnuss  € 9,50
- Karamell-Eis | Zitrus | Reispudding | Honig-Tuille  € 9,50
- Buchweizen-Crêpe | Pochierter Apfel | Cashewnuss  € 9,50
- Brouwsels | 4 wechselnde Friandises (Süßwaren)  € 6,75
- Tarte Tatin | Birne | Blauschimmelkäse | Walnuss | VanilleEis  € 9,50

TAFELÉN (tip)

€ 84,00

* Um unsere Qualität zu gewähren, bitten wir Sie unser "Tafelen" 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.

Der Brouwgarten

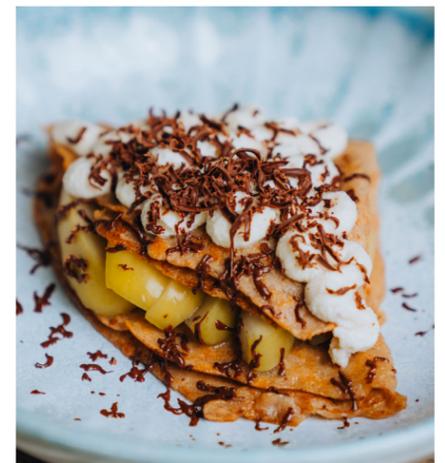
Gemüse aus unserem eigenen Gemüsegarten

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	€ 5,25
Fleisch-Krokette mit Brot	€ 5,25
Toasti mit Schinken und Käse	€ 5,25
Kleine Pfannkuchen nach Holländischer Art mit Puderzucker	€ 5,00
Tomaten-Süppchen mit Brot	€ 4,50
Pfannkuchen Natural, Käse oder Speck	€ 7,25

Die Hauptgerichte werden auf einer Frisbee mit Eiskarte serviert!

Vorspeisen

Fischsuppe mit Kabeljau und Brot	€ 5,25
Tomatensuppe mit Brot	€ 4,50

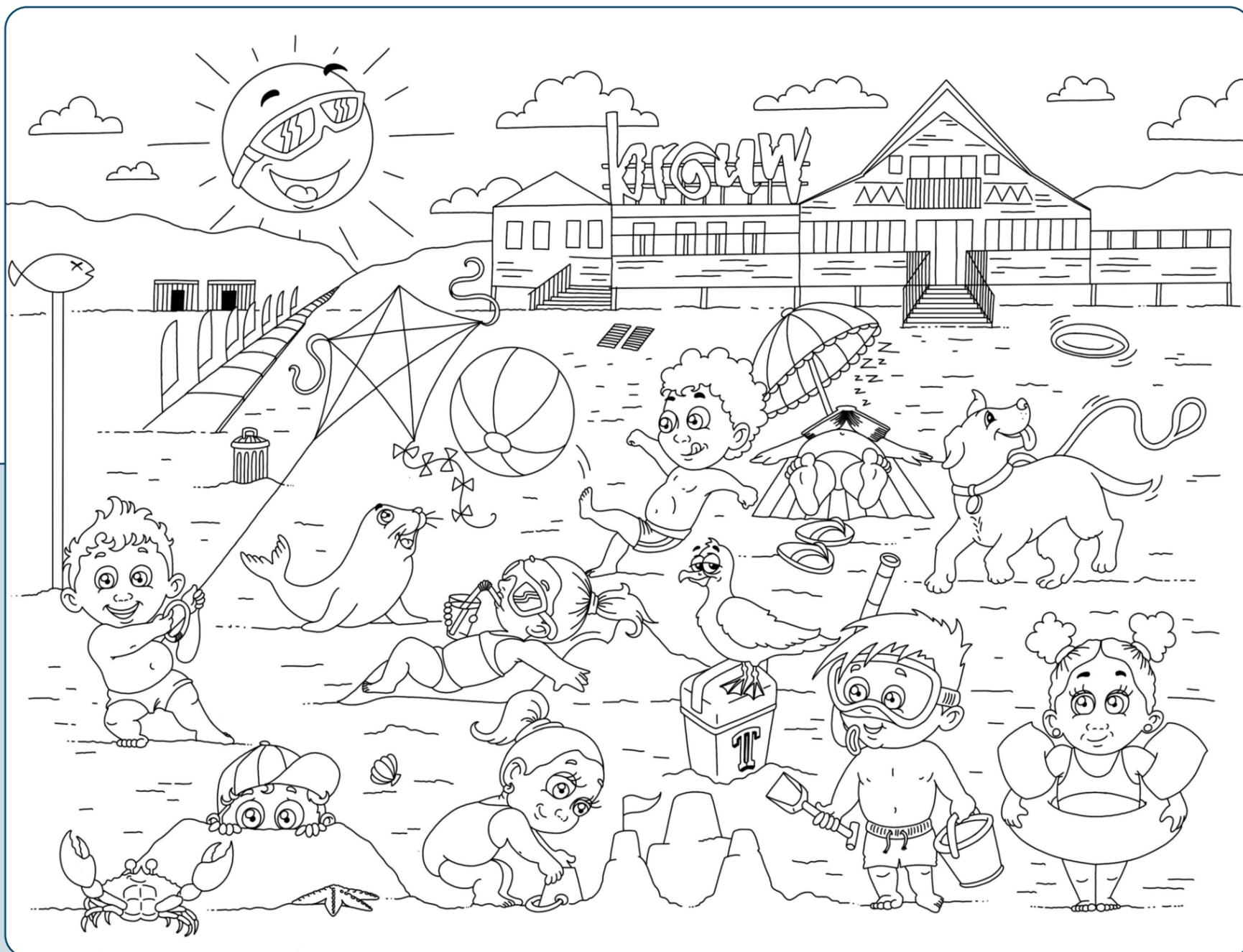
Hauptspeisen

Fleischkrokette oder Frikandelle mit Pommes und Apfelmusß	€ 7,75
Nudeln mit Tomatensoße und Parmesan-Käse	€ 6,75
Hamburger, Chicken Satay oder Kibbeling mit Gurke, Pommes und Apfelmus	€ 10,00
Kabeljaufilet mit gebratenem Gemüse, Pommes und Apfelmus	€ 13,50
Pfannkuchen mit Käse oder Speck	€ 7,25

Desserts

Mini-Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokoladensauce	€ 5,50
Dame Blanche mit Vanilleeis und Schokoladensauce	€ 5,75
Poffertjes mit Puderzucker	€ 5,00

AUSMALSEITE





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!**

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



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-Holz Kohle 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



OORSPRONKELIJK ZOUT
ZEEUWSCHE ZOUTE
UIT DE OOSTERSCHDELDE

Ein uraltes Produkt in einer neuen Jacke

Bereits in der Römerzeit wurde in Zeeland Salz aus dem Meer gewonnen. Im Mittelalter entwickelte sich daraus ein Handwerk. Zoutziederij Zeeuwsche Zoute © haucht dieser alten Tradition nach mehrjähriger Forschung neues Leben ein.

Die Salzgewinnung war ein wichtiges Standbein der Wirtschaft in Zeeland. Der Wert von Salz war damals besonders groß, weil man damit die Haltbarkeit von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch und Gemüse verlängern konnte. So konnte man Vorräte aufbauen, um den Winter zu überstehen. In einer späteren Zeit, zu Beginn des Mittelalters, wurde Salz auch in größerem Umfang verwendet. Es wurde unter anderem zur Herstellung von Fischsauce und zur Konservierung von Hering, Kabeljau und Schellfisch verwendet.

Das Salz wurde in großen, flachen Eisenpfannen in Torföfen zubereitet. Der gesamte Prozess der Salzgewinnung wurde Salzkeimling oder Selnering genannt. Dies geschah in der hölzernen, strohgedeckten Salzkette. Die am Boden verbleibenden Kristalle ergaben das „Sel-Salz“. Salz aus der Zierikzee war besonders beliebt und wurde weit ins Ausland gehandelt.

Zeeuwsche Zoute hat seinen Ursprung im Fischerdorf Bruinisse auf Schouwen-Duiveland, gelegen am größten Nationalpark der Niederlande, der Oosterschelde. Die nahe gelegenen Sandbänke, Austern- und Muschelbänke reinigen das Wasser und sorgen so dafür, dass wir bei Ebbe das klarste und sauberste Wasser aus der Oosterschelde pumpen können. Außerdem pumpen sie das Wasser durch Feinstfilter, um möglichst viel Mikroplastik aus dem Wasser zu entfernen.



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 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. 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 bestimmen 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.