

Strandpaviljoen Brouw

DRINKS

-

BREAKFAST

-

LUNCH

-

DINNER

-

TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

Der schönste Damm der Niederlande

Ausgabe elf
Sommer 2024



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 Damms. 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.

GETRANKE

Heiße Getränke

| | |
|---|--------|
| Kaffee / Espresso | € 2,95 |
| Doppelter Kaffee / doppelter Espresso | € 5,40 |
| Cappuccino / Milchkaffee | € 3,30 |
| Latte Macchiato / Flat White | € 3,75 |
| Verschiedene Teesorten (Beutel) | € 2,95 |
| Frischer Minztee mit Honig | € 4,10 |
| Frischer Ingwertee mit Honig und Orange | € 4,35 |
| Saisonale Kaffeespezialitäten | € 5,95 |
| Heiße Schokolade | € 3,35 |
| Heiße Schokolade mit dunklem Rum* | € 7,10 |

Passen Sie Ihre heißen Getränke an

| | |
|------------------------------|--------|
| Schlagsahne | € 0,75 |
| Hafermilch | € 0,75 |
| Monin Karamellsirup | € 0,75 |
| Entkoffeiniert | € 0,50 |
| Zusätzlicher Espresso-Schuss | € 2,00 |

Gebäck

| | |
|---|--------|
| pfelkuchen | € 4,00 |
| Brownie | € 3,75 |
| Zeeuwse Bolus (falls verfügbar) | € 3,50 |
| Blaubeermuffin | € 3,75 |
| Tuille gefüllt mit Soft-Eis und Erdbeeren (falls verfügbar) | € 6,50 |
| Tuille gefüllt mit Soft-Eis, Karamell und Stroopwafel | € 6,50 |

Kaltgetränke / Postmix

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|----------------------|
| Pepsi Cola / Pepsi Cola Max | 0,25L / 0,35L / 0,45L | € 2,60 / 3,60 / 4,60 |
| Sisi Orange / 7-Up | 0,25L / 0,35L / 0,45L | € 2,60 / 3,60 / 4,60 |
| Apfelschorle | 0,25L / 0,35L / 0,45L | € 2,60 / 3,60 / 4,60 |
| Lipton Ice Tea | 0,25L / 0,35L / 0,45L | € 3,25 / 4,25 / 5,25 |

Flaschen

| | |
|--|---------------|
| Sourcy Blau / Rot 0,25L / 0,75L | € 2,75 / 6,50 |
| Royal Club Cassis / Bitter Lemon / Rivella | € 3,50 |
| Thomas Henry Ginger Ale / Tonic Water | € 4,00 |
| Zeeuwse Cassis | € 3,75 |
| Orangina | € 4,25 |
| Fristi / Chocomel | € 3,50 |
| Apfelsaft | € 3,75 |
| Ice Tea Grüner Tee | € 3,75 |
| Fentimans Ingwerbier | € 6,00 |
| Frischer Orangensaft 0,25L / 0,45L (falls verfügbar) | € 4,00 / 7,00 |
| Fritz-Spritz Bio-Rhabarberspritz | € 4,75 |

Milchshakes

| | |
|------------|--------|
| Erdbeere | € 7,00 |
| Schokolade | € 7,00 |

Smoothies aus Apfel-Mango-Saft

| | |
|-----------------------|--------|
| Erdbeer-Banane | € 7,00 |
| Blaubeeren | € 7,00 |
| Rotierender Geschmack | € 7,00 |

Hausgemachte Limonaden, frei von künstlichen Farben und Aromen

| | | |
|------------------------------|------|--------|
| Erdbeere und Limette | 0,5L | € 6,75 |
| Limette, Ingwer und Minze | 0,5L | € 6,75 |
| Wassermelone, Gurke, Zitrone | 0,5L | € 6,75 |
| Rotierender Eistee | 0,5L | € 6,75 |

Kombucha, ohne zugesetzten Zucker

| | |
|-----------------------|--------|
| Batu Ingwer & Zitrone | € 6,00 |
| Batu Limette & Minze | € 6,00 |

Whole Earth, Bio-Erfrischungsgetränke (Dosen)

| | |
|---------------|--------|
| Preiselbeere | € 5,75 |
| Holunderblüte | € 5,75 |
| Cola | € 5,75 |

Fassbiere

| | | |
|---------------------------------|---------------------|----------------------|
| Bavaria Pilsner | 0,25L / 0,4L / 0,5L | € 3,50 / 5,50 / 6,75 |
| La Trappe Weißes Trappistenbier | 0,3L / 0,5L | € 5,50 / 7,50 |
| La Trappe Blond | | € 5,50 |
| Saisonbier je nach Saison | | ab € 5,50 |

Flaschenbiere

| | |
|--|-----------|
| Brouwbier 'Unser eigenes (Weizen)Bier' | € 5,25 |
| La Trappe Dubbel | € 5,50 |
| La Trappe Tripel | € 5,50 |
| La Trappe PUUR | € 5,50 |
| Zeeuws Blond, Dutch Bargain | € 5,75 |
| Bavaria Radler Lemon | € 4,50 |
| Swinckels' Superior Pilsner | € 4,75 |
| Desperados | € 5,50 |
| Kriek Max | € 5,50 |
| Liefmans | € 5,50 |
| Ayinger Brau-Weisse 0,5L | € 7,50 |
| Omer | € 5,50 |
| Vedett IPA | € 5,50 |
| De Molen Op & Top | € 5,75 |
| La Trappe Isid'or | € 5,75 |
| De Molen Hel & Verdoemenis | € 6,75 |
| Duvel 666 | € 5,50 |
| Rotierendes Flaschenbier je nach Verfügbarkeit | ab € 4,50 |

Bierdosen von Schouwse Brouw

| | |
|---|--------|
| Zeezon (Saison, frisch und dennoch würzig und fruchtig) | € 6,75 |
| ZeeZonnette (Grisette (3,5%)) | € 6,75 |
| Zeemist (New England IPA, nicht so bitter wie ein IPA) | € 6,75 |
| Schouws Blond (Belgisches Blondes) | € 5,25 |
| Diepzee (IPA, Zitrusgeschmack) | € 7,00 |
| Duinpils (Pilsner) | € 6,25 |
| Westerlicht (Tripel) | € 7,25 |

Alkoholfreie Flaschenbiere

| | |
|---|--------|
| Bavaria Radler Lemon 0,0% | € 4,75 |
| Bavaria 0,0% | € 4,50 |
| Bavaria Wit 0,0% | € 4,75 |
| Bavaria IPA 0,0% | € 4,75 |
| La Trappe Nillis 0,0% | € 5,50 |
| Liefmans 0,0% | € 4,75 |
| Vanderstreek Playground IPA alkoholfrei | € 5,50 |
| La Chouffe alkoholfrei | € 5,75 |
| La Trappe Epos 0,0 (Leichtes blondes) | € 6,00 |

Weißweine

| | |
|---|------------------|
| Braña Vieja Viura | € 4,75 / 24,25 |
| Ein frischer, reiner, trockener Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten | |
| Bereich Bernkastel Peter Meyer | € 4,75 / 27,50 |
| Frischer, mild süßer Moselwein | |
| Epicuro, Pinot Grigio | € 5,75 / 29,50 |
| Reife Früchte von Pfirsich und Birne | |
| Laurent Miquel Chardonnay Viognier | € 6,75 / 33,50 |
| Ein köstlicher Wein mit goldgelber Farbe | |
| 65% Chardonnay, 35% Viognier | |
| Sancerre Langlois chateau | € 8,00 / € 40,00 |
| Ausdrucksstarke Nase, typisch für die Rebsorte. | |
| Noten von Zitrone und exotischen Früchten | |
| Vintense Chardonnay (Alkoholfrei) | € 6,75 / € 24,25 |
| Dieser Chardonnay ist erfrischend mit leichten Zitrusnoten. | |
| Dank eines einzigartigen Dealcoholisierungsprozesses bei niedriger Temperatur behält der Wein seinen authentischen Charakter und seine Qualität bei | |

Rote Weine

| | |
|--|----------------|
| Braña Vieja Tinto | € 4,75 / 24,25 |
| Ein reicher Wein mit einer schönen dunkelroten Farbe | |
| Laurent Miquel Cabernet Sauvignon | € 6,00 / 29,50 |
| Reich an roten Früchten und typischem Cassis-Geschmack, ergänzt mit einem Hauch von Gewürzen | |
| Epicuro Primitivo Puglia | € 7,50 / 37,50 |
| Ein violetter, roter, kräftiger und fleischiger Wein mit leichten und raffinierten Aromen. Ein samtiger Geschmack, voll und harmonisch | € 41,50 |
| Salentein Barrel Selection Malbec | |
| Holzgereifter, schwerer Wein, der gut zu Fleisch oder Käse passt | |
| Vintense Merlot (Alkoholfrei) | € 6,75 / 24,25 |
| Dieser Merlot ist ein fruchtiger, saftiger Wein. Dank eines einzigartigen Dealcoholisierungsprozesses bei niedriger Temperatur behält der Wein seinen authentischen Charakter und seine Qualität | |

Roséweine

| | |
|--|----------------|
| Braña Vieja Garnacha-Rosé | € 4,75 / 24,25 |
| Erfrischender, fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Früchten | |
| Roubine 'la Vie en rose' Provence-Rosé | € 7,00 / 37,50 |
| Dieser frische Rosé hat eine intensive rosa Farbe mit klaren Aromen von Erdbeeren und Himbeeren | |
| Vintense Syrah Rose (Alkoholfrei) | € 6,75 / 24,25 |
| Dieser Rosé ist frisch mit Anklängen von roten Früchten. Dank eines einzigartigen Dealcoholisierungsprozesses bei niedriger Temperatur behält der Wein seinen authentischen Charakter und seine Qualität | |

Perlweine

| | |
|--|---------|
| Eigenes Fläschchen Prosecco Frizzante 0,2L | € 6,50 |
| Cava Clos Amador Brut Reserva Delicat | € 40,00 |
| Ein angenehm trockener Cava mit eleganten Bläschen. Fruchtig und frisch, Aromen von grünem Apfel mit einem Hauch von reifer Pfirsich | |

Aperitifs

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Roter / weißer Portwein | € 3,75 |
| 10 Jahre alter roter Portwein | € 6,50 |
| Trockener / mittelschwerer Sherry | € 3,75 |
| Roter / weißer Martini | € 3,75 |

Spezialkaffees

| | |
|---|--------|
| Filterkaffee: mit Schokolade, Zimt und Butterscotch-Likör | € 8,75 |
| Irish Coffee: mit Jameson | € 8,75 |
| Französischer Kaffee: mit Grand Marnier | € 8,75 |
| Italienischer Kaffee: mit Amaretto | € 8,75 |
| Spanischer Kaffee: mit Tia Maria | € 8,75 |
| Licor 43 Kaffee: mit Licor 43 | € 8,75 |
| Baileys Kaffee: mit Baileys | € 8,75 |
| Eiskaffee (falls verfügbar) | € 8,75 |

Liköre

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

Inländische und ausländische Spirituosen

| | |
|---------------------------------|--------|
| Jungenever / Beerenever | € 3,75 |
| Alter Jenever / Vieux | € 4,25 |
| Bacardi / Dunkler Rum / Sambuca | € 4,75 |
| Jägermeister | € 4,50 |

Whiskey

| | |
|--|--------|
| Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker black label | € 6,75 |
|--|--------|

Cognac

| | |
|------------------|--------|
| Camus VS | € 5,00 |
| Remy Martin VSOP | € 7,00 |
| Calvados | € 5,50 |

Cocktails

| | |
|--|--------|
| Monkey 47 Gin mit Wacholder und Orangenschale **** | € 7,00 |
| Bulldog Gin mit Limette und Nelke **** | € 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 |

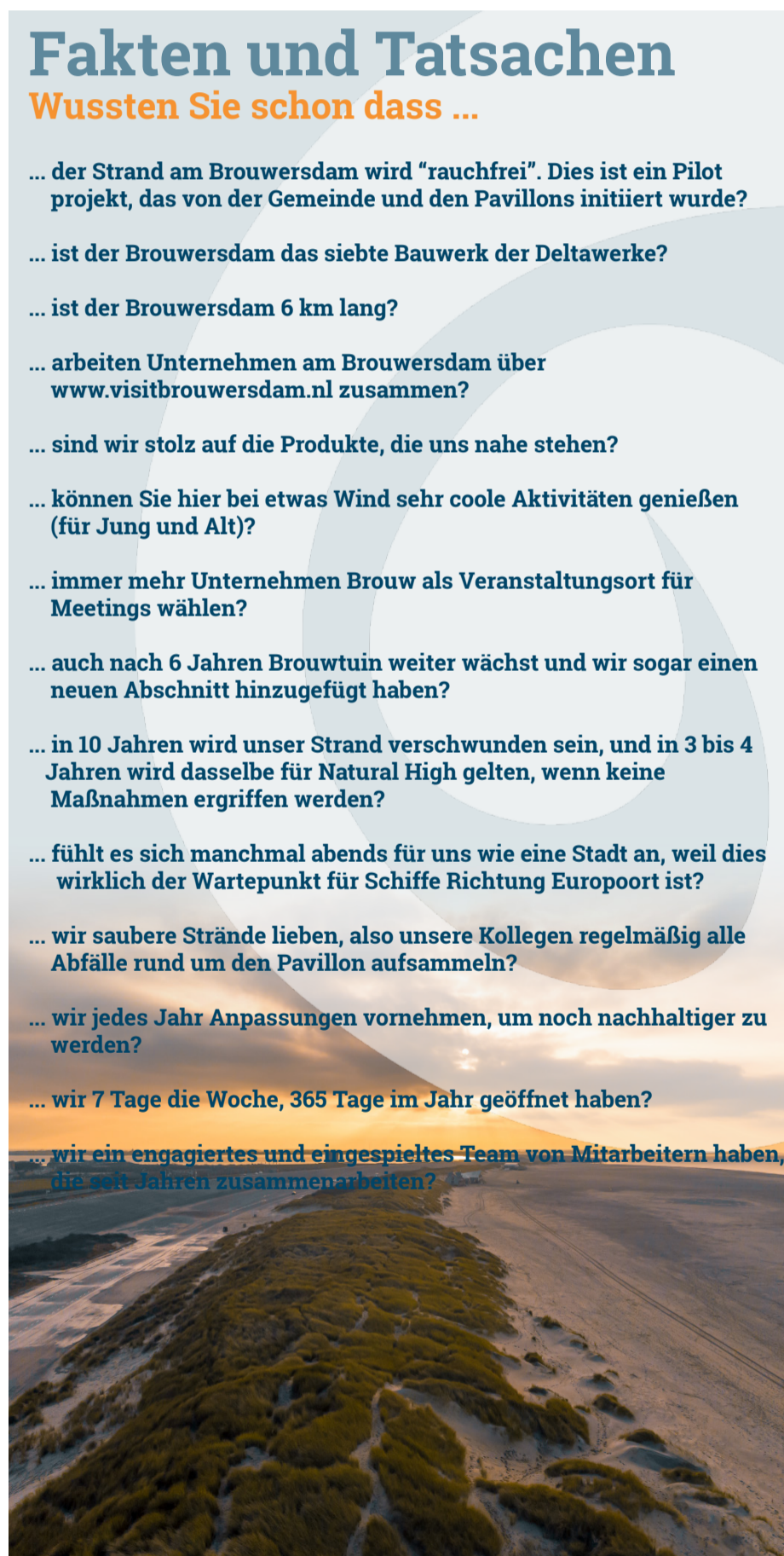
**** Royalclub Tonic oder Thomas Henry Tonic passt gut dazu, nicht im Preis inbegriffen

| | |
|--------------------------------|--------|
| Aperol Spritz | € 7,25 |
| Klassischer Mojito (Minze) | € 9,25 |
| Ananas-Mojito | € 9,25 |
| Maracuja-Mojito | € 9,25 |
| Sangria Brouwstyle 0.0 | € 7,75 |
| Klassischer Mojito (Minze) 0.0 | € 7,75 |
| Ananas-Mojito 0.0 | € 7,75 |
| Maracuja-Mojito 0.0 | € 7,75 |

Fakten und Tatsachen

Wussten Sie schon dass ...

- ... der Strand am Brouwersdam wird "rauchfrei". Dies ist ein Pilot projekt, das von der Gemeinde und den Pavillons initiiert wurde?
- ... ist der Brouwersdam das siebte Bauwerk der Deltawerke?
- ... ist der Brouwersdam 6 km lang?
- ... arbeiten Unternehmen am Brouwersdam über www.visitbrouwersdam.nl zusammen?
- ... sind wir stolz auf die Produkte, die uns nahe stehen?
- ... können Sie hier bei etwas Wind sehr coole Aktivitäten genießen (für Jung und Alt)?
- ... immer mehr Unternehmen Brouw als Veranstaltungsort für Meetings wählen?
- ... auch nach 6 Jahren Brouwtuin weiter wächst und wir sogar einen neuen Abschnitt hinzugefügt haben?
- ... in 10 Jahren wird unser Strand verschwunden sein, und in 3 bis 4 Jahren wird dasselbe für Natural High gelten, wenn keine Maßnahmen ergriffen werden?
- ... fühlt es sich manchmal abends für uns wie eine Stadt an, weil dies wirklich der Wartepunkt für Schiffe Richtung Europoort ist?
- ... wir saubere Strände lieben, also unsere Kollegen regelmäßig alle Abfälle rund um den Pavillon aufsammeln?
- ... wir jedes Jahr Anpassungen vornehmen, um noch nachhaltiger zu werden?
- ... wir 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr geöffnet haben?
- ... wir ein engagiertes und eingespieltes Team von Mitarbeitern haben, die seit Jahren zusammenarbeiten?



Frühstück FRUSTUCK

Bis 12:00 Uhr.



| | |
|--|---------|
| Croissant Rhabarbermarmelade Butter | € 5,00 |
| Joghurt hausgemachtes Kaffee-Granola Banane Brombeere | € 8,50 |
| Buchweizenpfannkuchen Cashewcreme Blaubeere Banane Kokosnuss | € 9,50 |
| Spiegeleier Spinat Feta Za'atar Sauerteigbrot | € 10,50 |
| Eggs Benedict pochiertes Ei Brioche Schinken Hollandaise-Sauce | € 8,50 |
| Lachs-Croissant geräuchertes Lachsfilet Gurke Dill Ricotta | € 12,50 |
| Arme Ritter Blaubeerkompott Orangencreme | € 9,50 |

Lunch LUNCH

Bis 17:00 Uhr.

Bowls - Mahlzeitsalate & Suppen

| | |
|--|---------|
| Tomaten-Paprika-Suppe Ricotta Basilikum Brot | € 9,00 |
| Zucchinisuppe Pesto Minze Parmesan Sonnenblumenkerne Brot | € 10,50 |
| Quinoa-Bowl Falafel Ziegenkäse Karotte Mandel Dill Linsen Pitabrot | € 19,50 |
| Cäsar-Bowl Salat knuspriges Hühnchen Pancetta Parmesan Cäsar-Dressing Samen und Nüsse Brot | € 17,00 |
| Poké-Bowl Brouw-Stil Lachs Avocado Radieschen Nori Wasabi-Vinaigrette Wakame Sesam | € 17,00 |



Sandwiches & Mehr

| | |
|--|---------|
| Uitsmijter Speck Schinken Käse gebratene Zwiebeln Feldsalat Sauerteigbrot | € 12,50 |
| Rinder-Carpaccio hausgeräucherter Carpaccio Trüffel-Mayonnaise Pancetta Parmesan Brot | € 17,50 |
| Lamm-Burger-Toast gewürztes Lammhack Feta gegrilltes Gemüse Vollkornbrot | € 15,00 |
| Serrano-Schinken-Toast hauchdünn geschnittener Schinken Baba Ganoush Burrata Estragon Vollkornbrot | € 16,00 |
| Rinderkroketten von der Ambachterie Senf Butter Sauerteigbrot | € 9,75 |
| Geräuchertes Lachsfilet Fenchelsalat Ricotta Radieschen Kräuter Sauerteigbrot | € 17,00 |
| Fischfilet-Sandwich gebratener Fisch Ravigote-Sauce Zitrone Kräuter Sauerteigbrot | € 13,50 |
| Falafel-Pita hausgemachte Falafel Joghurdip frischer Kräutersalat Pitabrot | € 10,00 |
| Kimchi-Toastsandwich Kimchi Gruyère-Käse Cheddar Limetten-Mayonnaise gepuffter Reis | € 13,25 |
| Bauern-Toastsandwich reifer Käse Schinken Tomaten-Paprika-Dip | € 9,95 |
| Brouw-Toastsandwich Bockshornkäse Hühnersalami Mornay-Sauce Vadouvan-Mayonnaise Gurke | € 13,25 |

* Glutenfreies Brot statt des genannten Brotes? Leider müssen wir hierfür einen kleinen Aufpreis berechnen.

Burger - Wir servieren standardmäßig keine Pommes oder Salat dazu

| | |
|---|---------|
| Hähnchenburger knuspriges Hähnchen Wasabi-Mayonnaise Sriracha-Sauce eingelegter Ingwer Erdnüsse | € 13,00 |
| Rinderburger von Vleesboerderij Boot Cheddar Tomate Jalapeño rote Zwiebel Gewürzgurke | € 13,00 |
| Beyond Burger Tomaten-Paprika-Sauce Sojasprossen Kimchi eingelegter Ingwer | € 17,00 |

Tapas TAPAS

Den ganzen Tag über

Wir lieben es, zu teilen!

| | |
|---|---------|
| Brot Hummus | € 4,00 |
| Bruschetta Tomate Basilikum Ricotta Knoblauch Balsamico-Glasur | € 12,00 |
| Ampel geröstete Paprika Padrón-Paprika Burrata Sauerteigcroutons Olivenöl | € 17,50 |
| Nachos Cheddar-Käse Jalapeño Dips | € 9,25 |
| Frühlingsrollen gefüllte Reispapierrollen Gemüsebouquet Kräuter Asiatische Dressing | € 10,25 |
| Austern 3 Stück Rhabarber Fenchel Limette | € 12,50 |
| Dip-it knuspriges Garten Gemüse Hummus Joghurt Liebstöckel-Öl | € 10,75 |
| Käseplatte 5 verschiedene Käsesorten hausgemachtes Brot Kompott | € 15,00 |
| Salat-Wraps Soja-mariniertes Bauchfleisch Hoisin-Sauce Frühlingszwiebeln Sesam Koriander Glasnudeln | € 9,50 |
| Fischbissen frittiertes Fisch Ravigote-Sauce | € 10,00 |
| Bitterballen 8 Stück von der Ambachterie Senf | € 9,75 |
| Gemischter Snack 12 Stück Mayonnaise Senf | € 13,50 |
| Punktbeutel mit frischen Pommes optional Sauce nach Wahl | € 4,95 |
| Brouw-Pommes Basilikum-Mayonnaise Tomate Parmesan | € 8,75 |
| Tapas-Platte umfangreiche Überraschungsplatte für 2 Personen | € 35,00 |



Abendessen

ABENDESSEN

Ab 16:30 Uhr.



Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Brot Rucola-Butter | € 4,00 |
| Garnelen 8 Stück Chimichurri Limette | € 15,00 |
| Tomaten-Paprika-Suppe Ricotta Basilikum | € 7,00 |
| Kohlrabi-Ceviche Kokosnuss Zitrusfrüchte Koriander | € 11,50 |
| Soja-mariniertes Schweinebauch Hoisinsauce Pak Choi Brioche | € 15,00 |
| Rinder-Carpaccio Hausgeräuchertes Carpaccio Trüffel-Mayonnaise Pancetta Parmesan | € 12,50 |

Hauptspeisen

Hervorragend in Kombination mit einer unserer Beilagen

| | |
|--|---------|
| Brouw Chicken Satay Gegrillt Atjar Garnelen-Cracker Erdnuss Erdnusssauce Koriander Pommes | € 19,50 |
| Rindersteak Stroganoff-Sauce Salat Pommes | € 26,50 |
| Schweineschulter Glasiert Ratatouille Senfsoße Kohlrabi Knusprige Kartoffel | € 16,50 |
| Caesar-Bowl Salat Knuspriges Hähnchen Pancetta Parmesan Caesar-Dressing Samen & Nüsse Brot | € 17,00 |
| Hähnchenburger Wasabi-Mayonnaise Sriracha Eingelegter Ingwer Erdnuss Pommes | € 18,00 |
| Rindfleischburger von Vleesboerderij Boot Cheddar Tomate Jalapeño Rote Zwiebel Pommes | € 18,00 |
| Lachsfilet Nduja Paprika Fenchel Spinat Salsa Verde Tagliatelle | € 24,50 |
| Fisch & Chips Schellfischfilet in Teig Ravigote-Sauce Pommes | € 16,50 |
| Kabeljaufilet Karottencreme Fenchelsalat Buttersauce Forellenrogen Knusprige Kartoffel | € 27,00 |
| *** Gekochte oder gebratene Miesmuscheln (saisonal) *** | |
| Gemüsecurry Kichererbsen Süßkartoffel Za'atar Koriander Erdnuss Reis | € 16,50 |
| Quinoa-Bowl Falafel Ziegenkäse Karotte Mandel Dill Joghurt Linsen Pitabrot | € 19,50 |
| Beyond Burger Tomaten-Paprika-Sauce Sojasprossen Kimchi Eingelegter Ingwer Pommes | € 21,00 |



Beilagen

| | |
|--|--------|
| Gartensalat gehobelter Fenchel Kräuter Rhabarber-Vinaigrette | € 6,00 |
| BBQ-Kohl Miso-Glasur Ras el-Hanout-Sauce Sauerteigbrösel | € 7,25 |
| Kleine Kartoffeln Petersilie braune Butter | € 4,50 |
| Kleine Tüte frische Pommes Mayonnaise | € 4,50 |

Desserts

| | |
|--|---------|
| Rhabarber Joghurteis Rhabarberkompott Mandel Schokolade Roggen-Crumble | € 9,50 |
| Sanddorn Käsekuchencreme Baiser Zitrone | € 9,50 |
| Blaubeeren grüner Apfel Baiser Basilikum | € 9,50 |
| Tiramisu Brouw-Stil Mascarpone Kaffee | € 13,00 |
| Käseplatte 5 verschiedene Käsesorten hausgemachtes Brot Kompott | € 15,00 |

TAFELÉN (tip)

€ 49,50 p.p.

* 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.



Brew Table BBQ!

€ 39,50 p.p.

Kommen Sie und genießen Sie das BBQ mit unseren MiniBig Green-Eggs! Bei jeder Reservierung stellen wir Ihnen einen Mini-Green-Egg an Ihrem Tisch zur Verfügung. Unsere Köche bereiten gerne Ihr BBQ-Paket für Sie zu. Wir bemühen uns, uns so weit wie möglich an die Saison anzupassen und legen Wert auf lokale Lieferanten. Bitte reservieren Sie das BBQ mindestens einen Tag im Voraus, damit wir alles frisch zubereiten können. Das BBQ ist nur pro Tisch verfügbar, ab 2 Personen.

Ein BBQ-Paket beinhaltet:

- Amuse-Gueule
- Brot mit Aufstrichen
- Salate, inspiriert von unserem Brouwtuin
- Frise Pommes
- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Saisonales Dessert

We kindly ask to be informed of any allergies in advance.



KINDERMENÜ



Das Kinder-Menü ist den ganzen Tag für Kinder bis zu 12 Jahren verfügbar.

| | |
|--|--------|
| Eiergericht mit einem Spiegelei, Schinken und Käse | € 5,50 |
| Kroketten auf Brot | € 5,50 |
| Schinken-Käse-Toastsandwich | € 5,50 |
| Poffertjes (Mini-Pfannkuchen) mit Puderzucker | € 5,00 |
| Einfacher Pfannkuchen | € 7,25 |
| Pfannkuchen mit Käse oder Speck | € 8,75 |

Vorspeisen

| | |
|--------------------------------|--------|
| Wassermelone in einer Schüssel | € 4,75 |
| Tomatensuppe mit Brot | € 4,75 |

Hauptgerichte serviert auf einem Frisbee

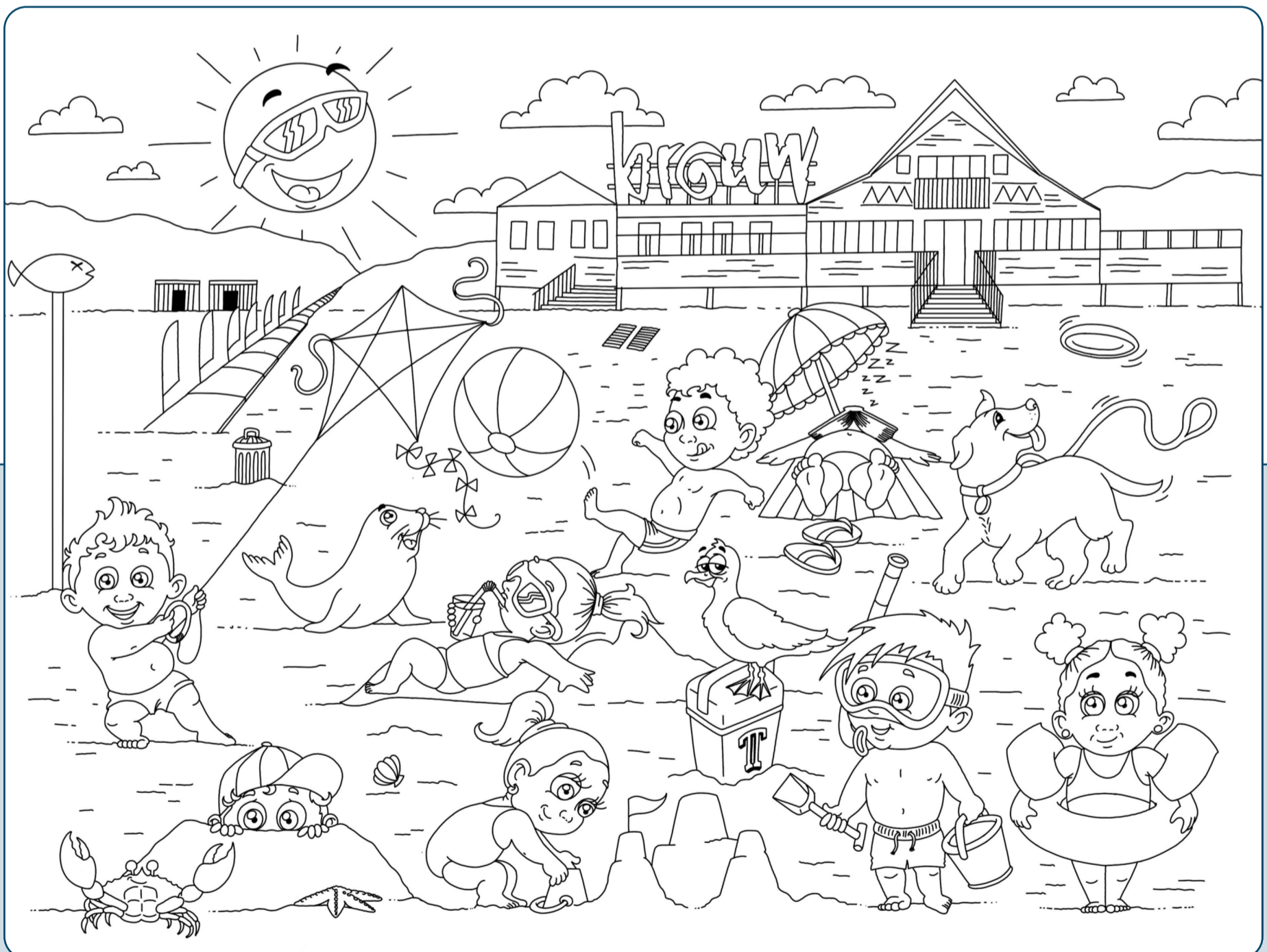
| | |
|--|---------|
| Kroketten oder Frikandel mit Pommes und Apfelmus | € 9,50 |
| Pasta mit Tomatensauce und Parmesan | € 9,50 |
| Mini-Hamburger, Fischbissen oder Hühnersaté mit Kirschtomaten, Pommes und Apfelmus | € 14,25 |

Desserts

| | |
|--|--------|
| Brownie mit Schlagsahne und Vanilleeis | € 6,50 |
|--|--------|

Oder werfen Sie einen Blick auf unsere Eis-Ecke an der Bar.

AUSMALSEITE



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**

Unser Hundemenü

Auch unsere treuen vierbeinigen Freunde werden bei Brouw verwöhnt

| | |
|-----------------------|-------|
| Water bowl Free | |
| Chew stick (medium) | €2.00 |
| Chew stick (large) | €4.50 |
| Training treats | €1.00 |
| Portion of dog kibble | €2.50 |
| Dentastix | €1.00 |
| Roll of poop bags | €1.00 |



We appreciate it if dogs are kept on a leash at our pavilion.



Mitarbeiter im Rampenlicht

Lennard, ein kulinarischer Meister und eine wahre Stütze in unserem Team, feiert bald einen beeindruckenden Meilenstein von 10 Jahren Engagement für Brouw. Seine Reise begann als ruhiger Junge ohne Erfahrung in der Küche, doch bald entwickelte er sich zu einem leidenschaftlichen und akribischen Koch.

Es ist bewundernswert, wie Lennard trotz seiner anfänglichen mangelnden Erfahrung schnell aufblühte und seine Liebe zum Kochen entdeckte. Seine Entscheidung, die Schule zu besuchen und seinen Abschluss zu machen, zeigt seinen Ehrgeiz und sein Streben nach Wachstum. Er bewies, dass man kein geborener Koch sein muss, um ein leidenschaftlicher und talentierter zu werden.

Lennard hat nicht nur eine Leidenschaft für das Kochen, sondern auch eine Vorliebe für Struktur, die unserem Team ein Gefühl von Organisation und Effizienz verleiht. Sein Perfektionismus, oder wie er es scherzhaft nennt, 'Autismus', macht ihn zu einem unverzichtbaren Teil des Küchenprozesses.

Neben seiner beeindruckenden Zeit in der Küche ist Lennard eine charmante Persönlichkeit mit einem Herz für seinen Beruf und einer unbestreitbaren Liebe zu seiner Heimatstadt Brielle. Er teilt ein gemütliches Zuhause mit seiner Mutter, bereichert durch die Anwesenheit von nicht weniger als 8 Katzen. Die Zahl ist gewachsen, teilweise aufgrund einer unerwarteten Wendung im Leben einer schwangeren Katze, die seinen Weg gekreuzt hat.

Was Lennard wirklich auszeichnet, sind nicht nur seine kulinarischen Fähigkeiten, sondern auch sein vielseitiger Charakter. Ein Sammler von Gadgets, ein Liebhaber von Gaming und ein neugieriger Geist, der immer bereit ist zu lernen. Sein Wissen erstreckt sich auf alle Aspekte der kulinarischen Welt, und seine Kollegen wissen, dass er derjenige ist, an den sie sich für Informationen wenden können.

Im Laufe der Jahre ist Lennard nicht nur zum dienstältesten Koch in unserem Team geworden, sondern auch zu einem Stimmungsmacher und einem geschätzten Freund. Seine Fähigkeit, das Vertrauen aller zu gewinnen und nie schlecht über andere zu sprechen, macht ihn beim gesamten Team beliebt.



Strandterrasse

Das Brouw Beach Terrace

In diesem Jahr feiern wir das 5. Jubiläum unserer Strandterrasse! Aufgrund der Corona-Pandemie wurde uns von der Gemeinde Goeree-Overflakkee die Erlaubnis erteilt, unsere Strandterrasse zu realisieren, und wir sind äußerst dankbar, dass wir sie auch in diesem Jahr wieder eröffnen können.

Mit den Füßen im Sand

Das Urlaubsgefühl in Ihrem eigenen Land zu erleben, ist jetzt relevanter denn je! Und wo könnte das besser sein als an den ausgedehnten Stränden des Brouwersdams? Das Parken ist kostenlos, und es gibt reichlich Platz für alle.

Stellen Sie sich vor, wie Sie mit Ihren nackten Füßen im Sand stehen, ein Getränk in der Hand haben, sich sonnen, dazu einen Snack genießen und sich fühlen, als wären Sie im Urlaub am Strand! Mit unserer umfangreichen Brouw-Terrassenkarte ist für jeden etwas dabei. Von fruchtigen Smoothies, (alkoholfreien) Cocktails und leckeren Craft-Bieren bis hin zu Burgern, Sandwiches und köstlichen Zeeländischen Pommes.



Nun, weniger als ein Jahr später, haben wir die Möglichkeit, unser Geschäft unter den Fittichen des Strandpaviljoen Brouw auf deren Strandterrasse zu erweitern. Genau wie Sie es von uns gewohnt sind, können Sie auf der Terrasse eine köstliche Portion Pommes genießen, aber auch unsere hochgelobten hausgemachten Grillwürste. Und von Zeit zu Zeit heizen wir den Räucherofen mit köstlichem hausgeräuchertem Lachs oder Aal an, und im Sommer können Sie ein Strand-BBQ oder unterhaltsame Aktivitäten für und mit den Kindern genießen.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren köstlichen Produkten auf der Strandterrasse von Brouw in den kommenden Sommern zu überraschen!



Lernen Sie Wesley's Ambacht kennen!

Mit Stolz präsentieren wir Ihnen Wesley's Ambacht! Marjoleine und Wesley Kreeft folgten ihrem gastronomischen Herzen und gründeten im März 2023 ein Catering-Unternehmen. Was als Hobby begann, Grillwürste herzustellen, entwickelte sich zu einem kleinen Unternehmen, in dem Liebhaber von gutem Fleisch oder Fisch fündig werden können. Wir bieten unter anderem Buffets, BBQs und stehen auf Märkten und arrangieren Ihre Mittagessen, zum Beispiel für die Arbeit.

Durch die Verwendung lokaler Produkte und die Herstellung eigener Marinaden und Pökellösungen streben wir danach, ein möglichst ehrliches Produkt anzubieten. Durch den geringstmöglichen Einsatz von E-Nummern und das Räuchern der Produkte sind wir nicht an die üblichen Konservierungsmittel gebunden.

Wesley's Ambacht steht für frische, lokale, einfache, aber dennoch gute Produkte. So verarbeiten wir zum Beispiel Käse von der Käsefarm um die Ecke in unsere Grillwürste und Sie können Brot von der örtlichen Bäckerei zu Ihrem Buffet erwarten.



Stay Connected!



@strandpaviljoen.brouw

@brouwtuin



@strandpaviljoenbrouw

@brouwtuin