

# 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 Pflirsich	

### 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

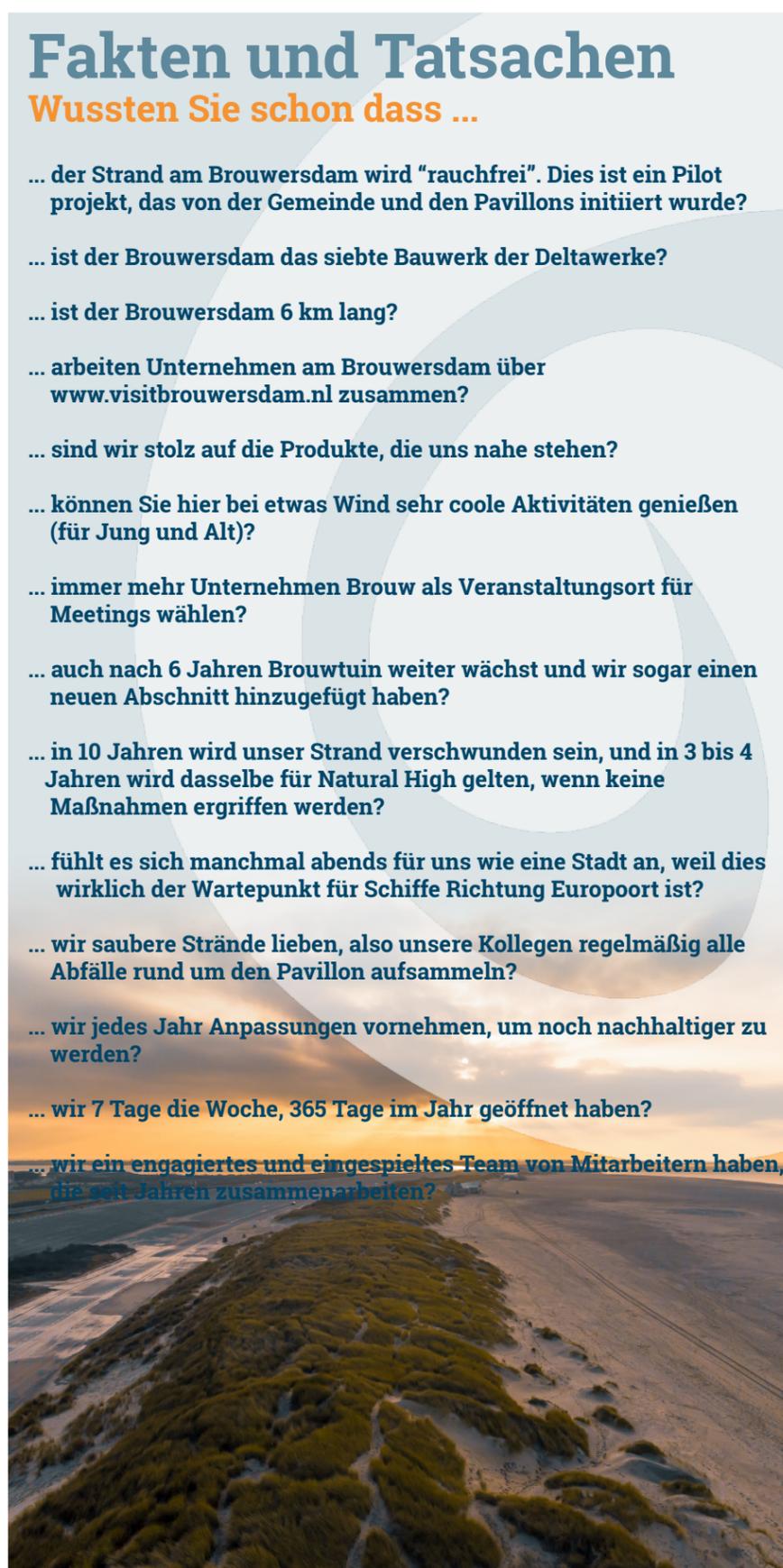
\*\*\*\* Royalclub Tonic oder Thomas Henry Tonic passt gut dazu, nicht im Preis inbegriffen

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](http://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
Zucchini-Suppe   Pesto   Minze   Parmesan   Sonnenblumenkerne   Brot	€ 10,50
Quinoa-Bowl   Falafel   Ziegenkäse   Karotte   Mandel   Dill   Linsen   Pitabrot	€ 19,50
Cäsar-Bowl   Salat   knuspriges Hähnchen   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

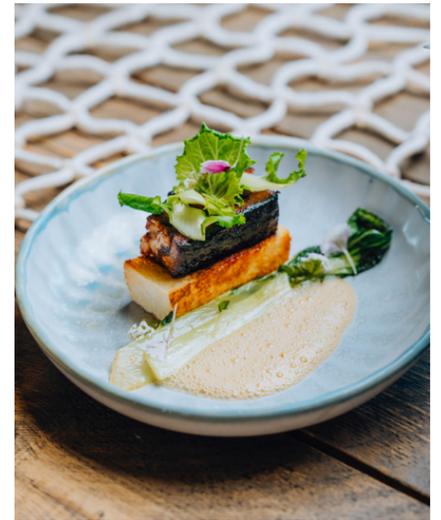
Rhabarber   Joghurteis   Rhabarberkompott   Mandel   Schokolade   Roggen-Crumble	€ 9,50
Sanddorn   Käsekuchencreme   Baiser   Zitrone	€ 9,50
Blaubeeren   grüner Apfel   Baiser   Basilikum	€ 9,50
Tiramisu   Brouw-Stil   Mascarpone   Kaffee	€ 13,00
Käseplatte   5 verschiedene Käsesorten   hausgemachtes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

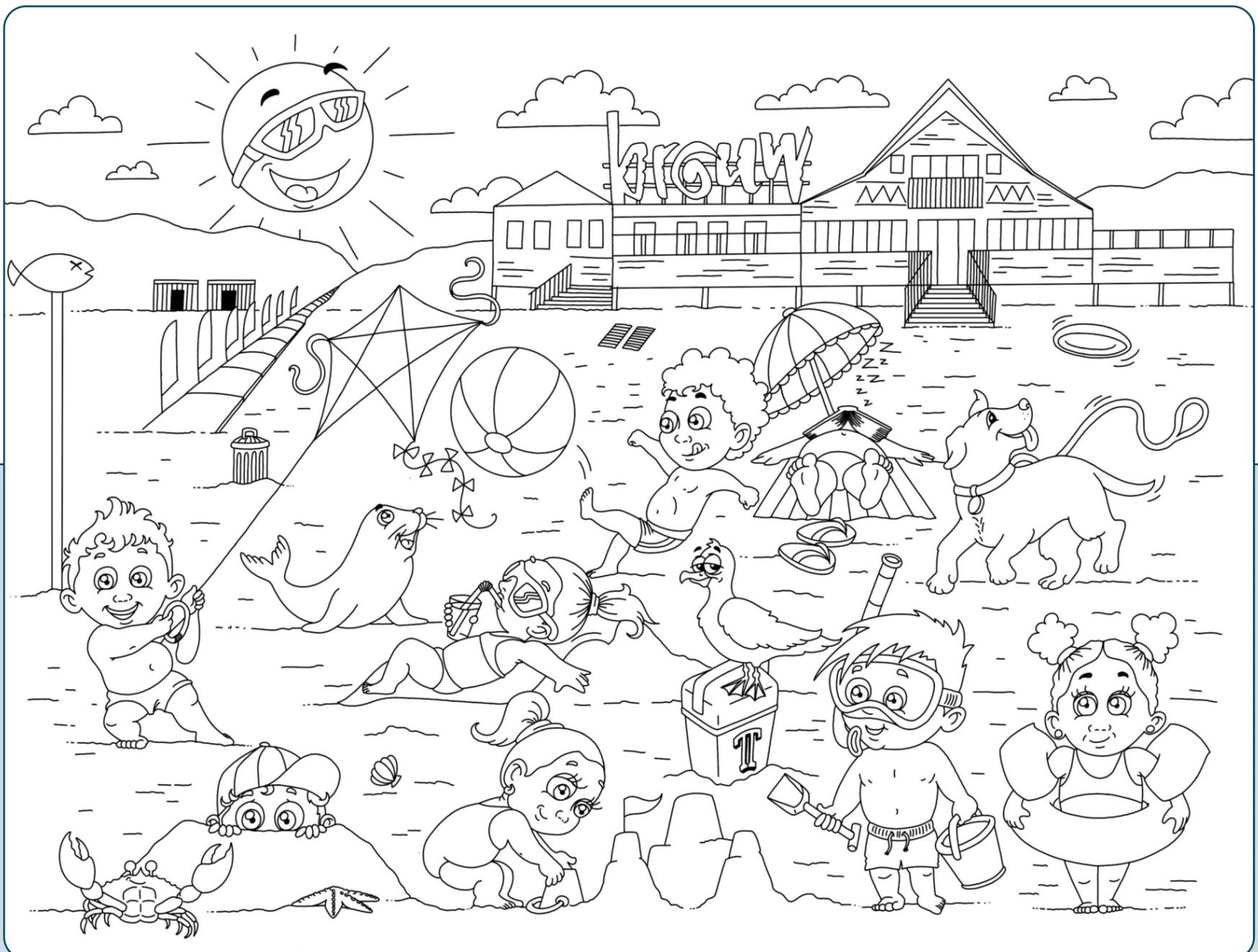
Kroketten oder Frikandel mit Pommes und Apfelmus	€ 9,50
Pasta mit Tomatensauce und Parmesan	€ 9,50
Mini-Hamburger, Fischbissen oder Hühnersaté mit Kirschtomaten, Pommes und Apfelmus	€ 14,25

## 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

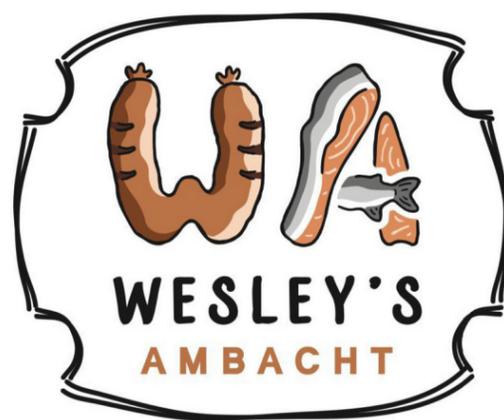
Das Urlaubsgefühl in Ihrem eigenen Land zu erleben, ist jetzt relevanter denn je! Und wo könnte das besser sein als an den ausgedehnten Stränden des Brouwersdams? Das Parken ist kostenlos, und es gibt reichlich Platz für alle.

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