

# Strandpaviljoen brouw

GETRÄNKE

-

FRÜHSTÜCK

-

MITTAGESSEN

-

ABENDESSEN

-

TAPAS

zwölfte Auflage  
sommer 2025



## Strandpaviljoen Brouw

### Der schönste Damm der Niederlande

Der Name Brouw ist vom Brouwersdam abgeleitet. Der „schönste Damm der Niederlande“ verbindet die Inseln Goeree-Overflakkee und Schouwen-Duiveland und bietet das Beste aus den Provinzen Südholland und Zeeland.

Unser Pavillon befindet sich auf halbem Weg entlang dieses Damms. Tauchen Sie ein in die Ruhe, die Ihnen die weite Natur hier bietet, oder nehmen Sie es wörtlich und vergessen Sie Ihren Badeanzug, Bikini oder Ihre Badehose nicht. Lieber etwas Action? Unser Strandpavillon beherbergt auch den Beware Beach, der seit Jahren ein Anziehungspunkt für Strand- und Wassersportler ist, wie z. B. (Kite-)Surfer, Supper, Kite-Buggys und Sandyachting.

### Diät? Keine Lust auf Fisch oder Fleisch? Brouw hilft Ihnen gerne weiter!

Manchmal ist es notwendig, eine Diät einzuhalten. Bei der Behandlung einer Allergie, eines Syndroms oder einer Krankheit kann dies in bestimmten Fällen die Lösung sein.

Eine Allergie zum Beispiel ist eine der am meisten unterschätzten Krankheiten, die wir kennen. Deshalb nehmen wir bei Brouw auch Ihre Wünsche in dieser Hinsicht sehr ernst. Wir helfen Ihnen deshalb gerne dabei. Es gibt ein Allergikermenü, aber Sie können Ihre Wünsche gerne mit unserem Küchenchef besprechen.

Oder essen Sie vegetarisch oder haben Sie einfach mal keine Lust auf Fisch oder Fleisch? Natürlich haben wir vegetarische Gerichte auf der Speisekarte, aber wir können auch viele Gerichte an Ihre Wünsche anpassen. Es wäre nur schön, wenn wir in der Hochsaison einen Tag im Voraus Bescheid wüssten.

# Getränke

## Heiße Getränke

Kaffee (auch entkoffeiniert) / Espresso	3.25
Doppelter Kaffee / doppelter Espresso	5.50
Cappuccino / Milchkaffee	3.75
Latte Macchiato/ Flat White	4.10
Tee, verschiedene Sorten (Beutel)	3.00
Frischer Minztee mit Honig	4.50
Frischer Ingwertee mit Orange und Honig	4.50
Wechselkaffee der Saison	6.50
Warme Schokoladenmilch	3.75
Warme Schokoladenmilch mit braunem Rum	7.10
Babyccino	2.25
Chococino	4.25

### UPGRADE HEISSGETRÄNKE

Sahne	0.80
Hafermilch statt Milch	0.75
Monin-Karamell-Sirup	0.75
Decaf	0.50
Schuss extra Espresso	2.00

## Gebäck & Desserts

Apfelkuchen	4.75
Hausgemachte Brounie	4.25
Zeeuwse bolus (wenn vorrätig)	4.00
Tuile gefüllt mit frischem Softeis	7.50
nach Wahl mit Erdbeere (wenn vorrätig) oder Sirupwaffel/Karamell	
Blueberry Muffin	4.25
Wechselgebäck (wenn vorrätig)	v.a. 4.00
Brouw coupe, wechselnde Eiscreme coupe mit den Jahreszeiten	9.75

### SPEZIALKAFFEES

Brouw Kaffee; mit Schokolade, Zimt und Babbelaar-Likör	9.00
Irischer Kaffee; mit Jameson	9.00
Französischer Kaffee; mit Grand Marnier	9.00
Italienischer Kaffee; mit Amaretto	9.00
Spanischer Kaffee; mit Tia Maria	9.00
Licor 43 Kaffee; mit Licor 43	9.00
Baileys Kaffee; mit Baileys	9.00

## Kalte Getränke

### POSTMIX

Pepsi cola / Pepsi cola Max	0.25L/0.35L/0.45L - 2.75/3.75/4.75
Sisi Orange / 7-up / Spezi	0.25L/0.35L/0.45L - 2.75/3.75/4.75
Apfelschorle	0.25L/0.35L/0.45L - 2.75/3.75/4.75
Lipton Ice Tea	0.25L/0.35L/0.45L - 3.50/4.50/5.50
Gereinigtes, gekühltes Wasser mit oder ohne Kohlensäure	0.35L/0.75L - 3.00/5.95

### FLASCHEN

Sourcy Still / mit Kohlensäure	0.2L/0.75L - 3.00/6.50
Royal Club Tonic / Bitter Lemon / Rivella	3.75
Thomas Henry Ginger Ale / Tonic Water	4.00
Zeeuwse Cassis	3.75
Orangina	4.50
Fristi / Chocomel	3.50
Zeeuwse Appelsap	3.75
Eistee Grün	3.75
Fentimans Gingerbeer	6.00
Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)	0.25L/0.45L - 4.50/8.00
Fristz Bio-Rabb	4.75

### MILCHSHAKE'S

Erdbeere	7.50
Schokolade	7.50

### SMOOTHIES (mit Mango-/Apfelsaft)

Erdbeere und Banane	7.50
Blaubeeren	7.50

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN (ohne Farb- und Aromastoffe)

Erdbeere und Limette	0.5L - 7.25
Limette, Ingwer und Minze	0.5L - 7.25
Wassermelone, Gurke, Zitrone	0.5L - 7.25
Abwechslungsreicher Eistee (falls verfügbar)	0.5L - 7.25

### KOMBUCHA (ohne Zuckerzusatz)

Batu Ingwer & Zitrone	6.25
Batu Limette & Minze	6.25

## Wein

### WEISSWEIN

Brana Vieja Viura	5.00 / 25.00
<i>Ein frischer, sauberer und trockener Weißwein. Mit Aromen von Zitrusfrüchten</i>	
Bereich Bernkastel Peter Meyer	5.00 / 30.00
<i>Frischer, mild süßer Moselwein</i>	
Epicuro, Pinot Grigio	6.75 / 32.25
<i>Reife Frucht von Pfirsich und Birne</i>	
Laurent Miquel Chardonnay Viognier	7.50 / 35.00
<i>Ein herrliches Glas Wein mit einer goldgelben Farbe 65 % Chardonnay, 35 % Viognier</i>	
Ramon Bilbao Verdejo Rueda SC 2023	9.00 / 40.00
<i>Aromen von Passionsfrucht, Anis, Fenchel und tropischen Früchten</i>	
Sancerre Hubert Brochard	10.50 / 55.00
<i>Noten von Zitrone und exotischen Früchten. Frisch mit einer schönen Säure und einem langen Abgang</i>	

### SCHAUMWEINE

Eigenes Fläschchen Prosecco Frizzante	0.2L - 6.50
Cava Clos Amador Brut Reserva Delicat	45.00
<i>Fruchtig und frisch, Aromen von grünem Apfel mit einem Hauch von reifem Pfirsich</i>	

### ROTE WEINE

Brana Vieja Tinto	5.00 / 25.00
<i>Kräftiger Wein mit einer schönen dunkelroten Farbe</i>	
Laurent Miguel cabernet sauvignon	6.50 / 30.00
<i>Kirschröter Wein mit Aromen von dunklen Früchten und einem subtilen Hauch von Eichenholz</i>	
Epicuro Primitivo Puglia	7.50 / 37.50
<i>Ein violett-roter, kräftiger und fleischiger Wein mit feinen und eleganten Aromen. Ein angenehmer, samtweicher Geschmack, vollmundig und harmonisch</i>	
Salentein Barrel Selection Malbec	41.50
<i>Im Holzfass gereifter, schwerer Wein, der hervorragend mit Fleisch oder Käse kombiniert werden kann</i>	

### ROSÉWEINE

Brana Vieja Garnacha-Rosé	5.00 / 25.00
<i>Erfrischender, fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Früchten</i>	
Roubine 'la Vie en rosé' Provence rose	7.50 / 37.50
<i>Dieser frische Rosé hat eine intensive rosa Farbe mit deutlichen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren</i>	

# Getränke

## Biere

### BIERE VOM FASS

Bavaria Pils	0.25L / 0.4L / 0.5L - 3.75 / 5.75 / 7.00
La Trappe Witte Trappist	0.3L / 0.5L - 5.50 / 7.75
La Trappe Blond	5.75
Saisonbier / Wechselfassbier	ab 5.50

### FLASCHENBIERE 0.0 & ALKOHOLFREI

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	6.75
La Trappe Epos 0.0	6.75
Corona Zero 0.0	5.75
Liefmans 0.0	5.25
Dutch Bargain Designated Dryver (Dose)	6.50

### FLASCHENBIERE

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	5.50
La Trappe Dubbel	5.75
La Trappe Tripel	6.25
Bavaria Radler Lemon	4.75
Swinckels' Superieur Pilsner	4.75
Corona	5.75
Kriek Max	5.75
Liefmans	5.75
Ayinger Bräu-Weisse	0.5L - 7.50
Omer	6.00
Vedett IPA	5.75
La Trappe Isid'or	6.25
Duvel 666	6.25

### LOKALE BIERE

Schowse Brouw Zeezon Saison (Dose)	6.75
Schowse Brouw Schouws Blond (Belgisch Blond) (Dose)	6.25
Solaes Landheer (Weizen) (Flasche)	6.50

## Aperitifs

Port rot / weiß	4.00
Roter Port 10 Jahre alt	7.00
Sherry trocken / medium	4.00
Martini rot / weiß	4.00

### LIKÖRE

Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau / Amici Limoncello	5.00
--	------

### IN- UND AUSLÄNDISCHE SPIRITUOSEN

Junger Genever / Johannisbeer-Genever	4.00
Alter Genever / Vieux	4.50
Bacardi / Brauner Rum	5.00
Jägermeister	5.00

### WHISKEY

Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker Black Label	7.00
--	------

### COGNAC

Camus VS / Remy Martin VSOP	5.00 / 7.00
Calvados	5.50

### COCKTAILS

Monkey 47 Gin mit Wacholderbeeren und Orangenschale ****	8.00
Bulldog Gin mit Limette und Nelke ****	8.50
Gordons Gin mit Zitrone ****	5.00
Schodu Gin mit Sanddorn und Rosmarin	8.50
Damrak Gin 0.0 mit Ingwer und Orange	7.00

\*\*\*\* Royal Club Tonic oder Thomas Henry Tonic Water passt gut dazu, ist nicht im Preis inbegriffen

Moscow Mule	12.00
Basil Smash	13.00
Mojito Classic (Minze)	12.50
Mojito Passionsfrucht	12.50
Mojito Erdbeer	12.50
Mojito Classic (Minze) 0.0	9.50
Mojito Passionsfrucht 0.0	9.50
Mojito Erdbeer 0.0	9.50

Aperol Spritz	8.25
Limoncello Spritz	9.50



## Fakten & Wissenswertes

### Wussten Sie, dass...

- ... der Strand an der Brouwersdam rauchfrei wird? Dies ist ein Pilotprojekt der Gemeinde und der Pavillons.
- ... die Brouwersdam das siebte Bauwerk der Deltawerke ist?
- ... die Brouwersdam 6 km lang ist?
- ... die Unternehmen an der Brouwersdam über [www.visitbrouwersdam.nl](http://www.visitbrouwersdam.nl) zusammenarbeiten?
- ... wir stolz auf die Produkte sind, die uns nahe stehen?
- ... man hier mit ein wenig Wind wirklich tolle Aktivitäten machen kann (für Jung und Alt)?
- ... immer mehr Unternehmen bei Brouw tagen?
- ... wir nach 6 Jahren Brouwtuin immer noch erweitern und sogar ein neues Stück hinzugefügt haben?
- ... unser Strand in 10 Jahren verschwunden sein wird und in 3 bis 4 Jahren das gleiche für Natural High gelten wird, wenn keine Maßnahmen ergriffen werden?
- ... es abends manchmal wie eine Stadt aussieht, weil dies wirklich der Wartestandort für die Schiffe Richtung Europoort ist?
- ... wir saubere Strände lieben, deshalb sammeln unsere Kollegen regelmäßig alle Abfälle rund um das Pavillon?
- ... wir jedes Jahr etwas ändern, um noch nachhaltiger zu werden?
- ... wir 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr geöffnet sind?
- ... wir ein enges und konstantes Team von Mitarbeitern haben, das seit Jahren zusammenarbeitet?

# Frühstück / Mittagessen / Tapas

## Frühstück

bis 12:00 Uhr



<b>Croissant</b>	5.00
Erdbeermarmelade   Sahnebutter	
<b>Lachs-Croissant</b>	12.50
Räucherlachs   Gurke   Dill   Ricotta	
<b>Joghurt</b>	8.50
Hausgemachter Kaffee Granola   Obst der Saison   Vervein	
<b>Bananenpfannkuchen</b>	10.50
Buchweizen   Cashewcreme   Chiasamen	
<b>Spiegeleier</b>	10.50
nduja   Joghurt   Dukkah   Gewürze   Sauerteigbrot	
<b>Egg Benedict Schinken</b>	8.50
pochiertes Ei   Brioche   Sauce Hollandaise	
<b>Egg Benedict Lachs</b>	10.50
pochiertes Ei   Brioche   Sauce Hollandaise	
<b>Bosbeer-Zitronen-Brioche</b>	10.25
ricotta   Holunder	



## Mittagessen

bis 17.00 Uhr

### BOWLS – MAHLZEITSALATE & SUPPEN

<b>Bauernlauch-Suppe</b>	11.50
Sonnenblumenkerne   Lauchöl   Minze   Sauerteigbrot	
<b>Tomaten-Paprika-Suppe</b>	9.50
Parmesan   Basilikum   Sauerteigbrot	
<b>Quinoa-Bowl</b>	19.50
Falafel   geräucherte Karotte   Mandel   Dill   Joghurt   Linsen	
<b>Caesar-Bowl</b>	18.50
Salat   gezupftes Hähnchen   Croutons   Parmesan   Caesar-Dressing   knusprige Hähnchenhaut	
<b>Poké-Bowl Brouw-Stil</b>	19.50
Lachs   Avocado   Radieschen   Nori   Wasabi-Vinaigrette   Sesam	

### SANDWICHES & MEHR

<b>Spiegeleier</b>	12.50
Speck   Schinken   Käse   Röstzwiebeln   Feldsalat   Sauerteigbrot	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	17.50
hausgeräuchertes Carpaccio   Trüffelmayonnaise   Pancetta   Parmesan   Sauerteigbrot	
<b>Focaccia</b>	17.00
schwarze Olive   Serrano-Schinken   Pesto   Ricotta   Rucola	
<b>Käselauch</b>	13.50
Zeeland-Schinken   Gurken   Sauerteig	
<b>Käsekroketten von der Ambachterie</b>	14.50
Senf   Butter   Weißbrot	
<b>Rinderkroketten von der Ambachterie</b>	11.50
Senf   Butter   Weißbrot	
<b>Kibbeling-Sandwich</b>	13.50
gebratener Fisch   Ravigotte   Zitrone   Sauerteigbrot	
<b>Fladenbrot-Falafel</b>	13.50
Rüben-Hummus   Krautsalat   Joghurt   Gewürze	
<b>Croque Monsieur</b>	12.25
reifer Käse   Béchamelsauce   Schinken   Gruyère   Tomaten-Paprika-Dip   Weißbrot	
<b>Käse-Thunfischschmelze</b>	13.25
Cheddar   Mozzarella   Aioli   eingelegte Schalotte   Graubrot	
<b>Getoastetes Sandwich</b>	13.25
geröstete Tomate   stracciatella   Basilikum   Graubrot	

**BÜRGER** (serviert ohne Pommes oder Salat)

<b>Beefburger</b> von Vleesboerderij Boot	13.50
knackiger Salat   Tomate   Cheddar   Zwiebel   beizen	
<b>Hühnerburger</b>	13.50
Wasabi-Mayonnaise   Kohl   Gurke   Sriracha   eingelegter Ingwer   Erdnuss	
<b>Falafel-Burger</b>	13.50
Rüben-Hummus   Rucola   Krautsalat   Gurke	

\*Glutenfreies Brot statt aktuellem Brot? Leider müssen wir hierfür einen Aufpreis berechnen.

## Tapas - 'Wir teilen gerne'

Den ganzen Tag verfügbar

<b>Sauerteigbrötchen</b>	4.50
Bauernkräuterbutter	
<b>Calamari</b>	10.00
Nduja-Dip   Zitrone	
<b>Charcuterie</b>	17.50
3 Sorten Wurstwaren   Kräuterbutter   Sauerteig	
<b>Nachos</b>	13.50
Tomatensalsa   Cheddar   Jalapeño   Crème fraîche	
<b>Springrolls</b>	10.50
Gefüllte Reispapierrollen   Gemüsebouquet   Kräuter   Asiatische Dressing	
<b>Bruschetta</b>	13.50
Tomate   Basilikum   Ricotta   Focaccia   Aceto	
<b>Muscheln</b>	16.00
Chili   Ingwer   Kräuter	
<b>Knuspriges Hühnchen</b>	13.50
Kimchi-Mayonnaise   Furikake   Limette	
<b>Käseplatte</b>	15.00
5 wechselnde Käsesorten   Hausgemachtes Brot   Kompott	
<b>Kibbeling</b>	12.00
200g   Frittiertes Fisch im Teigmantel   Ravigottesauce	
<b>Bitterballen</b> von De Ambachterie	9.75
8 Stück   Senf	
<b>Bittergarnitur</b>	14.50
12 Stück   Curry   Senf	
<b>Tüte frische Pommes</b>	6.50
Mit Sauce nach Wahl	
<b>Pommes Brouw</b>	10.25
Tomatenkompott   Aubergine   Knoblauch   Basilikum	
<b>Tapasplatte</b>	35.00
Ausgiebige Überraschungsplatte für 2 Personen	



# Abendessen

## Abendessen

ab 17:00 Uhr

### Vorspeisen

<b>Brötchen</b>  	4.50
Bauernkräuterbutter	
<b>Butterflygamba</b>	15.50
Salsa Macha   Kichererbse   Kräuter   Erdnuss	
<b>Nordseekrabbe</b>	22.00
Kohlrabi   Granny Smith   Fenchel   salzige Gemüse	
<b>Burrata</b> 	13.50
Konfitierte Paprika   Oliven   Tomaten   Verveine   Mandeln   Za'atar	
<b>Rinder-Carpaccio</b>	13.50
Hausgeräuchertes Carpaccio   Trüffelmayonnaise   Pancetta   Parmesan   Sauerteigbrot	
<b>Landporreesuppe</b> 	9.50
Sonnenblumenkerne   Lauchöl   Minze   Sauerteigbrot	
<b>Tomaten-Paprikasuppe</b>  	7.50
Parmesan   Basilikum   Sauerteigbrot	

### Hauptgerichte

Gut zu kombinieren mit einer unserer Beilagen. Gerichte werden nicht standardmäßig mit Pommes serviert (außer Fish and Chips).

<b>Hähnchensaté Brouw</b>	18.95
Atjar   Krupuk   Erdnüsse   Erdnussauce   Koriander	
<b>Rindersteak vom Hüftsteak</b>	26.95
Bimi   Kartoffeln   Grüne Kräuter   Pfeffer-Jus	
<b>Halbes Hähnchen vom Grill</b>	16.95
Kräuterbutter   Limette	
<b>Kalbsbäckchen</b>	26.95
Bimi   Erbsen   Grüne Spargeln   Jus	
<b>Seebarsch</b>	26.95
Gerösteter Lauch   Kartoffeln   Palmkohl   Apfel-Buttersauce	
<b>Fish and Chips</b>	19.50
Panierte Fischfilets   Salat   Remoulade   Zitrone   Pommes	
<b>Gekochte oder gewokte Muscheln</b> (saisonabhängig)	
<b>Scharfes Karotten-Curry</b>  	18.50
Zitronengras   Limette   Erdnüsse   Pita	
<b>Offene Ravioli</b> 	22.95
Erbsen   Spinat   Grüne Spargeln   Dill   Beurre blanc	

### BURGERS (serviert mit Pommes)

<b>Rindfleischburger</b> von Vleesboerderij Boot	18.00
Krosser Salat   Tomaten   Cheddar   Zwiebeln   Speck	
<b>Chickensburger</b>	18.00
Krosser Hähnchen   Wasabimayo   Sriracha-Sauce   Eingelegter Ingwer   Erdnüsse	
<b>Falafelburger</b>  	18.00
Rote-Bete-Hummus   Rucola   Krautsalat   Gurken	

### BEILAGEN

<b>Kleiner Papiertüten-Pommes</b>  	4.50
Mayonnaise	
<b>Kleine Kartoffeln</b>  	7.00
Salsa Verde   Beurre noisette	
<b>Kartoffel Krokette</b> von der Ambachterie 	7.00
Mayonnaise   Eingelegter Senfsamen	
<b>Basmatireis</b> 	4.50
Za'atar   Krosse Zwiebeln	
<b>Gartenfrischsalat</b>  	6.00
Grobe Kräuter und Gemüse aus eigenem Garten	
<b>Spitzkohl vom Grill</b> 	9.00
Gelbe Curry   Schwarzer Knoblauch   Nori	

### Desserts

<b>Käseplatte</b> 	15.00
Chutney   Hausgemachtes Rosinen-Nussbrot	
<b>Brouw-Coupe</b>	9.75
Wechselnde Eisschale mit den Jahreszeiten	
<b>Rhabarber-Clafoutis</b>	9.75
Karamellisiertes Apfeleis   Amaretto	
<b>Dame Blanche</b>	12.50
Brouw-Stil   Vanille   Zartbitter-Schokolade	
<b>Tuile gefüllt mit frischem Soft-Eis</b>	7.50
Wahl zwischen Erdbeere (saisonabhängig) oder Stroopwafel/Karamell	



## Tafeln (tip)

€ 49,50 p.p.  
ab 2 Personen

Ein Abendessen für zwei Personen, voll von Überraschungen. Sie können insgesamt 10 Gerichte genießen, die in 3 Gängen für Sie serviert werden. Dies können Spezialitäten von der Karte sein, aber auch Überraschungen unserer Köche. Unsere Küche steht für frisch, einfach (im positiven Sinne), innovativ, wissbegierig und qualitativ hochwertig.

\* Das Tafeln ist nur auf Reservierung möglich, um unsere Qualität zu gewährleisten.



## Brouw Tisch BBQ € 39,50 p.p. ab 2 Personen

Kommen Sie gemütlich BBQ-en mit unseren Mini Big Green Eggs! Bei jeder Reservierung stellen wir ein Mini Green Egg auf Ihrem Tisch bereit. Unsere Köche bereiten mit Freude Ihr BBQ-Paket zu. Wir versuchen, so weit wie möglich mit der Saison zu gehen und denken dabei zuerst an lokale Lieferanten.

\*Reservieren Sie das BBQ mindestens einen Tag im Voraus, damit wir alles frisch zubereiten können. Das BBQ ist nur ab 2 Personen pro Tisch verfügbar. Bitte informieren Sie uns im Voraus über eventuelle Allergien.

Ein BBQ-Paket besteht aus:

- 1 Amuse
- Brot mit Aufstrichen
- 2 Salate mit einem Augenzwinkern zu unserem Brouw-Garten
- Frische Pommes
- 2 Fleischsorten
- 2 Fischsorten
- 2 Gemüsesorten
- Wechselndes Saison-Dessert

# Kinderkarte

Die Gerichte sind den ganzen Tag über bestellbar bis 12 Jahre.

Uitsmijter mit Spiegelei, Schinken und Käse	5.50
Kroket auf Sauerteigbrot	5.50
Toast mit Schinken und Käse	5.50
Poffertjes mit Puderzucker	5.00
Pfannkuchen natur	7.25
Pfannkuchen mit Käse oder Speck	8.75

Die Hauptgerichte werden auf einem Frisbee mit einer Eiskarte serviert!

## VORSPEISEN

Tomatensüppchen mit Sauerteigbrot	4.75
Wassermelone	4.25

## HAUPTGERICHTE

Kroket, Frikandel oder Chicken Nuggets mit Pommes und Apfelmus	9.50
Pasta mit Tomatensauce und Parmesan	9.50
Kleiner Hamburger oder Kibbeling mit Pommes und Apfelmus	13.25

**DESSERTS** (Schauen Sie für mehr Eissorten in unserer Eisecke an der Bar)

Dame Blanche mit Vanilleeis und Schokoladensauce	6.50
Poffertjes mit Puderzucker	5.00



# Hunde-Menü

*Auch Ihr treuer Vierbeiner wird bei Brouw verwöhnt*

Schale mit Wasser	Kostenlos
Kauwstange mittel	2.50
Kauwstange groß	4.50
Trainingsleckerlis	1.00
Portion Hundefutter	2.50
Dentastix	2.00

Wir schätzen es, wenn Hunde in unserem Pavillon angeleint sind.



## DeltaGoud - Vom Abwasch zum eigenen Unternehmen

Merel ist mittlerweile ein bekanntes Gesicht hinter den Kulissen des Strandpavillons Brouw, aber ihre Geschichte begann schon vor mehr als zehn Jahren. Mit 15 Jahren startete sie im Abwasch, arbeitete sich in den Service hoch und entdeckte schnell ihre Leidenschaft für visuelle Inhalte. Was mit einer Kamera in der Hand am Strand begann, entwickelte sich zu ihrem eigenen Content-Marketing-Unternehmen: DeltaGoud.

Merel ist buchstäblich und im übertragenen Sinne bei Brouw aufgewachsen. Mit ihrem Gespür für Atmosphäre, Details und Erlebnisse setzt sie unsere Vision mühelos in Bildern um. Noch immer kümmert sie sich mit großer Freude um unser Marketing und fotografiert zweimal im Jahr die Bilder für unsere neue Speisekarte.

Wir sind stolz auf ihre Entwicklung und dankbar für die langjährige Zusammenarbeit.



# Tagungen bei Brouw

## Tagungen bei Brouw

Gehören Sie auch zu denjenigen, die diese endlosen Sitzungen wirklich hassen? Schon nach wenigen Minuten sind Sie nicht mehr konzentriert? Sie sind genervt von den endlosen Abschweifungen zu bestimmten Themen. Immer diese Kollegen, die etwas sagen müssen, nur um im Protokoll erwähnt zu werden. Und dann diese Umgebung, dieser langweilige Sitzungssaal mit dem Blick auf den Dschungel von Bürogebäuden.

Kommen Sie, versuchen Sie etwas anderes! Erfrischen Sie sich und Ihre Kollegen und verlassen Sie einmal den langweiligen Besprechungsraum in Ihrem Büro! Buchen Sie einen von Brouw's Meeting-Locations. Eine Besprechung mit Blick auf den Strand, mit möglichen Pausen für Mittagessen, Abendessen oder Aktivitäten im Freien, das wird eine effektive Besprechung sein.



## Brouw Oben

### Meere von Ideen

Nicht jeder ist ein echter Meeting-Tiger. Ehrlich gesagt, sitzen wir doch alle manchmal wie ein „müdes Kätzchen“ dabei. Deshalb hat Brouw einen erfrischenden Tagungsraum in der oberen Etage eingerichtet – mit einem atemberaubenden Blick auf den Strand.

Der großzügige, barrierefrei gestaltete Tagungsraum ist mit modernster Technik ausgestattet, darunter Audio-, Projektions- und Präsentationsmittel. Ein gemeinsames Mittagessen, ein Umtrunk oder sogar ein Barbecue kann direkt aus dem Restaurant organisiert werden. Lassen Sie die Meere an Ideen fließen!

### Boardroom

Manchmal ist eine Besprechung ein notwendiges, unvermeidliches Übel. Aber wenn es schon sein muss, dann bitte nicht in einem stickigen Raum mit vier Wänden und dem Gefühl, für Stunden in einer völlig uninspirierenden Umgebung gefangen zu sein. Tagungen sollten nicht nur dem Austausch von Informationen dienen – sie sollten auch dazu beitragen, die Bindung zum Unternehmen oder zu Kollegen und Geschäftspartnern zu stärken.

In der Boardroom wurde all das berücksichtigt. Das Design ist frisch, modern und inspirierend. Der Ausblick ist atemberaubend. Die Nutzungsmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Und warum nicht das Meeting mit spannenden Strandaktivitäten kombinieren? Genießen Sie ein exzellentes Mittag- oder Abendessen oder lassen Sie den Tag bei einem Drink und leckeren Snacks ausklingen. Kurz gesagt: Reservieren Sie die Boardroom, wenn Sie eine Besprechung der neuen Art erleben möchten!



# Strandterrasse

Vor fünf Jahren durften wir dank der Gemeinde Goeree-Overflakkee unsere Strandterrasse eröffnen – und wir sind dankbar, dass wir sie auch dieses Jahr wieder für euch öffnen dürfen!

## Mit den Füßen im Sand

Urlaubsfeeling in den Niederlanden? Nirgends besser als am weiten Strand des Brouwersdam! Kostenlos parken, viel Platz und eine entspannte Atmosphäre – perfekt für einen Tag am Meer.

Setz dich barfuß in den Sand, genieße ein erfrischendes Getränk, probiere unsere leckeren Gerichte und lass dich verwöhnen. Auf unserer Brouw-Terrassenkarte findest du alles von fruchtigen Smoothies und Cocktails bis hin zu Burgern, Sandwiches und köstlichen Zeeland-Pommes. Komm vorbei und genieße den Sommer!



# Brouw VIP's

## 'Die unersetzbare (Spül-)Kraft hinter den Kulissen von Brouw'

Bei Brouw haben wir das Glück, ein besonderes Team zu haben – und eines der außergewöhnlichsten Mitglieder ist zweifellos Piet. Mit seinen 81 Jahren steht er jeden Sommer in unserer Küche als Spüler. Aber Piet ist viel mehr als das! Er ist ein vertrautes Gesicht, sowohl für uns als auch für unsere Gäste, und deshalb möchten wir ihn heute in den Mittelpunkt stellen.

Piet „arbeitet“ nicht, weil er muss, sondern weil er will. „Ich will nicht einfach nur rumsitzen“, sagt er selbst. Und das merkt man sofort! Er liebt die Gesellschaft junger Leute und kommt bestens mit der jüngeren Generation zurecht. Und mal ehrlich, wer kennt Piet nicht? Jeder in der Umgebung hat eine Geschichte über ihn, und Piet kennt praktisch jeden persönlich. Als echter Rotterdamer, aufgewachsen zwischen Märkten und Auktionen, ist er ein geselliger Mensch mit einer Leidenschaft für Menschen.



Vor ein paar Jahren hat Piet sein Glück in der Liebe wiedergefunden und Francisca geheiratet. Zusammen sind sie ein wunderbares Paar. Francisca ist nicht nur seine große Stütze, sondern auch eine viel beschäftigte Frau. Sie organisiert regelmäßig gesellige Treffen für Senioren und pflegt mit viel Hingabe den Garten an ihrem Wohnwagen in Renesse. Während sie dort werkelt, kommt Piet zu Brouw, um mit anzupacken. Wenn sich wieder einmal ein Berg Geschirr stapelt, ist Piet zur Stelle, um alles blitzsauber zu machen.

Piet nimmt das Leben in seinem eigenen Tempo – auch auf der Straße. An Kreisverkehren hält er seine gewohnte Geschwindigkeit bei: ruhig und zielgerichtet. Und trotz seines respektablen Alters hat er noch immer einen scharfen Blick fürs Detail – sowohl bei der Arbeit als auch in seiner Freizeit. Nach der Arbeit genießt er gerne ein eiskaltes Bier, am liebsten während eines (spannenden) Fußballspiels seiner Lieblingsmannschaft, Feyenoord.

Piet ist und bleibt eine echte Bereicherung für unser Team – eine verlässliche Stütze, die den Sommer bei Brouw erst komplett macht. Wir bewundern es sehr, dass er auch in seinem Alter noch so viel Freude an seiner Arbeit hat. Piet, du machst für uns alle einen großen Unterschied, und wir hoffen, dass du noch viele Jahre bei uns bleibst und das Leben genießt!

## Dochter van de Molenaar

Dochter van de Molenaar (übersetzt: 'Tochter des Müllers') ist eine Mikro-Bäckerei, in der Marije Vermeer (-Krijger) mit ihrem Sauerteigbrot die Menschen überraschen möchte.

Der Name verrät es bereits: Marije ist eine Müllerstochter. Ihr Vater, Henk Krijger, führte gemeinsam mit seinen Brüdern das Familienunternehmen Krijger Molenaars, das seit über 100 Jahren ein Begriff in Renesse, Zeeland und darüber hinaus war. Im Vergleich zur Konkurrenz war Krijger Molenaars eine relativ kleine Mehlfabrik, doch durch konstante Qualität und persönlichen Service pflegte das Unternehmen stets enge Beziehungen zu den Bäckern.

Genau das möchte Marije auch mit ihren Broten erreichen. Durch die handwerkliche, klein angelegte Produktion kann sie die Qualität garantieren und den direkten Kontakt zu ihren Kunden pflegen.

Das Ziel ist es, Menschen die pure Handwerkskunst und Liebe schmecken zu lassen – nicht nur im Brot, sondern auch in der Patisserie. Der Einkauf soll sich wie ein kleines Erlebnis anfühlen: Wer am Samstagmorgen sein Brot und Gebäck für den Kaffeegenuss mitnimmt, soll dieses besondere Erlebnis mit seinen Liebsten teilen können.

Dochter van de Molenaar ist in einer Scheune in Noordwelle versteckt. Die Türen sind jeden Samstagmorgen von 09:00 bis 13:00 Uhr geöffnet. Wir sind überzeugt, dass Sauerteigbrot etwas Besonderes bleiben soll – deshalb backen wir nur einmal pro Woche.

Während der Gartensaison bieten wir neben Brot und Patisserie auch frisches Gemüse aus unserem eigenen Garten an.



Weitere Info finden Sie unter [www.dochtervandemolenaar.nl](http://www.dochtervandemolenaar.nl) oder auf unseren Social-Media-Kanälen @dochtervandemolenaar.



# Locale Lieferanten



## 1. Strandpaviljoen Brouw

Standort: Brouwersdam

Gutes, frisches, lokales & geschmackvolles Essen am Brouwersdam.

Schouwse  
Brouw

## 2. Schouwse Brouw Bier

Standort: Renesse, Zeeland

Lokal gebrautes Spezialbier mit Charakter. Schouwse Brouw liefert Brouw einzigartige Biere, die perfekt zum Inselgefühl passen.



## 3. Solaes Bier

Standort: Ouddorp, Goeree-Overflakkee

Handwerklich und zeitgemäßes Bier mit einer Geschichte. Die Biere von Solaes stehen auf unserer Karte wegen ihrer Reinheit und regionalen Wurzeln.



## 4. Dochter van de Molenaar

Standort: Noordwelle, Zeeland

Marije Vermeer bäckt in ihrer Mikrobäckerei handwerklich Sauerteigbrot und Patisserie. Mit Liebe zum Handwerk und einem Auge für Qualität liefert sie jede Woche frisches Brot an Brouw – rein, lokal und mit einer Geschichte.



## 5. Brouw Moestuïn

Standort: Noordwelle, Zeeland

Unser eigener Gemüsegarten, in dem wir mit Liebe saisonales Gemüse, Kräuter und Blumen anbauen. Frischer geht es nicht.



## 6. Neeltje Jans

Standort: Stormvloedkering, Schouwen-Duiveland

Unser fester Lieferant für nachhaltige Muscheln. Direkt aus der Oosterschelde, frisch und voll salzigem Geschmack – genau wie sie sein sollten.



## 7. Vleesboerderij Boot

Standort: Kerkwerpe, Zeeland

Eine lokale Farm, bei der der Respekt vor Tieren und Natur im Mittelpunkt steht. Sie liefern das Qualitätsfleisch für unsere Gerichte.



## 8. I Love Zeeland

Standort: Zeeland

Lieferant für nachhaltigen, lokalen Apfelsaft, Cassis, Apfelschorle und andere Durstlöscher – alles 100% Zeeland und "Zeker Zeeland"-zertifiziert.



## 9. Erik Murre

Standort: Zeeland

Spezialist für Käse und Delikatessen mit einer ausgewählten Auswahl holländischer und internationaler Käsesorten. Für Brouw wählt Erik Murre die besten Käsesorten aus – mit Liebe, Handwerk und einem Hauch von Zeeland-Stolz.



## 10. Dutch Bargain

Standort: Groede, Zeeland

Wagemutige Craft-Biere mit Mut und Geschmack. Die Kreationen von Dutch Bargain sind eine abenteuerliche Bereicherung für unsere Bierkarte.



## 11. De Ambachterie

Standort: Oostburg, Zeeuws-Vlaanderen

Handwerklich hergestellte Kroketteen und Bitterballen, mit reinen Zutaten und einzigartigen Geschmacksrichtungen. De Ambachterie steht für Reinheit, Leidenschaft und echtes Zeeland-Handwerk – und das schmeckt man bei Brouw.

# SCHODU

## 12. Schodu Gin

Standort: Burgh-Haamstede, Zeeland

Schodu Gin liefert handwerklich destillierten Gin mit einer Zeeland-Note. Ihr raffinierter Gin ist ein fester Bestandteil unserer Cocktails und Gin Tonics bei Brouw.



BROUWERIJ SOLAES

3

Schouwse Brouw

1

2

SCHODU

DOCHTER VAN DE MOEDER

5

4

Boot VLEESBOERDERIJ

7

Neeltje Jans ZEEUWSE MOSSELEN

6

Kaas van ERIK MURRE

9

I ♥ ZEELAND

8

B&C ZEEUWS CRAFT BEER NEVER DULL

10

11

DE AMBACHERIE

12

# Arbeiten am Strand!

Und das an einem der schönsten Orte, die Niederlande zu bieten hat – der Brouwersdam. Wir suchen Schulabgänger, erfahrene Mitarbeiter, unerfahrene Menschen und andere sympathische, hart arbeitende Personen ab 14/15 Jahren. Bist du oder kennst du jemanden, der gerne arbeiten möchte, der gut in ein enges Team passt und etwas dazuverdienen möchte? Dann melde dich bei uns.

Wir suchen Verstärkung für unser Team:

- Top-Mitarbeiter für unsere Strandterrasse
- Servicekräfte (Teilzeit)
- Servicekräfte auf Abrufbasis
- Geschirrspüler (Teilzeit)
- Küchenmitarbeiter auf Abrufbasis
- Selbstständiger Koch oder Koch (Vollzeit)

Also... bis bald, bis Brouw!

E-Mail: [info@brouw.nl](mailto:info@brouw.nl)

Telefon: 0187 - 202 010

WhatsApp: 06 - 8260 1424

Frage nach Maarten Vermeer

## Strandpaviljoen

# BROUW

Bleib auf dem Laufenden!



@strandpaviljoen.brouw  
@brouwtuin



@strandpaviljoenbrouw  
@brouwtuin