

# Voorgerechten

## TO SHARE

**Brouwerbol** 8<sup>5</sup>

Kruidenboter, aioli

**Brouwerplank** 14<sup>5</sup>

Brood, Pata Negra ibérico, olijven,  
aioli, collier Welsh cheddar

## SOEPEN

**Mosterdsoep** 6<sup>5</sup>

Spek, bosui, room

**Tomatensoep** 6<sup>5</sup>

Basilicum-pesto,  
room, croutons

**Zoete  
aardappelsoep** 7

Limoen, kokosmelk,  
room, croutons

## KOUD

**Carpaccio** 12

Rucola, oude kaas,  
pijnboom-pitten,  
truffelmayonaise

**Zalm** 12<sup>5</sup>

Rode biet, little  
gem, dragonolie

**Paling** 12<sup>5</sup>

Brioche, roomkaas

## WARM

**Val-Dieu  
kaasje** 13

Little gem, broodkruim,  
walnoten, balsamico

**Gyoza eend** 8

Rucola, sesam, bosui

**Gyoza groenten** 8

Rucola, sesam, bosui

**Gamba pil pil** 12<sup>5</sup>

Black tiger, crostini,  
olijfolie, knoflook

**Pulled pork** 9

Pulled pork, brioche, witte  
kool, wortel, hoisinsaus,  
BBQ-saus, zure room

## English menu



*Dranksuggestie?  
Zie volgende pagina!*

Heb je allergieën of speciale dieetwensen?  
Meld het ons, wij houden hier graag rekening mee.

# Hoofdgerechten

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise (uitgezonderd onze pasta's)*

## **Pasta gamba 21**

Tagliatelle, chili, room, spinazie, citroen

## **Pasta burrata 19<sup>5</sup>**

Tagliatelle, spinazie, room

## **Spareribs 20**

Ketjap, zoete aardappelpuree, knoflook- en cocktailsaus

Ook als XL te bestellen 24

Iedere donderdag serveren wij onbeperkt spareribs voor slechts 19,00

## **Kabeljauw 23<sup>5</sup>**

Wittewijnsaus, paksoi, red meat radijs

## **Zeetong 27<sup>5</sup>**

200 gram, roomboter, citroen, paksoi, red meat radijs

## **Black angus steak 23**

180 gram, zoete aardappelpuree, courgette, bospeen, peper- of champignonsaus  
250 gram 27

Ook als surf en turf te bestellen, meerprijs 6

## **Saté 19**

Van de haas, cassave, pindasaus, atjar

## **Schnitzel 20**

Zoete aardappelpuree, courgette, bospeen, peper- of champignonsaus

## **Risotto 20**

Bospaddenstoelen, portobello, champignons, truffel, witte wijn

## **Brouwer burger 16**

170 gram black angus burger, brioche bol, sla, tomaat, rode ui, cheddar, bacon, burgersaus

## **Caesarsalade 17**

Sla, ei, Parmezaanse kaas, dressing, rode ui, croutons, kippendij, cherrytomaat  
*Keuze tussen frites en brood*

## **Salade gamba's 19**

Sla, rode ui, cherrytomaat, croutons, limoenpeper, mayonaise  
*Keuze tussen frites en brood*

## *Chef's Special*

### **Tournedos 29**

Mals gegrilde tournedos van 200 gram, geserveerd met romige zoete aardappelpuree, verse groenten en een keuze uit peper- of champignonsaus.

Ook als surf en turf te bestellen, meerprijs 6

# Nagerechten

<b>Koffie compleet</b>	<b>8<sup>5</sup></b>
Keuze uit koffie, thee, cappuccino of espresso, slagroom, macaron, sneeuwbal, boterkoek, borrel	
<b>Meringue taartje</b>	<b>8</b>
Pecan toffee, slagroom, pecannoten	
<b>Apfelstrudel</b>	<b>8</b>
Vanilleijs, slagroom, vanillesaus	
<b>Bitterkoekjes mousse</b>	<b>8<sup>5</sup></b>
Karamel roomijs, slagroom, pistache	
<b>Tiramisu</b>	<b>8<sup>5</sup></b>
Slagroom, chocolade	
<b>Citroenparfait</b>	<b>8<sup>5</sup></b>
Witte chocolademousse	
<b>Kaasplankje</b>	<b>9<sup>5</sup></b>
Manchegokaas, collier Welsh cheddar kaas, blauwaderkaas, appelstroop, walnoten, druiven	
<b>Appelgebak</b>	<b>4</b>
Ijs +1,5 / Slagroom +1	
<b>Scroppino</b>	<b>7</b>
Sorbetijs, prosecco, vodka	
<b>Ijskoffie</b>	<b>6</b>

## Speciale hoffies

### **Zelf samen te stellen** **8**

Keuze uit: Grand Marnier, Cointreau, Amaretto, Tia Maria, Jameson, Licor 43, Schrobbele, Baileys.

Koffie, slagroom, boterkoekje

## Dranksuggesties

### **Voorgerechten van vis:**

Wijn: Albarino

Bier: Lagunitas IPA

### **Rood vlees:**

Wijn: Merlot

Bier: Gouden Carolus classic

### **Hoofdgerechten van vis:**

Wijn: Chardonnay

Bier: Fourchette

### **Gevogelte en varken**

Wijn: Garnacha

Bier: Pauwel's Kwak

# Wijnen

## WIT

### *Moezel*

#### **Klosterkrone**

Aromatische, fruitige zoete witte wijn uit Duitsland met een veelzijdig karakter. Smaakvol, sappig en zeer toegankelijk van smaak.

friszoet - rijp

Per glas 4,90 | Per fles 26,70

### *Sauvignon blanc*

#### **Urmeneta**

Geurige wijn met het exotische van passievrucht en het frisse van grapefruit. Toegankelijke smaak met milddroge afdronk.

fris - zuiver - citrus

Per glas 4,90 | Per fles 26,70

### *Pinot grigio*

#### **Alto los Romeros**

De Alto Los Romeros wijnen zijn vernoemd naar de rozemarijn die groeit in de eerste wijngaarden van het huis in de Colchagua Valley. De Pinit Grigio is fris en sappig. Heeft een mooie lichte kleur. Heeft tonen van van appel, peer, citrus en hints van honing.

fris - sappig - bloemig

Per glas 6,50 | Per fles 33

### *Gruner silvaner*

#### **Weingut meiser**

Een sprankelende koele witte wijn! In het glas lichtgeel met groene reflecties, in de neus aroma's van peer en ananas maar ook andere aroma's, zoals hooi.

fris - sappig - peer

Per glas 4,90 | Per fles 26,70

### *Albariño*

#### **Notas Frutales La Trucha**

Albariño is een bekende druif naast de Verdejo uit Spanje. Heel frivol en bloemig in neus, best aanwezig ook. Verder veel fijn fruit, best wel rond in zijn midden met een goede portie zuurgraad om mee af te sluiten.

fris - rond - stuivend

Per fles 43

### *Little X*

#### **Weingut Schmidt**

Een echte allemansvriend! Door de variëteit aan druiven die in deze wijn gebruikt zijn heb je van alles in je glas. Kruidigheid, sappigheid met wat rondheid in zijn einde samen met goede zuren.

fris - kruidig - wit fruit

Per glas 5,50 | per fles 30

### *Chardonnay*

#### **Alto Los Romeros**

Een klassieker! Mooi in balans, een tikkeltje fris met tonen van wit fruit en ananas, een zachte romige afdronk en licht tintje geroosterd eikenhout.

fris - zuiver - citrus

Per glas 4,90 | Per fles 26,70

## ROSÉ

### *Rosé de la Chevaliere*

#### **Laroche La Chevaliere**

Een levendige wijn met een mooie lichtroze kleur. Boordevol aroma's van licht rood fruit zoals aardbeien en frambozen en een hint van exotische vruchten.

fruitig – kruidig – bosfruit

Per glas 5,20 | Per fles 28,30

## ROOD

### *Merlot*

#### **Alto los romeros**

Een houtrijping van 3 maanden op Frans en Amerikaans eiken maakt deze merlot zacht en rond. Volfruitig met aromas's van rijp rood fruit, vanille en gebak. Zacht van smaak met een mooie frisheid.

krachtig – kruidig – intens

Per glas 4,90 | Per fles 26,70

### *Merlot*

#### **Weingut Schmidt**

Merlot is een superbekende druif die van origine uit Frankrijk komt. Hier in Oostenrijk gedijt hij ook goed! Typisch Merlot is de kruidigheid die je in neus tegemoet komt, verder is er veel fruit te vinden met mooie ronde tannines in de afdronk. De wijn heeft korte houtlagering gehad waardoor het einde goed 'afgerond' wordt.

krachtig – sappig – braam

Per fles 36

### *Morago*

#### **Pasqua**

Deze blend van Merlot met inheemse druivenrassen wordt gemaakt van ingedroogde druiven. Een korte rijping op grote vaten maakt de wijn nog zachter. Intens en harmonieus met rode bessen en kersen, kruidige tonen en tevens fluweelzacht.

krachtig – zwoel – rijp

Per glas 5,50 | Per fles 30

### *Garnacha*

#### **Stylo old vines**

Dit is een mooie wijn! Robijnrode kleur, 100% garnacha van oude stokken, 4 maanden houtrijping op eiken vaten. Met tonen van karamel, melkchocolade, rijpe kersen en framboos.

fruitig – sappig – bosvruchten

Per glas 6,50 | Per fles 35,75

— The Winer —

Een selectie van onze wijnen is afkomstig van The Winer uit ons eigen dorp Zeeland

  
**THE WINER**  
makes it special

# Wijnen

---

## BUBBELS

### Weingut Oliver Zeter

Dit is een feestelijke Sekt – oftewel: bubbels! Elk wijnland kent zijn eigen variant van mousserende wijn, gemaakt volgens de traditionele méthode champenoise. Net als Champagne, maar alleen wijn uit de Franse champagnestreek mag die naam dragen. Bekende alternatieven zijn Cava uit Spanje en Prosecco uit Italië.

Deze Duitse Sekt wordt volgens dezelfde verfijnde methode gemaakt en is bereid met de Sauvignon Blanc-druif. Het resultaat? Een heerlijk frisse wijn met een elegante mousse. Proost!

**fris – frivool – citrus**

Per fles 48

### Aquarius Blanc de Blancs

Een complexe, verfrissende wijn van een selectie van Garganega- en Gleradruiven. De tweede vergisting verloopt volgens de méthode Charmat. Een mooi samenspel van sappige appels, bloesem en sprankelende bubbels

**vol – fris – bloemig**

Per glas 7,25 | Per fles 38

### Brut Paradise Rosé

Een uitnodigende, fruitige wijn van witte druiven uit de regio met de Siciliaanse Nerello Mascalese. Verleidelijk met intense tonen van geurige bloesem, bosvruchten en een zachte, aanhoudende mousse.

**krachtig – fris – sappig**

Per glas 7,00 | Per fles 38

---

## Bieren

---

Met onze bierapp heb je altijd toegang tot onze actuele bieren. Van lokale ambachtelijke bieren tot bijzondere specials, je kunt eenvoudig zien welke bieren we op dit moment aanbieden.

Scan de QR-code of ga naar [www.brouwerbier.nl](http://www.brouwerbier.nl)



## High Wine & Beer

Een heerlijke combinatie van borrelen en dineren.

Een High Wine of High Beer bestaat uit 5 gangen. Hierbij geniet je bij elke gang van een gerecht met bijpassend proefglasje speciaal-bier of wijn. De gerechtjes zijn een reis door de actuele dinerkaart en met zorg samengesteld. De gastheer/vrouw zal toelichting geven bij de proefglazen.

**41 euro per persoon**

## Shared dining

Geniet samen van een feestelijke Shared Dining ervaring!

Shared Dining is géén menu met meerdere gangen, maar een feestelijke parade van vlees- en visgerechtjes die wij u op smakelijke wijze serveren op plateaus die in het midden van de tafel komen te staan.

De naam zegt het al, de hele tafel 'shared' de gerechtjes, wat door de unieke en toegankelijke presentatie een feest is om samen te genieten.

Minimaal 24u voor aanvang te reserveren.

**35 - 40 euro per persoon**

## Groepen

Samen genieten met grotere groepen

Voor groepen van 8 personen of meer hanteren wij een speciaal samengesteld keuzemenu. Ons team stelt met plezier een menu samen dat perfect aansluit bij jullie wensen.

Minimaal 24u voor aanvang te reserveren.

