

Voorgerechten

TO SHARE

Brouwerbol 8.00

Kruidenboter, aioli

Pata negra 14.50

Dun gesneden Iberico ham, 80 gram

Brouwerplank 17

Brood, pata negra, droge worst, olijven, aioli, Collier's Welsh cheddar kaas

VOORGERECHTEN

Carpaccio 12.50

Truffelmayonaise, rucola, oude kaas, pittenmix

Rode bietencarpaccio 11.50

Geitenkaas, balsamicostroop, rucola, walnoten, honing ✓

Garnalencocktail 13.75

Hollandse garnalen, rivierkreeft, krab, little gem, ebi fry, komkommer, rode ui, radijs, cocktailsaus

Steak tartaar 15.00

Belgisch witblauw rund, Cornichons, Amsterdamse uitjes, focaccia, truffelmayonaise
Ook als hoofdgerecht te bestellen 25.00

Gyoza eend 9.00

Japanse mayonaise, sesamsaus, sesamzaad, bosui, radijs

Gyoza groenten 9.00

Japanse mayonaise, sesamsaus, sesamzaad, bosui, radijs ✓

Gamba's 14.00

5 stuks, knoflookolie, rode peper, focaccia

Trio van voorgerechten 14.00

Mosterdsoep, gyoza eend, garnalencocktail

SOEPEN

Tomatensoep 6.75

Room, pesto, croutons ✓

Mosterdsoep 6.95

Spekjes, room, peterselie

Uiensoep 7.50

Madeira, oude kaas, stokbroodje ✓

Hoofdgerechten

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en seizoensgroenten (uitgezonderd onze salade)

Kipsaté 17.00

Satésaus, kentang, atjar, kroepoek

Brouwer steak 24.00

Rumpsteak, graangevoerd uit Noord-Amerika, ook als surf en turf mogelijk, meerprijs 6

Schnitzel 21.00

Wienerschnitzel, citroen

Brouwerburger 18.00

Brioche bun, augurk, ui, bacon, cheddar, little gem

Pappardelle 22.75

Bospaddenstoelen, room, oude kaas, rucola, truffel ✓

Spareribs 21.50

400 gram, knoflooksaus, cocktailsaus

Ook als 600 gram te bestellen 25

Vistrio 24.50

Zalm, kabeljauw, victoriabaars, citroen

Zeebaars 23.50

Filet, op de huid gebakken, kruidenolie

Salade burrata 19.00

Little gem, rucola, balsamico, granaatappel, sinaasappel, tomaat, komkommer ✓

SAUZEN +2

Pepersaus

Champignonsaus

Satésaus

Witte wijnsaus

Sjalottenjus

Rode wijn jus

CHEF'S SPECIAL

Tournedos 30

Mals gegrilde tournedos, geserveerd met romige zoete aardappelpuree, seizoensgroenten en kruidenboter

Ook als surf en turf te bestellen, meerprijs 6

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

Nagerechten

Ijskoffie	6.50
Caramel fudge, slagroom, bastogne	
Scroppino	7.50
Citroensorbet, prosecco, wodka, bloedsinaasappel	
Yoghurtparfait	7.50
Stoofpeer, pure chocolademousse, bastogne	
Dame blanche	7.00
Vanille-ijs, warme chocolade saus, slagroom	
Meringue ijstaart	8.00
Caramel, slagroom, pecannoten	
Apfelstrudel	8.00
Vanillesaus, vanille-ijs, slagroom	
Crème brûlée	7.75
Kaneelijs, caramel	

SPECIALE KOFFIES

Zelf samen te stellen **8**

Keuze uit: grand marnier, cointreau, amaretto, tia maria, jameson, licor 43, schrobblèr, baileys.

Koffie, slagroom, brownie

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: Kwak



ENGLISH MENU



Wijnen

WIT

Glas Fles

Moezel

Klosterkrone *Duitsland*

4.90 26.70

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

friszoet – rijp

Chardonnay

Alto Los Romeros *Chili*

4.90 26.70

Frisse wijn met wit fruit en ananas. Zachte, romige afdrank en een hint van eiken.

fris – zuiver – citrus

Sauvignon blanc

Urmeneta *Chili*

4.90 26.70

Exotisch en fris met passievrucht en grapefruit. Milddroge, toegankelijke witte wijn.

fris – zuiver – citrus

Pinot grigio

Alto Los Romeros *Chili*

6.50 33.00

Frisse, lichte wijn met appel, peer, citrus en een vleugje honing. Sappig en bloemig.

fris – sappig – bloemig

Grüner Silvaner

Weingut Meiser *Duitsland*

5.50 30.00

Lichtgeel met aroma's van peer, ananas en hooi. Koel, fris en sappig.

fris – sappig – peer

Grüner Veltliner

Weingut Migsich *Oostenrijk*

6.70 37.00

Aromatisch en fris met wit fruit, appeltjes en levendige zuren. Typisch Oostenrijks.

fris – kruidig – citrus

Little X

Weingut Schmidt *Oostenrijk*

5.50 30.00

Veelzijdige blend met kruidigheid, sappigheid en frisse zuren. Echte allemansvriend.

fris – kruidig – wit fruit

WIT

Glas Fles

Chardonnay

Maison Les Aubes *Frankrijk*

6.75 34.50

Goudgeel, romig en vol met rijp geel fruit, tropische tonen en frisse zuren. Subtiel hout.

boter – hout – vol

Albariño

Notas Frutales La Trucha *Spanje*

43.00

Bloemig en frivol met rond fruitig midden en frisse zuren. Spaanse elegantie.

fris – rond – stuivend

ALCOHOLVRIJ

Prosecco

Pizolatto *Italië*

6.20

Een fijne mousse en aromatisch. Tonen van bloemen, wit steenfruit en frisse appel.

bloemen – appel – fruitig

ROSÉ

La Lustrosa *Spanje*

5.20 28.30

Smaakvolle, toegankelijke biologische rosé van de Monastrell. Een korte schilweking geeft de wijn zijn prachtige lichtroze kleur. Sappig en verfrissend met aroma's van aardbei, framboos, blauwe bes en een subtiële mineraliteit.

rood fruit – sappig – toegankelijk

Reflets *Frankrijk*

38.00

Een rosé die graag zijn geheimen toont. Barstensvol rood fruit, een vleug citrus en een pepertje in de afdronk. Lang en delicaat Zomervreugde.

fruitig – zacht – sappig

Wijnen

ROOD

Glas Fles

Merlot

Alto Los Romeros *Chili*

4.90 26.70

Drie maanden houtrijping op Frans en Amerikaans eiken geven deze Merlot een zachte, ronde smaak. Volfruitig met aroma's van rijp rood fruit, vanille en een vleugje gebak.

krachtig – kruidig – intens

Morago

Pasqua *Italië*

5.50 30.00

Blend van Merlot en lokale druiven, gemaakt van ingedroogde druiven. Korte houtrijping maakt de wijn extra zacht. Rood fruit, kersen, kruidige tonen en een fluweelzachte afdronk.

krachtig – zwoel – rijp

Rioja Cuvée Especial

Heredad de Baroja *Spanje*

6.20 33.00

Dieppaarse wijn met intens zwart fruit en geroosterd hout. Vol en gestructureerd, zachte tannines, frisse afdronk.

hout – fruit – zacht

Garnacha

Amatria Despistao *Spanje*

6.50 35.75

Dit is een mooie wijn! Robijnrood, gemaakt van 100% garnacha. In de neus rijpe rode bessen, kersen en een vleugje kruiden. De smaak is zacht en rond met milde tannines. Toegankelijk en elegant, met een aangename, sappige afdronk.

soepel – fruitig – zacht

Merlot

Weingut Schmidt *Oostenrijk*

36.00

Kruidige geur, sappig rood en donker fruit, ronde tannines. De korte houtrijping zorgt voor een zachte, volle afdronk.

krachtig – sappig – braam

BUBBELS

Glas Fles

Sekt

Weingut Oliver Zeter *Duitsland*

48.00

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 – frivol – citrus

Aquarius Blanc de Blancs *Italië* 7.25 38.00

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

Brut Paradise Rosé *Italië* 7.00 38.00

Fruitige wijn van witte druiven met Siciliaanse Nerello Mascalese. Bloesem, bosvruchten en een zachte, aanhoudende mousse.

krachtig – fris – sappig

THE WINER

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



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

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 proefglaasje speciaalbier 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 visgerechten 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.