MENU

HERBERG D'N BROUWER
ETEN, DRINKEN, SLAPEN
ZEELAND, N.BR.

Voorgerechten

STARTERS

Brouwerbol 8.50
Kruidenboter, truffeldip, olijfolie

Brouwerplank 17.00
Ribeye, coppa ham, droge worst, collier welsch cheddarkaasje, olijven, brood, kruidenboter

Bruschetta truffel 9.00
Focaccia, paddenstoelen, truffel

Bruschetta 8.50
Tomaat, knoflook, basilicum

KLASSIEKERS

Carpaccio 13.00
Pesto, balsamico, rucola, pittenmix, oude kaas

Carpaccio truffel 14.00
Truffelmayo, rucola, pittenmix, oude kaas

Gyoza eend 9.00
Sesamsaus, Japanse mayo, radijs

Gyoza groenten 9.00
Sesamsaus, Japanse mayo, radijs

Gamba's 14.00
Knoflook, peper, gele curry, focaccia
Ook als hoofdgerecht te bestellen 24.00

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.

42,50 euro per persoon

SPECIALS

Toast kanibaal **14.00**

Belgisch witblauwrund, brioche, zoetzure paddenstoel, Japanse mayo, sesamzaadjes
Ook als hoofdgerecht te bestellen 24.00

Tarte tatin **15.00**

Zilveruitjes, Roquefort, stoofpeer, balsamico

Zalm carpaccio **13.00**

Gemarineerd in zwarte knoflook, knolselderij, balsamico, pitten, kruidenolie

Beef tataki **14.00**

Bavette, crispy rijst, miso, yuzu

SOEPEN

Tomatensoep **7.50**

Room, pesto

Sotosoep **9.50**

Noodles, ei, taugé, spitskool

Mosterdsoep **8.00**

Spekjes, bosui

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.

Classic: 40 euro per persoon
Best: 43,75 euro per persoon

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

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en warme groente (uitgezonderd salade en risotto)

CHEF'S SPECIAL

Tournedos **33.00**
Malsgegrilde tournedos geserveerd met knolselderijpuree, rendang van spitskool en seizoensgroenten
Ook als surf & turf te bestellen +6.00

KLASSIEKERS

Brouwersteak **25.00**
Noord-Amerikaanse rumpsteak, graangevoerd
Ook als surf & turf te bestellen +6.00

Varkenshaassaté **21.50**
Kentang, cassave, komkommer

Schnitzel **22.00**
Gebakken spek, ui en champignons

Spareribs **23.00**
Knoflooksaus, cocktailsaus
Ook als XL te bestellen 27.50

Brouwerburger **20.50**
Rundvleesburger, potatobun, brouwersaus, picklechips, little gem, cheddar

SPECIALS

Kabeljauw **25.00**
Krokantje van parmaham, salie

Kalfssukade **26.50**
16 uur lang gegaard, stoofpeer, jus de boeuf

Risotto V **23.00**
Parmezaanse kaas, pompoen en bospaddenstoelen

Butterchicken **24.50**
Indiaas met een eigen twist, kokosyoghurt, naanbrood

Herfstsalade V **19.00**
Mesclun, geitenkaas, little gem, radijs, zoetzure paddenstoel, honing, walnoten, vijgenjam

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

SAUZEN +2

Satésaus
Pepersaus
Champignonsaus
Truffeljus

BIJGERECHTEN

Frites
Warme groente, seizoensgroente

Bij onze hoofdgerechten (met uitzondering van salade en risotto) serveren wij frites en seizoensgroente. Om verspilling tegen te gaan kunt u dit altijd extra bijbestellen.

Truffelfrites, truffelmayo, oude kaas	9.00
Gepofte aardappel, crème fraîche, spekblokjes	7.00
Salade, gevulde salade	5.00

Nagerechten

Tartelette **9.00**
Warme appel, vanille ijs

Parfait van amarena kersen **8.50**
Amarena kersencompote, chocolademousse, oreo crumble, cranberry coulis

IJskoffie **6.50**
Speculaassiroop, bastogne

Scroppino **7.50**
Prosecco, wodka, cranberry coulis

Lavacake **9.00**
Passievrucht, witte chocolademousse

Dame blanche **7.50**
Vanille ijs, slagroom, chocoladesaus

Meringue ijstaart **8.00**
Pecannoten, caramelsaus

DRANKSUGGESTIES

Voorgerechten van vis:
Wijn: Verdejo
Bier: Lagunitas IPA

Hoofdgerechten van vis:
Wijn: La Ligne Noire Chardonnay
Bier: Fourchette

Rood vlees:
Wijn: Merlot
Bier: Gouden Carolus classic

Gevogelte en varken:
Wijn: Garnacha
Bier: Kwak

Wijnen

WIT

	Glas	Fles
Moezel		
Klosterkrone *Duitsland*	5.40	27.50
Aromatische en fruitige zoete witte wijn met een veelzijdig karakter. Smaakvol, sappig en zeer toegankelijk.		
Friszoet – Rijp		
Chardonnay		
La Ligne Noire *Frankrijk*	6.75	36.00
Diep goudgele Chardonnay met aroma's van peer, vanille en subtiel hout. Rijk en romig van structuur met frisse spanning en een elegante afdronk van honing en geroosterd hout.		
Rijk – Romig – Vol		
Pinot Grigio		
Alto Los Romeros *Chili*	6.50	33.00
Frisse en sappige Pinot Grigio met een lichte kleur. Tonen van appel, peer, citrus en een subtiele hint van honing.		
Fris – Sappig – Bloemig		
Grüner Veltliner		
Weingut Taubenschuss *Oostenrijk*	6.70	37.00
Frisse en levendige wijn uit Poysdorf met aroma's van appel en fijne kruiden. Sappig en strak met verfrissende zuren en een subtiel peperige afdronk.		
Fris – Kruidig – Citrus		
Little X		
Weingut Schmidt *Oostenrijk*	5.75	31.00
Frisse en speelse Gemischter Satz met levendig fruit en een lichte exotische toets. Sappig en toegankelijk met een mooie balans tussen frisse zuren en een subtiel zoetje.		
Fris – Kruidig – Wit fruit		
Verdejo		
Bodegas del Granadilla *Spanje*	6.25	32.50
Frisse en expressieve Verdejo met aroma's van appel, peer en een subtiel anijsachtig karakter. Sappig en levendig met frisse zuren en een lichte mineraliteit.		
Fris – Fruitig – Kruidig		

WIT

	Glas	Fles

Sauvignon Blanc

Awatere Nieuw-Zeeland 6.70 37.00

Heldere wijn met een groene gloed. Stuivend fris met limoen, kruisbessen en een hint van gekneusd blad. In de mond verkwikkende citrus en levendige zuren.

Fris – Citrus – Stuivend

Chardonnay

Alto Los Romeros *Chili* 5.40 27.50

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

Fris – Zuiver – Citrus

ROSÉ

La Lustrosa Rosé *Spanje* 5.40 27.50

Sappige en toegankelijke biologische rosé van Monastrell. Fris en fruitig met tonen van aardbei, framboos en blauwe bes, ondersteund door een subtiele mineraliteit. Licht, verfrissend en heerlijk doordrinkbaar.

Fris – Rood fruit – Sappig

Grenache Rosé BIO

Belle Mayance *Frankrijk* 5.75 31.00

Sappige en ronde biologische rosé van Grenache, afkomstig van de voet van de Montagne Noire. Rijk aan aroma's van rijpe aardbei en framboos, met een vleugje kruidigheid en frisse, elegante zuren. Soepel, fruitig en mooi in balans.

Rond – Fruitig – Fris

Provence Rosé

Roseblood Jardin Secret *Frankrijk* 42.00

Elegante en verfijnde rosé uit de Provence, licht en fris van stijl. Delicate aroma's van rood fruit, citrus en een vleugje bloemen, met een subtiele mineraliteit en een droge, verkwikkende afdronk.

Fris – Elegant – Fruitig

Wijnen

ROOD

Glas Fles

Merlot

Alto Los Romeros *Chili* 5.40 27.50

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 tabak.

Krachtig - Kruidig - Intens

Morago

Pasqua *Italië* 5.75 31.00

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

Krachtig - Zwoel - Rijp

Garnacha

Amatria Despistao *Spanje* 6.70 36.00

Robijnrode wijn, 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

Rioja Cuvée Especiale

Heredad de Baroja *Spanje* 6.25 33.00

Dieppaarse wijn met intens zwart fruit en geroosterd hout. De smaak is vol en gestructureerd, met zachte tannines en een frisse afdronk.

Hout - Fruit - Zacht

ALCOHOLVRIJ

Sparkling Chardonnay

Chavin Zero *Frankrijk* 6.20

Een mousserende wijn van 100% Chardonnay, gemaakt volgens de traditionele methode. Elegant, delicaat en mineraal met een verfijnde mousse en tonen van sappige appel en citrusfruit, brioche en een opwekkende afdronk.

Bloemen - Appel - Fruitig

BUBBELS

	Glas	Fles

Cava Reserva Brut BIO

Masia *Spanje* 6.50 33.00

Pure en levendige biologische Cava met een delicate bubbel door lange rijping. Intens en verfijnd met aroma's van groene appel en een frisse, elegante afdronk. Perfect in balans en van hoge kwaliteit.

Fris - Intens - Delicaat

Aquarius Blanc de Blancs Brut

Valdo *Italië* 7.25 38.00

Complexe en verfrissende wijn van Garganega en Glera. De tweede vergisting volgens de méthode Charmat zorgt voor een mooi samenspel van sappige appel, bloesem en sprankelende bubbels.

Vol - Fris - Bloemig

Paradise Rosé Brut

Valdo *Italië* 7.00 38.00

Fruitige mousserende wijn van witte druiven met Siciliaanse Nerello Mascalese. Aroma's van bloesem en bosvruchten met een zachte, aanhoudende mousse.

Krachtig - Fris - Sappig

THE WINER

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

THE WINER
makes it special

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

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.