

# DE BROUWERIJ



## Lunch

vanaf 12:00

Keuze uit: bruin desembrood of desembaguette

**Carpaccio** Grana Padano, kappertjes, gerookte cherrytomaat, gemengde pitten, balsamicomayonaise €14

**Zalm** Gerookte zalm, roomkaas, zoetzure groenten, avocado mayonaise €14

**Makreelsalade** Cornichons, radijs, limoenmayonaise €13.5

**Croquetten** Keuze uit: rundvlees of vegetarisch ✓ Witte koolsalade, mosterdmayonaise €13

**Uitsmijter** 3 eieren, jong belegen kaas Boeren beenham + €1, ontbijtspek + €1 €11.5

**Uitsmijter 'Brouwerij'** 3 eieren, jong belegen kaas, champignon, ui, paprika. Boeren beenham + €1, ontbijtspek + €1 €13

**Eggs benedict** Keuze uit: beenham of gerookte zalm Gepocheerd ei, hollandaisesaus, pestodressing €13.5

**Smashed avocado** ✓ Gepocheerd ei, gerookte cherrytomaat, cottage cheese, chipotlesalsa. Bacon + €1 €13.5

**Salade** Keuze uit: kip, zalm of avocado ✓ Geserveerd met toast en kruidenboter €14

**Soep van de dag** ✓ Geserveerd met toast en kruidenboter €9.5

12:00 / 22:00

## Borrel

**Bitterballen (8pcs)** €8.5  
Mosterdmayonaise

**Gemengd bittergarnituur**  
8 pcs €8.5 | 16 pcs €16 | 24 pcs €23

**Borrelplateau** €24.5  
Rotterdamsche oude kaas, gandaham, venkelsalami, cashewnoten, olijven, baguette met kruidenboter

**Crispy nuggets (8pcs)** €8.5  
Chilisaus

**Calamares** €8.5  
Limoenmayonaise

**Cashewnoten** ✓ €4  
Gezouten

**Kippenpootjes (4 pcs)** €8  
Ketjapmarinade, Jack Daniels saus

**Gamba's al Ajillo (6 pcs)** €10.5  
Knoflook-chili olie, Citroensap

## Desserts

12:00 / 21:30

**Brownie** €8.5  
Koffie-botercrème, bosvruchten-yoghurtijs

**Crème Brûlée** €8.5  
Sinaasappel- kardemomijns

**Hangop** €8.5  
Mango, kokos, limoen-sorbetijs

**Softijs met dip** €6.5  
Keuze uit: disco, nootjes, karamel-zeezout, chocola, slagroom

**Kaas** €14.5  
Reade jutter, l' Oro Nero, Vreugderijker, Lady Blue, suikerbrood, compote, walnoot

**Speciale koffie** €9.5  
Keuze uit: Iers, Frans, Italiaans, Spaans, Utrechts

**Koffie compleet** €11.5  
Koffie of thee, likeur naar keuze, bonbons

## BIJGERECHTEN

**Desembaguette** ✓ €7  
Kruidenboter, aioli

Met warme Camembert, uiencompote, bacon, walnoot + €4.5

**Witte koolsalade** ✓ €6  
Olijven, zongedroogde tomaat, witte balsamico

**Verse frites** ✓ €5.5  
Truffel mayonaise

**Verse frites 'Brouwerij'** ✓ €7  
Truffel mayonaise, cajunkruiden, knoflookolie, Parmezaanse kaas

**Groenten** ✓ €6.5  
Wisselende seizoengroenten

**Nacho's** ✓ €8.5  
Cheddar, chilisaus, jalapeño, tomatensalsa, guacamole  
Met warme cheddardip + €1.5

# DE BROUWERIJ

## BRASSERIE

### Diner

17:00 / 21:00 | geniet van diverse kleine gerechten

bestel ze één voor één of juist meerdere tegelijk

#### Carpaccio €10,5

Grana Padano, kappertjes, gerookte cherrytomaat, gemengde pitten, balsamicomayonaise

#### Steak tartaar €10,5

Cornichons, meloes ui, gemarineerde eidooier, augurkenijs

#### Tonijn tataki €11

Galiameleen, wakame, sesam kletskop, avocodomayonaise

#### Gamba's €10

Witte koolsalade, rijstkrokant, sesamzaad, togarashimayonaise

#### Mini quiche v €9

Vijg, geitenkaas, walnoot, spinazie, honing

#### Tomaat tartaar v €9,5

Parmezaan krokant, schuim van basilicum, tomatenijs

#### Salade €8

Keuze uit: kip, zalm of avocado v  
Croutons, French dressing, zoetzure groenten

#### Biefstuk €12,5

Diamanthaas, aardappelrösti, bospeen  
Saus keuze: rode wijn, chimichurri, bearnaisesaus

#### Burger €10,5

Black Angus, gruyère, bacon, uiencompote, chipotlesalsa

#### Lam stifado €11,5

Lamsbout, Griekse tomatensaus, zilveruitjes, crème fraîche

#### Pieterman €11

Bloemkool, kruiden crumble, groene curry

#### Zeeduivel wangen in tempura €11,5

Gebakken gnocchi, antiboise

#### Bisque €9,5

Schaaldierensoep, gamba, kokosmelk

#### Rollatini v €10

Aubergine, ricotta, feta, granaatappel, munt, harissa-tomatensaus

#### Oesterzwam gyros v €10

Mini pita, komkommer, tahini-citroensaus

#### Soep van de dag v €8,5

Geserveerd met toast en kruidenboter

## Menu's

#### Carte Blanche menu

Start met een desembaguette met kruidenboter en aioli.  
Inclusief verse frites bij de warme gerechten.  
Inclusief nagerecht

4 gerechten €47 p.p.  
5 gerechten €52 p.p.

#### Keuzemenu

Start met een desembaguette met kruidenboter en aioli.  
Inclusief verse frites bij de warme gerechten.  
Inclusief nagerecht

4 gerechten €52 p.p.  
5 gerechten €57 p.p.

liever een kaasplankje als nagerecht? +€5



Brasserie de Brouwerij heeft een ruimte geschikt voor vergaderingen, workshops en trainingen tot 26 personen en voor een borrel of walking dinner tot 50 personen. Meer informatie vind je op onze website.



# DE BROUWERIJ

BRASSERIE

## Wijnkaart

### WIT

<b>Sauvignon blanc</b> Almorqui, Spanje Frisdroog en fruitig, geur van fruit en vers gemaaid gras	€5.5 €22.5
<b>Chardonnay</b> 'Maison de la Vilette' 2022, Frankrijk De houtrijping geeft een hint van vanille met frisse citrustonen en sappige appel	€6.5 €32.5
<b>Pinot Grigio</b> 'Della Venezia' Zenato, 2022, Italië Pinot Gris aangevuld met 15% chardonnay voor een volle, ietwat kruidige smaak	€6.5 €30
<b>Gruener Veltliner</b> 'Terrassen' 2022, Oostenrijk Heerlijk fris, mineralen, citrus en een zacht knisperende afdrank	€30
<b>Chenin Blanc</b> Leenders, 2022, Zuid Afrika Chenin Blanc geeft een frisse zuurgraad en fruitige noot, Roussanne en Grenache Blanc een typische aromatische noot, wasachtige complexiteit en finesse. Lichtgeel van kleur, aroma's van perzik, abrikoos en steenfruit	€35
<b>Pecorino</b> 'Offida', Tenuta de Angelis, 2021, Italië Zachte, veelzijdige wijn met tropisch fruit en een kruidige twist	€32.5
<b>Verdejo</b> 'Viña Adaja', Rueda, 2021, Spanje Volle, mollige wijn met smaken van abrikoos, perzik en een lange finish	€30

### ROOD

<b>Monstrell &amp; Merlot</b> Almorqui, Spanje Fluwelig met tonen van peper en laurier. Lichte aardseheid met mooi verweven tannines	€5.5 €22.5
<b>Merlot</b> Wente Vineyards, 2021, Californië Prachtige aroma's en soepele, volle smaak. Kersen, bramen en pruimen met hints van toast en kruiden	€7.5 €35
<b>Tempranillo</b> Matsu Family Winery, 2022, Spanje Blend van Alicante Bouschet, Monastrell en Merlot. Fijne peperaroma's, rijpe bessen, eucalyptus en kruidnagel	€35
<b>Sangiovese</b> Costello Rosso, Toscana, Pieri, 2016, Italië Veelzijdig, rijpe en zachte wijn uit Montalcino. Vol rood fruit	€32.5
<b>Tannat</b> Bodegas Terrazul, 2020, Uruguay Zwart fruit en bessen met een krachtige en lange afdrank. De geur wordt vestrekt door zwarte thee, bergamot en tabak	€35
<b>Valpolicella Ripasso</b> Zenato, 2018, Italië Zachte, veelzijdige wijn met tropisch fruit en een kruidige twist	€47.5

### ROSÉ

<b>Monastrell</b> Almorqui, Spanje Rond en zacht met geuren en smaak van aardbei en framboos. Boterig in de nasmaak	€5.5 €22.5
<b>Ultima rosé Grenache/Cinsault</b> Calmel & Joseph, 2021, Frankrijk Provence rosé. Droog, fris, rood fruit. Licht kruidige finish	€29.5

### DESSERTWIJN / PORT / CHERRY

<b>Monbazillac, Chateau Septy</b> 2016, Frankrijk Zoete, ronde wijn met aroma's van gekonfijt fruit en honing	€5.5
<b>Sauternes, Chateau Fontebride</b> 2017, Frankrijk Een rijke smaak en aromatische wijn met tonen van honing, vanille, perzik, amandel, abrikoos en gekonfijt fruit	€7
<b>Port Ruby Selection, Kopke, Portugal</b> Jonge stijl port met diepe fruitgedomineerde smaak	€5
<b>Port Colheita 2005, Kopke, Portugal</b> Gerijpte port met tonen van cacao, krenten en koffie	€7
<b>Pedro Ximenez 'La Cilla', Barbadillo Spanje</b> 35 jaar oude variant met een aroma van rozijnen en karamel	€7

## Mousserend

Cava Brut, Galsa, Spanje  
Frisgele tint, vrij expressieve neus,  
met zachte citrus en acacia

Glas €7.5

fles €39.5



VRAAG ONS NAAR DE WIJN  
VAN DE MAAND!

Glas €7.5 fles €39.5