

WELKOM

AMBACHTELIJKE
GERECHTEN MET LIEFDE
VOOR BIER

WELKOM

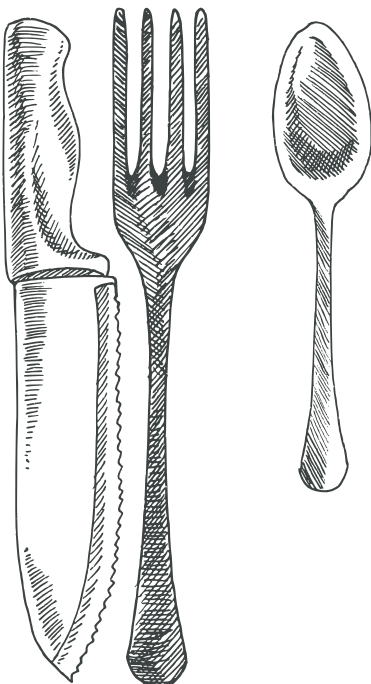
Beer & Food

STADSBROUWERIJ EINDHOVEN

Welkom bij de plek waar speciaalbieren harmonieus samengaan met lekker eten. Waar iedereen met een brede glimlach en een gevulde buik naar huis terugkeert.

Welkom bij de plek waar onze chefkok alle gerechten bereidt met verse, lokale ingrediënten en met passie voor het vak. De plek waar onze ambachtelijke keuken het ondenkbare mogelijk maakt. Want tegelijkertijd leun je bij ons achterover, terwijl onze gerechten je het puntje van de stoel doen opzoeken.

Welkom bij de plek waar alles in het teken staat van een ware bierbeleving. En bovenal: de plek waar u centraal staat!



ENJOY AMAZING
FLAVOURS PERFECTLY
PAIRED WITH OUR
CRAFT BEER

LUNCH MENU

SANDWICHES

SANDWICHES & MELTS WORDEN
OP AMBACHTELIJKE WIJZE
GEMAAKT MET ONZE
BIERBOSTEL

WENSEN OF
ALLERGIEËN?
LAAT HET ONS WETEN!

LUNCH:
ELKE DAG VAN
12.00 TOT 17.00

VG EGG SALAD -----	ORCHESTRA OF ANGELS	7.5
Huisgemaakte salade van scharreleieren bosui savoracrème		
ROAST BEEF -----	ALLURE	9.75
In Provençaalse kruiden gepekeld rosbief van Boeuf Nature uit Postel rucola truffelcrème zoetzure rode ui		
SMOKED SALMON -----	WITTE DAME	9.95
Zalm gemarineerd in 'Orchestra of Angels' gerookt op onze American smoker avocado chipotlecrème uien crumble		
POACHED EGGS -----	NON DE JUS!	9.25
2 gepocheerde scharreleieren bacon avocado savoracrème		
BBQ CHICKEN -----	EUFORIE	9.75
BBQ-rubbed kippendij hoisinsaus little gem tomaat zoetzure rode ui		

MELTS

PULLED PORK -----	OUDE HAAS	9.75
12 uur traag gegaarde varkensschouder BBQ saus belegen bierkaas met 'Oude Haas' little gem jalapeño		
VG LOCAL CHEESES -----	PAS DE SAISON	8.95
Belegen bierkaas met 'Oude Haas' geitenkaas met onze '150 Watt' Belgian Quadrupel Brabantse blauwe kaas uit Molenschot balsamico-biersiroop rucola vijg		
TUNA -----	40 WATT	9.5
Salade van verse tonijn belegen bierkaas met 'Oude Haas' little gem kappers		

WANT SAMEN
IS LEUKER
DAN ALLEEN

LUNCH SPECIALS

TASTING PLATTER

Proeverij van verschillende warme en koude gerechten variërend | altijd anders | bijvoorbeeld: bierbitterballen, nachos pulled pork, Cherry Coke ribs, bierkaasjes, gerookte buikspek, charcuterie...

30.5



BREAKING BREAD

Breekbrood wit en meergranen | beurre noisette | zeezout | aioli

5.25

LUNCH PARTY

Geroosterd brood van bierbostel | bierkroket | soepje | gepocheerd scharrelei | avocado | bacon

11.5

SOUP OF THE DAY

Geroosterd brood met bierbostel | de bediening licht je graag in

7

BEER-CROQUETTE

2 bierkroketten bereid met onze 'Oude haas' en 'Heeren van Eynthoven' | geroosterd brood met bierbostel | mosterd | op ons bierbostel brood

8.5

FUDGE

Fudge van karamel | pinda | nougat

150 WATT

7.5

DULCE DE LECHE BROWNIES

Homemade brownie | karamel | zeezout

200 WATT

7.5

COUPE LE SOLEIL

3 bollen sorbet ijs | seizoensfruit

SORTIE
SUBLIEME

5.75

SWEET TASTING

Laat je verrassen met deze proeverij van zoete lekkernijen!

110 VOLT

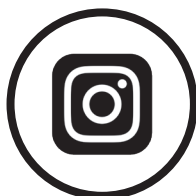
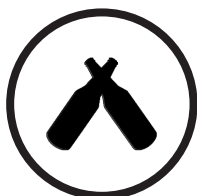
8.5

SWEETS

LEUK DAT JE ER BENT!

VOLG JE ONS AL OP ONZE KANALEN?

Zo blijf je op de hoogte van nieuws, acties en evenementen



SALAD BOWLS

GESERVEERD MET VERS
BROOD, GEMAAKT MET
BIERBOSTEL

TIPS

TUNA & SALMON -----	ORCHESTRA OF ANGELS	17
Spaanse tonijnfilet in kruidenkorst zalm gemarineerd in 'Orchestra of Angels' & gerookt op onze American smoker caramout uit de brouwerij parelcouscous avocado soja bonen chipotle		
VG LOCAL CHEESES -----	OUDE HAAS	14.75
Belegen bierkaas met 'Oude Haas' geitenkaas met onze '150 Watt' Belgian Quadrupel Brabantse blauwe kaas uit Molenschot balsamico-biersiroop vijg		
ROAST BEEF -----	ALLURE	14,5
In Provençaalse kruiden gepekeld rosbief van Boeuf Nature uit Postel truffelcrème gekookt scharrelei parelcouscous soja bonen		
VG BBQ CHICKEN -----	EUFORIE	13.75
BBQ-rubbed kippendij gekookt scharrelei hoisinsaus parelcouscous soja bonen augurk zoetzure rode ui		
BUFFALO MOZZARELLA -----	WITTE DAME	13
Super smaakvolle buffelmozzarella uit Mondragone Italië geroosterde tomaat basilicum-avocadocrème balsamico- biersiroop parelcouscous soja bonen		

BROUWERSMENU // 18.5

Iedere maandag en dinsdag: 3 gangen diner + speciaalbier

PROEF DE ZONDAG // 21.5

Iedere zondag: luxe, volle hapjesplank + bierproeverij (4 bieren)

RONDLEIDINGEN // 16.5

Brouwerij rondleiding + 3 proefbieren + 2 hapjes + flesje mee naar huis

BIERPROEVERIJEN // 27.5

Brouwerij rondleiding + 5 proefbieren + 5 hapjes + flesje mee naar huis

BURGERS

RUNDERBURGERS VAN
BOEUF NATURE VLEES
UIT POSTEL

GESERVEERD OP
VERS BROOD,
GEMAAKT MET
BIERBOSTEL

TRUFFLE -----	75 WATT	13
100% rundvlees 175 gram rucola truffelcrème zongedroogde tomaat zoetzure rode ui augurk		
PULLED PORK -----	OUDE HAAS	12.5
12 uur traag gegaarde varkensschouder BBQ saus little gem jalapeño zoetzure rode ui augurk		
CHEESE -----	HEEREN VAN EYNTHOVEN	13.75
100% rundvlees 175 gram mozzarella stick belegen bierkaas met 'Oude Haas' little gem chipotlecrème zoetzure rode ui augurk		
 VEGGIE -----	40 WATT	10
Gerookte knolselderij low & slow gegaard vadouvan gefrituurde uienring savoracrème little gem zoetzure rode ui augurk		
 FALAFEL -----	FINE FLEUR	11
Vegetarische burger van kikkererwten avocado aioli little gem zoetzure rode ui augurk		
'I WANT IT ALL' -----	OUDE HAAS	15.75
175 gram burger & 12 uur traag gegaarde varkensschouder BBQ saus belegen bierkaas met 'Oude Haas' little gem jalapeño zoetzure rode ui augurk		

FRIES --> 2.5
MET MAYONAISE

ROAST POTATOES --> 2.75
MET MAYONAISE

"HAMBURGERS, THE
CORNERSTONE OF ANY
NUTRITIOUS BREAKFAST"