

Vega 

Vegan 

MENU

lunch & dinner

DELIGHTFUL BEER PAIRING

LUNCH MENU

Tot 17.00

SANDWICHES

BREAKFAST SANDWICH

Meelmuts bierbostel bolletje | chipotle mayonaise | bladspinazie | rösti | bacon | spiegelei

Vega met halloumi i.p.v. Bacon 

REUBEN SANDWICH

Meelmuts desembrood | pastrami | Amerikaanse dressing | zuurkool | kaassaus van emmentaler en cheddar

VEGA CHEESESTEAK

Mini baguette | vegetarische biefstukjes | rode uien jam | kaassaus van emmentaler en cheddar

PULLED PORK MELT

Pulled pork | BBQ saus | kaassaus van emmentaler en cheddar | crispy sla | jalapeño

SANDWICH SMOKED SALMON

Meelmuts desembrood | chipotle roomkaas | crispy sla | zoetzure komkommer | tomaat | zalm

SANDWICH FRIED CHICKEN

Meelmuts desembrood | BBQ saus | crispy sla | zoetzure komkommer | tomaat | Southern Fried Chicken

BEER PAIRING

9,50

NAAR DE KNOPPEN! | 5,6%
Dry Hopped Pale Lager. Knapperig ondergistend lentebier met gebruik van 'Golden Promise' lentegerst.

12,50

EUFORIE 3 | 6,2%
No coast IPA met fijne bitters, een vleugje laaghangend zomerfruit en toefje biscuit in de mout. Doordrinkbaar en niet te zwaar.

11,50

ALLURE | 7,0%
Een American Pale Ale met een stevige moutbasis en lekker frisbitter door de Amerikaanse hopen die in veelvoud aanwezig zijn.

10,50

OUDE HAAS | 7,0%
Dit bier is een dubbel met historie. Oude Haas is een eerbetoon aan de laatste echte oude brouwerij van Eindhoven.

13,00

WITTE DAME | 5,1%
Fris en fruitig witbier. Romig door de tarwe en lekker fris door de koriander en de toets van sinaasappelschil.

12,00

NON DE JUS! | 8,8%
Fris en fruitig witbier. Romig door de tarwe en lekker fris door de koriander en de toets van sinaasappelschil.

Geserveerd op ambachtelijk brood van bakkerij Meelmuts, gebakken met onze bierbostel.

LUNCH MENU

Tot 17.00

SALADS

SMOKED SALMON

Slamix | zalm | avocado | citrus gel | zoetzure komkommer | spicy parels

9,75

VEGGIE NOURISH BOWL

Slamix | avocado | polenta | bimi | gekruide rijst | zoetzure komkommer | zongedroogde tomaat

9

Vegan optie mogelijk 

TO SHARE

TASTING PLATTER

Proeverij van verschillende kleine warme en koude gerechten | variërend | bijvoorbeeld: bierbitterballen, zalm, ribbetjes, southern fried chicken, tempeh.

38,50

BEER PAIRING

BRABANTSCHE WEISSHEIT | 7,0%

Een mooie, forse Weisse. Lekker romig door de grote stort tarwemout, lekker fris door de Schijndelse Magnum- en Saphir hoppen.

ORCHESTRA OF ANGELS | 6,3%

Volle en romige New England IPA. Extreem fruitig door het vele dryhoppen.

BIERPLANKJE

4 mooie speciaalbieren. Laat je verrassen!

Op zoek naar andere bites om te delen?
Bekijk onze borrelkaart!

FRIES

Met mayonaise

2,50

SWEET POTATO FRIES

Met mayonaise

4,25

Wensen of allergieën?
Laat het ons weten!

BURGERS

BURGERS

PULLED PORK

12 uur gegaarde varkensschouder | BBQ saus | crispy sla | jalapeño | zoetzure komkommer

CHIPOTLE CHEESE

100% rundvlees burger | kaassaus met emmenthaler en cheddar | crispy sla | chipotlemayonaise | zoetzure komkommer

SOUTHERN FRIED CHICKEN

Crunchy gefrituurde kippendij | Amerikaanse stijl | karnemelk marinade | chipotlemayonaise | crispy sla | zoetzure komkommer

PASTRAMI

100% rundvlees burger | overladen met pastrami | Amerikaanse dressing | crispy sla | zoetzure komkommer

VEGGIE CAJUN

Plantaardige burger | aioli | crispy sla | zoetzure komkommer | gefrituurde uienring

BEYOND MEAT

Plantaardige burger van Beyond Meat | aioli | crispy sla | zoetzure komkommer
Vegan optie mogelijk 

BEER PAIRING

BACK BY HOP DEMAND | 7,8%
Double New England IPA. Vol met prachtige hop Sabro en Idaho 7! Sappiger kun je het niet krijgen!

HOP ME JUST A LITTLE BIT MORE | 7,1%

Een variatie op de Evluwonder maar dan minder ver uitvergist, dus een pak zoeter. Knikker daar een gezonde dosis dryhop in en het wordt TDH.

EVOLUWONDER | 9,0%

Een weizenbier, maar dan lekker fors en intens. Mooie fruitige en zoete smaken uit de gist gecombineerd met een overdaad aan o.a. tarwe en spelt.

NAAR DE KNOPPEN | 5,6%

Dry Hopped Pale Lager. Knapperig ondergistend lentebier met gebruik van 'Golden Promise' lentegerst.

75 WATT | 8,0%

Volmondig moutprofiel door het gebruik van Vienna mout. Toetsen van geel fruit complementeren deze diep gouden tripel gevolgd door een ietwat droge afdronk.

HEEREN VAN EYNTHOVEN | 9,0%

Een robuuste, klassieke tripel met een mooi balans van kruidig, zoet en fris.

15,75

16,75

16

18,50

16,50

17,50

Burgers worden geserveerd met verse friet en mayonaise, op ambachtelijke broodjes gemaakt met ons bierbostel.
Crispy sla van Phood Farm.

MAAK JE BURGER NOG LEKKERDER!

BACON + 1,50

AVOCADO  + 1,-

HALLOUMI  + 2

SWEET POTATO FRIES + 2,-
I.p.v. normale friet

TIPS

EVENTEMENTEN OP LOCATIE

Onze brouwerij en het café zijn ideale locaties voor kleine en grote uiteenlopende evenementen. Vergaderingen, bedrijfsfeestjes, familiedagen, we hebben namelijk genoeg in te halen.

Kijk op de website voor onze uitgebreide cateringmap.

ONLINE EVENEMENTEN

Samenkomen op een afstandje, ook dat kunnen wij van A tot Z helemaal verzorgen. Met online proeverijen, borrels of verrassende borrelpakketten voor de hele familie, al je collega's of je gehele klantenbestand.

UNIEKE BIEREN BIJ JOU THUIS BEZORGD

Wil jij thuis genieten van onze lekkere bieren of iemand verrassen met een leuk bierpakket? Bestel onze bieren via de webshop webshop.100watt.nl en geniet waar je maar wil van onze speciaal bieren!

DINNER MENU

vanaf 17.00

Wensen of allergieën?
Laat het ons weten!

STARTERS

BREWERS' GRAIN BREAD

Ambachtelijk brood van
bakkerij Meelmuts uit
Eindhoven, gemaakt
met ons bierbostel |
kruidenboter | aioli

5,50

PORK BELLY

Aziatisch gekruid | sticky glaze |
appel gel | groene appel |
uien crumble | papadum

11,-

GYOZA

3 stuks | vulling van pulled
oesterzwam en rode kool |
pompoen-ponzu crème | shiso

11,50

MAC & CHEESE

Crispy panko | kaassaus van
emmentaler en cheddar |
bloemkool-miso crème

9,50

SMOKED SALMON

Zalm gepekeld in 'Orchestra
of Angels' en koud gerookt |
bieslook-schiftdressing | citrus
gel | krokant van truffelaardappel
| spicy parels

12,50

STEAK & MUSHROOMS

Tri-tip stukjes | bospaddestoelen
| gepofte uienjus | witte
chocolade-pastinaak crème

11,-

BEER PAIRING

EUFORIE 3 | 6,2%

No Coast, gewoon fijne bitters, een vleu-
gje laaghangend zomerfruit en toefje
biscuit in de mout. Doordrinkbaar en niet
te zwaar. Perfect voor de ontdekkings-
reis naar al het moois in het binnenland.

40 WATT | 6,3%

Een blond bier, maar dan met een kick.
Moutig en zoet, maar ook spannend door
de citrus in de hoppen.

BRABANTSCHE WEISSHEIT | 7,0%

Een mooie, forse Weisse. Lekker romig
door de grote stort tarwemout, lekker
fris door de Schijndelse Magnum- en
Saphir hoppen.

WITTE DAME | 5,1%

Fris en fruitig witbier. Romig door de
tarwe en lekker fris door de koriander en
de toets van sinaasappelschil.

CHOCOLATE OD2 | 8,5%

Een white oatmeal stout. Ietsjes bes-
cheidener in de chocolade maar de volle
dikke romigheid doet zeker wel denken
aan een lekkere, vette, witte chocola-
dereep.

DINNER MENU

vanaf 17.00

MAIN DISHES

POUSSIN

Frans kippetje 450 gr | sous vide gegaard | miso boter | Aziatische chimichurri

SEAFOOD TRIO

Kabeljauw | gamba | mossel | tomatensaus | kruidenolie | brood

PORK CHEEKS

Gerookt | low & slow gegaard | rode kool | pompoen-ponzu crème | pistache-uien crumble

CRISPY POLENTA

Mexicaanse oregano | romige tomatensaus | paprika-tijm emulsie | bospaddenstoelen

Vegan optie mogelijk 

ROASTED CAULIFLOWER

Chili-knoflook glaze | bloemkool-miso crème | dukkah | chioggia biet

TRI-TIP STEAK

180 gram Canadees 'grass fed' Angus rund | gepofte uienjus | witte chocolade-pastinaakcrème | polenta | bimi

VEGGIE NOURISH BOWL

Slamix | avocado | polenta | bimi | gekruide rijst | zoetzure komkommer | zongedroogde tomaat

SALAD SMOKED SALMON

Slamix | zalm | avocado | citrus gel | zoetzure komkommer | spicy parels

BEER PAIRING

24,50

NON DE JUS | 8,8%

Fris en fruitig witbier. Romig door de tarwe en lekker fris door de koriander en de toets van sinaasappelschil.

22,50

WITTE DONDER | 5,5%

Witte Donder is klassiek gehopt middels een bitter, aroma en dryhop gift. En dat zonder overdaad. Net even meer bitter dan een witbier en toch fluweelzacht en super fruitig.

21,50

150 WATT | 10,0%

Niet voor niets het beste bier van Nederland 2020. Een robuuste quadrupel met verfijnde tonen van gedroogd fruit, eikenhout en karamel.

19,75

TO THE BUTTONS | 7,1%

Literal translation of our famous and highly regarded 'Naar de Knoppen!'. This is the amped up version. The outcome is surprisingly close to our goal with this recipe.

20

FINE FLEUR | 4,0%

Een hoppige en fruitige session IPA waarvan je wel er wel één of twee meer mag drinken.

23,50

CHOCOLATE OD2 | 8,5%

Een white oatmeal stout. Ietsjes bescheidener in de chocolade maar de volle dikke romigheid doet zeker wel denken aan een lekkere, vette, witte chocoladereep.

15

ORCHESTRA OF ANGELS | 6,3%

Volle en romige New England IPA. Extreem fruitig door het vele dryhoppen.

BRABANTSCHE WEISSHEIT | 7,0%

Een mooie, forse Weisse. Lekker romig door de grote stort tarwemout, lekker fris door de Schijndelse Magnum- en Saphir hoppen.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet & mayonaise

DINNER MENU

vanaf 17.00

DESSERTS

CHOCOLATE

terrine van chocolade |
namelaka van karamel |
hazelnoot-oreo crumble |
koffie-cassis gel

7,75

GINGER TEA BREAD

yuzu gel | yoghurtschuim |
crumble van kokos en
bananenchips

8,25

RED VELVET

Red velvet cake met cheesecake
creme en Ruby chocolade glaze
| kersencrèmeux | rood fruit
kruim | bloedsinaasappel gel

8,50

VEGAN CAKES

van Bakkerij van planten |
variërend assortiment,
informeer welke we momenteel
hebben

4,90

SWEET TASTING

Proeverij van 3 glaasjes |
variërend | laat je verrassen!

10

CHEESE PLATTER

Fiore | Bleu d'Auvergne | Paölke
| 1000-dagen | kletzenbrood |
vijgenchutney

17,50

BEER PAIRING

400 VOLT | 10,0%

Volle bak koffie- en chocolade infused,
met een huisgemaakte vanille extract.
Deze Russian Imperial Stout is een heel
fijne vloeibare praline.

THE GARDEN PARTY | BEER COCKTAIL | UNKNOWN%

Unkown alcohol %, laat je verrassen!

CHOCOLATE OD1 | 9,0%

Onze gezamenlijke chocolade verslav-
ing dwong ons tot het maken van een
zwaar overdreven, over-de-top, bom-
bastische, choco-craving bevredigend
chocolade bier.

150 WATT | 10,0%

Niet voor niets het beste bier van
Nederland 2020. Een robuuste
quadrupel met verfijnde tonen van
gedroogd fruit, eikenhout en karamel.

200 WATT HEAVEN HILL BOURBON | 12,0%

American Barley Wine. Mild zoet gevolgd
door mooie hopbitters (en dat na een
jaar op vat rijpen) omringd een randje
hout met als finale een kneiterverwar-
mende alcoholische afdronk.

BITES

SNACKS

BREWERS' GRAIN BREAD

Ambachtelijk brood van bakkerij Meelmuts uit Eindhoven, gemaakt met ons bierbostel | kruidenboter | aioli

5,50

PULLED PORK NACHOS

Warme tortillachips | overladen met pulled pork | BBQ saus | jalapeño | crème fraîche | kaassaus van emmenthaler en cheddar

16,50

Medium 11,50

CHEESY NACHOS

Warme tortillachips | kaassaus met emmenthaler en cheddar | jalapeño | avocado | bosui | crème fraîche

14,50

Medium 10,00

SOUTHERN FRIED CHICKEN WINGS

6 stuks | crispy gefrituurde wings | Amerikaanse stijl | BBQ saus | homemade hotsauce met "Orchestra of Angels"

8,00

CURED HAM

60 gram | van onze eigen Bonte Bentheimer varkens | 18 maanden gerijpt | natuurlijke wijze | onze eigen pata negra

10,00

SCHUITJE BIERKAAS

100 gram | belegen bierkaas met 'Oude Haas' | vijgen chutney | kletzenbrood | gemaakt door Brabantse kaasboerderij Ruurhoeve | prijswinnaar cum laude awards!

10,00

BITTERGARNITUUR

12 stuks | bitterbal | frikandel | bami | gehaktbal | mayonaise | mosterd

7,25

VEGA BITTERGARNITUUR

12 stuks | uienring | mozzarella stick | veganistische bitterbal | mini loempia | vegan mayonaise | mosterd

8,75

TASTING PLATTER

Perfect om te delen

Proeverij van verschillende kleine warme en koude gerechten | variërend | bijvoorbeeld: bierbitterballen, zalm, ribbetjes, southern fried chicken, tempeh. Ook lekker i.c.m. ons bierplankje.

38,50

BITES

BITTERBALLEN

Onze bitterballen worden volgens eigen receptuur gemaakt, in samenwerking met Boeuf Nature uit Postel!

RUNDVLEES BITTERBALLEN 9,50

8 stuks | met rundvlees van Boeuf Nature | mosterd

BIERBITTERBALLEN 9,50

8 stuks | met de bieren 'Oude Haas en 'Heeren van Eynthoven' | mosterd

PULLED PORK BITTERBALLEN 9,50

8 stuks | langzaam gegaarde varkensschouder | BBQ saus

VEGAN BITTERBALLEN  9,50

8 stuks | gemaakt met paddenstoelen | veganistische truffelmayonaise

KAAS BITTERBALLEN  9,50

8 stuks | gemaakt met overjarige kaas van de Ruurhoeve | mosterd

100 WATT MIX 12,50

10 stuks | rundvlees | bier | kaas | pulled pork | vegan | kaas | mosterd

ONZE LEVERANCIERS



In onze keuken we graag met lokale en duurzame ingrediënten. Daarom werken we samen met Phood farm. Phood farm is een aquaponic zorgboerderij op het campinaterrein in Eindhoven. Hier groeien groenten, kruiden, kiemen en paddestoelen op een duurzame, ecologische manier.

In kort is Aquaponic farming het groeien op water, waarbij de voeding uit vissenmest komt en omgezet wordt in bruikbare plantenvoeding. De vissen krijgen weer schoon water van de planten en zo is de cirkel rond in een zelf-regulerend systeem. Een hele duurzame manier van groeien waarbij wel 90% minder water gebruikt wordt!



Veel van ons vlees komt van net over de grens, uit Postel. Een aantal jaar geleden is onze chef-kok Mark daar op bezoek geweest. Hij maakte kennis met de lekkerste biefstuk en wilde deze kwaliteit meenemen naar zijn eigen keuken.

Het resultaat van deze samenwerking met Boeuf Nature zie je terug in onze hamburgers, maar ook in onze bitterballen. Deze worden speciaal voor ons gemaakt volgens ons receptuur, met vlees van Boeuf Nature en met ons bier er in.

Boeuf Nature koopt oude melkkoeien op en stuurt ze met pensioen in hun eigen wei. Daar leven deze 'dubbeldoelkoeien' en zijn ze van alle gemakken voorzien. Daardoor is het vlees extra smakelijk! Aan het vlees worden geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen toegevoegd.

ONZE LEVERANCIERS



Ons brood is afkomstig van Eindhovense bakkerij: Bakker Meelmuts. Met liefde gemaakt en extra voedzaam doordat ze ons bierbostel toevoegen aan hun recept!

Net zoals de Stadsbrouwerij besteden ze aandacht aan hun receptuur, hun bereidingswijze en hun product. Als een echt familiebedrijf gaan de recepten over van vader op zoon. Een bakkerij met een geschiedenis! Mede daardoor is de kwaliteit altijd gegarandeerd. Zo weet je zeker dat er bij jou op tafel een mooi gerecht verschijnt!



Kaasboerderij
De Ruurhoeve

In Hoogeloon ligt een prachtige boerderij: De Ruurhoeve. Zij maken hier onder andere kaas, ook met ons bier. Vorig jaar hebben ze zelfs meegedaan aan de landelijke Cum Laude-kaaskeuring, zo goed zijn ze!

Ze hebben meegedaan met drie van hun kaassoorten. De bierkaas met onze eigen 'Oude Haas' werd door een jury van culinair journalisten en koks als b ste speciaalkaas van de boerderij beoordeeld. Hier is dus de dubbel van Stadsbrouwerij Eindhoven in verwerkt. De zoete tonen van dit donkere bier gaan perfect samen met het romige van de kaas.