

WELKOM

AMBACHTELIJKE
GERECHTEN MET LIEFDE
VOOR BIER

LEUK DAT
JE ER BENT!

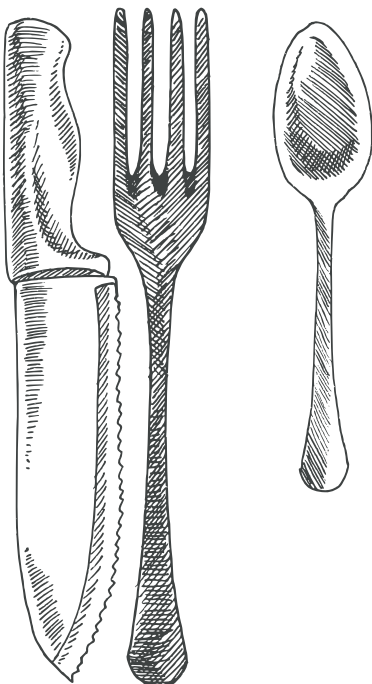
Beer & Food

STADSBROUWERIJ 013

Welkom bij Stadsbrouwerij 013!

Een unieke plek aan de Piushaven waar onze brouwerij samen met het proeflokaal zorgt voor de ultieme bierbeleving! Leun achterover en geniet van heerlijke foodpairing bij onze speciaal-bieren met uitzicht op de ketels én het water. Zowel onze eigen bier als andere lokale Tilburgse bieren vullen de 20 taps en de flessenkoelingen waardoor we een mooie selectie kunnen aanbieden. Perfecte match met onze ambachtelijke gerechten?

Wij hebben een speciale foodpairing kaart samengesteld door onze biersommelier en chefkok. Laat je verrassen door deze smaakcombinaties !



ULTIEME FOODPAIRING
MET ZICHT OP 'T BROUWHUIS

LUNCH MENU

WENSEN OF
ALLERGIEËN?
LAAT HET ONS WETEN!

LUNCH:
ELKE DAG VAN
12.00 TOT 17.00

SANDWICHES & MELTS

✓ HUMMUS ----- huisgemaakt paddenstoelen avocado rucola	TRAPPERS WEIZEN	8
CARPACCIO ----- Holstein biefstuk Boeuf nature uit Postel bierkaas truffelcrème rucola ingelegde rode ui	TILBURGSE HEER	9.75
ZALM ----- huisgerookt avocado sesamcrème uicrumble	LUMUNUS	9.95
BBQ KIP ----- BBQ-rub kippendij BBQ-saus little gem ingelegde rode ui	WITTE KONING	9.75
PULLED PORK (MELT) ----- 12 uur traag gegaarde varkensschouder BBQ-saus belegen bierkaas met 'Op den Ophef' little gem jalapeño	ROOIE STIEN	9.75
✓ DRIE KAZEN (MELT) ----- belegen bierkaas met 'Op den Ophef' geitenkaas met 'Schering en Inslag' Brabants blauw uit Molenschot balsamico-biersiroop rucola dadel	TILBURGSE HEER	8.95

HET BROOD VOOR ONZE
SANDWICHES & MELTS WORDEN OP
AMBACHTELIJKE WIJZE GEMAAKT MET
ONZE BIERBOSTEL

WANT SAMEN
IS LEUKER
DAN ALLEEN

LUNCH SPECIALS

D'N HELE MIKMAK

30.5

proeverij van verschillende warme en koude gerechten | variërend | altijd anders bijvoorbeeld; bierbitterballen, nachos pulled pork, bierkazen en charcuterie
Laat je verrassen! OOK LEKKER MET ONS BIERPLANKJE

SOEP VAN DE DAG	-----		7
breekbrood de bediening licht je graag in!			
DÈS KRÈK WÈK WOU	-----	LUMUNUS	12.5
geroosterd brood carpaccio avocado bierkrokot soepje			
BIERKROKET	-----	PIUSPILS	8.5
2 bierkrokotten bereid met 'Op den Ophef' en 'Tilburgse Heer' geroosterd brood mosterd			
✓ SCRAMBLED EGGS	-----	WITTE KONING	7.25
bierbostel brood zeezout avocado MET ZALM --- €10.5			
✓ FLAMMKUCHEN 013	-----	TRAPPERS WEIZEN	12
krokante bodem crème fraîche geroosterde pompoen paddenstoelen geitenkaas			

LEKKER SAMEN DELEN

✓ BREAKING BREAD	-----	TILBURGSE HEER	5.25
breekbrood wit en meergranen truffelcrème hummus			
PULLED PORK NACHOS	-----	LUMUNUS	15.75
signature dish overladen met slow cooked varkensschouder BBQ-saus gegratineerd jalapeño MEDIUM --- € 10.5			
✓ NACHOS VEGA	-----	KRUIKJE BLOND	13.75
beleggen bierkaas met 'Op den Ophef' geitenkaas met 'Schering en Inslag' Brabants blauw uit Molenschot avocado jalapeño MEDIUM --- € 9.5			
KLEINE BORRELPLANK	-----	TILBURGSE HEER	15
Serrano-ham bierbitterballen beleggen bierkaas met 'Op den Ophef' Brabants blauw uit Molenschot			

SALADES

**GESERVEERD
MET VERS
BROOD,
GEMAAKT MET
BIERBOSTEL**

TIPS

TONIJN & ZALM ----- **LUMUNUS** 17
 Spaanse tonijnfilet in kruidenkorst
 huisgerookte zalm | sesamcrème
 avocado | soja bonen | orzo

V GEROOSTERDE POMPOEN ----- **BLONDE BOEI** 13
 avocado | kardemom | geitenkaas | orzo

CARPACCIO ----- **TILBURGSE HEER** 15
 Holstein biefstuk | Boeuf nature uit
 Postel | bierkaas | truffelcrème | rucola
 ingelegde rode ui

BBQ KIP ----- **OP DEN OPHEF** 13.75
 BBQ-rubbed kippendij | BBQ-saus | orzo
 soja bonen | augurk | ingelegde rode ui

V FALAFEL ----- **PIUSPILS** 14.5
 hummus | paddenstoelen | orzo

BROUWERSMENU // 18.5

ledere maandag en dinsdag: 3 gangen diner + speciaalbier

PROEF DE ZONDAG // 21.5

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

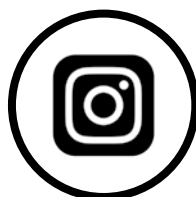
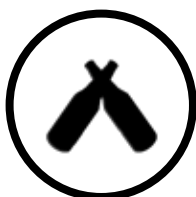
RONDLEIDINGEN // 16

Brouwerij rondleiding + 3 proefbieren + 2 hapjes + bierquiz

BIERPROEVERIJEN // 27.5

Brouwerij rondleiding + uitgebreide bierproeverij van 5 proefbieren + 5 ambachtelijke hapjes + bierquiz

*Via onze sociale kanalen houden we je op de hoogte van
nieuws, acties en evenementen!*



BURGERS

100% RUNDERBURGERS
VAN BOEUF NATURE VLEES
UIT POSTEL

GESERVEERD OP
VERS BROOD,
GEMAAKT MET
BIERBOSTEL

PULLED PORK ----- 12 uur traag gegaarde varkensschouder BBQ-saus jalapeño little gem ingelegde rode ui augurk	TRAPPERS WEIZEN	12.5
FALAFEL ----- falafel pompoen hummus little gem rode ui augurk	PIUSPILS	12.25
TRUFFEL ----- 175 gram truffelcrème rucola zongedroogde tomaat jalapeño little gem ingelegde rode ui augurk	TILBURGSE HEER	13
BRABANTS BLAUW ----- 175 gram Savoracrème Brabants blauw uit Molenschot paddenstoelen little gem ingelegde rode ui augurk	OP DEN OPHEF	13.5
I WANT IT ALL BURGER ----- 175 gram burger pulled pork BBQ-saus bierkaas jalapeño little gem ingelegde rode ui augurk	ROOIE STIEN	15.75

ZOET

CHEESECAKE ----- New York style krokante bodem slagroom	SCHERING & INSLAG	4.5
CHOCOLADE PANNA COTTA ----- huisgemaakt aardbeien-gel pistache kletskep	ZOT JOKE	6.5