

BRU 17



Geachte Gast,

Welkom bij BRU17, gelegen aan de vissershaven in Bruinisse. Bij ons kunt u genieten van een ruim assortiment vis-, schaal-, en schelpdieren afkomstig uit de Oosterschelde, Grevelingen, Waddenzee en Noordzee. Uit de vrije natuur afkomstig van duurzame visserij en uiterst vers aangevoerd in Bruinisse, Stellendam, Yerseke, etc. Onze keuken is geopend vanaf 11:30. Tot 20:00 kunnen onze gasten binnenlopen om te genieten van onze gerechten. Daar wij enkel werken met verse producten en meegaan met de seizoenen vragen wij begrip voor het feit dat het kan voorkomen dat vissoorten niet voorradig zijn.

Heeft u vragen over allergenen? Vraag het gerust aan ons personeel

LUNCH

tot 17:00

CIABATTA / PAIN DE MER

GEROOKTE WILDE PALING | 16.50

Ciabatta

GEROOKTE ZALM | 15.50

Ciabatta

HOLLANDSE GARNALEN | 17.50

Gepeld in Stellendam Ciabatta

GARNALEN KROKETTEN | 18.50

Ambachtelijk gemaakt van Stellendamse garnalen. 2st

HARING | 3.95

zacht puntje

PAIN DE MER

Pain de Mer is een uniek natuurdesembrood, bereid met gezuiverd Oosterscheldezeewater. Dit brood is afkomstig van de Bruse bakkerij Spelt Bakkers.

GEBAKKEN VIS

KIBBELING VAN KABELJAUW | 13.25

Met een kleine salade en een huisgemaakte saus naar keuze

CALAMARES | 10.95

Met een kleine salade en een huisgemaakte saus naar keuze

VISMENU'S

KIBBELING VAN KABELJAUW | 19.50

Met friet, salade, mayonaise en huisgemaakte remoulade saus

CALAMARES | 17.50

Met friet, salade, mayonaise en huisgemaakte knoflooksaus

De allergenenkaart vindt u achterin de menukaart

VOORGERECHTEN



SCHEERMESSEN

| 16.50

tomaatjes, knoflook, kappertjes, olijven en witte wijn

TAPIJTSCHELPEN

| 16.50

knoflook noilly prat, tomaat, room, laurier en groene kruiden

FRUITS DE MER BRU17

| 55.50

4 Zeeuwse creuses, 4 Zeeuwse creuses gegratineerd met een specerijen kruidenmelange en een warme bereiding tapijtschelpen en scheermessen

HOLLANDSE GARNALEN

| 17.50

Coacktail van in Stellendam gepelde Hollandse garnalen

VISSOEP BRU17

| 15.50

Huisgemaakt

CALAMARES

| 10.95

Met huisgemaakte knoflooksaus

PAIN DE MER

| 7.50

Zeeuws brood met huisgemaakte basilicum olie, zeeuwsch zout en roomboter

ZEEUWSE PLATTE OESTER

vers opengestoken met citroen

3 st. 11.25 | 6 st. 22.50 | 12 st. 44.00

IERSE UMAMI OESTER

vers opengestoken met citroen

3 st. 10.50 | 6 st. 21.00 | 12 st. 40.50

GEGRATINEERDE OESTERS

Met kaas en een specerijenmelange van kurkuma, paprikapoeder en kerrie

3 st. 12.60 | 6 st. 25.20 | 12 st. 44.50

GEGRATINEERDE OESTERS

MET CHILI BOTER

Oester gegratineerd met huisgemaakte chilli boter

3 st. 12.60 | 6 st. 25.20 | 12 st. 44,50

OESTER PLATEAU

Een proeverij van 3 Zeeuwse platte oesters, 3 Zeeuwse creuses en 3 gegratineerde creuses

| 34,50

SCHELPE VAN DICHTBIJ

Al onze schelpdieren zijn afkomstig uit de regionale wateren en worden bewaard in onze eigen oesterput gevuld met gezuiverd en gekoeld Oosterscheldewater. Kortom altijd topvers...

HOOFDGERECHTEN



TARBOT

Hele tarbot gebakken gewicht
tussen de 550 - 800 g

| 5.50 per 100 gram

GRIET

Hele griet gebakken gewicht
tussen de 550 - 800 g

| 5.50 per 100 gram

GEBAKKEN PALING

Gebakken Ierse wilde paling

| 29.50

DELTA MENU

Drie verschillende filets van
Noordzeevis

| 25.50

KABELJAUWHAAS

Haas van de kabeljauw op de huid gebakken

| 28.50

SAFFRAAN RISOTTO MET DAGVERSE NOORDZEE VIS

Met bospaddestoelen, tomaatjes, rucola
en gebakken filet van Noordzeevis

| 26.50

PASTA BRU 17

Verse pasta met tomaatjes, knoflook rode
peper, rucola en verse schelpen uit de
regio

| 23.50

RISOTTO (VEGETARISCH)

Met bospaddestoelen en rucola

| 21.50

PASTA (VEGETARISCH)

Met tomaatjes, knoflook, rode peper,
kappertjes, rucola zeekraal en olijven

| 21.50

Hoofdgerechten worden standaard geserveerd met
friet, salade, mayonaise en huisgemaakte
remouladesaus

Extra bestelling bijgerecht:
Friet met mayonaise 4.50
Huisgemaakte salade 4.00
Brood pain de mêr 3.00

ZEEUWSE KREEFT BRU17

| dagprijs

gewokt met o.a. verse gember, citroengras, rode
peper, knoflook, witte wijn, koriander en limoen
Wordt geserveerd met huisgemaakte mayonaise,
salade en friet

ZEEUWSE KREEFT GEKOOKT

| dagprijs

gekookt in court-bouillon. Wordt geserveerd
met huisgemaakte mayonaise, salade en
friet

De Zeeuwse kreeft van BRU17 wordt vanaf eind maart
tot 15 juli geleverd door de Bruse
visserijbedrijven firma Roth & Zn en Muller & Zn. Zij
vissen met de BRU 81 en BRU 20. Hun visgebied
beslaat de gehele Oosterschelde en Grevelingen. In
de praktijk betekent het... 's ochtends gevangen
's middags in de BRU17.

BUITEN DE KAART

Wij bewegen mee met de seizoenen en zijn
afhankelijk van de aanvoer van de vissersvloot.
Daarom hebben wij vaak suggesties buiten de
reguliere kaart

De allergenenkaart vindt u achterin de menukaart



BRU 17
HABRAKENVIS

KINDERGERECHTEN



KABELJAUWHAAS GEBAKKEN | 14.50

KIBBELING VAN KABELJAUW | 9.95

CALAMARES | 9.50

HUISGEMAAKTE DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE | 9.50

DAME BLANCHE | 9.50

DESSERT CHEF | 10.95

KINDERDESSERT | 5.50