

# 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

## PAIN DE MER

**GEROOKTE WILDE PALING** | 16.50

*Pain de mer baton*

**GEROOKTE ZALM** | 15.50

*Pain de mer baton*

**WITVIS RILLETTE** | 17.50

*Pain de mer baton*

**GARNALEN KROKETTEN** | 18.50

*Pain de mer en huisgemaakte cocktailsaus*

### 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 huisgemaakte saus naar keuze*

**CALAMARES** | 10.95

*Met huisgemaakte knoflooksaus*

## VISMENU'S

**KIBBELING VAN KABELJAUW** | 19.50

*Met friet, coleslaw, mayonaise en huisgemaakte remoulade saus*

**CALAMARES** | 17.50

*Met friet, coleslaw, mayonaise en huisgemaakte knoflooksaus*

# VOORGERECHTEN

## SCHEERMESSEN

*Knoflook, tomaat en basilicum*

| 16.50

## TAPIJTSCHHELPEN

*Knoflook, tomaat, courgette, room en witte wijn*

| 16.50

## FRUITS DE MER BRU17

*Oosterschelde kreeft, Noordzeekrabscharen, scheermessen, 8 oesters, ceviche van coquille en huisgemaakte mayonaise*

| 85.00

## PALING SALADE

*Salade met wilde gerookte paling*

| 17.50

## VISSOEP BRU17

*Rijk gevulde gebonden vissoep*

| 15.50

## CEVICHE VAN ZEEBAARS

*Met mangocurry en avocadocrème*

| 18.50

## CALAMARES

*Met huisgemaakte aolie*

| 11.50

## ZILTE SALADE (VEGAN)

*Little gem, zeegroenten, gegrilde paprika en vegan wakamayonaise*

| 12.50

## PAIN DE MER

*Zeeuws brood met huisgemaakte tapenade en roomboter*

| 7.50

## SCHELDESSE OESTERS

*Hemelsbreed op nog geen 100 meter hier vandaan kweekt familie bedrijf Bout oesters in de Oosterschelde. In het heldere zoute water groeien deze Zeeuwse oesters uit tot ware parels; vol van smaak zilt en romig. Rechtstreeks uit de Oosterschelde op je bord*

### **Vers opengestoken met citroen**

3 st. 10.50 | 6 st. 20.40 | 12 st. 39.60

### **Gegratineerd met kaas en een specerijenmelange van kurkuma, paprikapoeder en kerrie**

3 st. 12.60 | 6 st. 24.60 | 12 st. 48.00

### **Gegratineerd met chili boter**

3 st. 12.60 | 6 st. 24.60 | 12 st. 48.00

## IERSE UMAMI OESTER

*vers opengestoken met citroen*

3 st. 10.50 | 6 st. 20.40 | 12 st. 39.60

## GEGRATINEERDE OESTERS

*Met kaas en een specerijenmelange van kurkuma, paprikapoeder en kerrie*

3 st. 12.60 | 6 st. 24.60 | 12 st. 48.00

## GEGRATINEERDE OESTERS MET CHILI BOTER

*Oester gegratineerd met huisgemaakte chilli boter*

3 st. 12.60 | 6 st. 24.60 | 12 st. 48.00

## OESTER PLATEAU

*Een proeverij van 3 oesters Scheldesse, 3 Ierse Umami en 3 gegratineerde creuses*

| 34,50



# HOOFDGERECHTEN

## TARBOT | 5.90 per 100 gram

Hele tarbot gebakken gewicht tussen de 550 - 800 g

## GRIET | 5.90 per 100 gram

Hele griet gebakken gewicht tussen de 550 - 800 g

## GEBAKKEN PALING | 29.50

Gebakken Ierse wilde paling

## DELTA MENU | 25.50

Drie verschillende filets van Noordzeevis

Standaard geserveerd met frites, huisgemaakte salade, huisgemaakte remoulade en mayonaise

## KABELJAUWHAAS | 28.50

Haas van de kabeljauw op de huid gebakken

## ZEEBAARS | 28.50

Op de huid gebakken zeebaars filet

## GRIETFILET | 29.50

Op de huid gebakken grietfilet

Geserveerd met aardappelpuree, lamsoren met witte wijn saus

## SAFFRAAN RISOTTO MET DAGVERSE NOORDZEE VIS | 26.50

Met bospaddestoelen, tomaatjes, rucola en gebakken filet van Noordzeevis

## PASTA BRU 17 | 23.50

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

## RISOTTO (VEGETARISCH) | 21.50

Met bospaddestoelen en rucola

## PASTA (VEGETARISCH) | 21.50

Een volle puttanesca saus met gegrilde groenten en zeewier van het seizoen

Standaard geserveerd met huisgemaakte salade

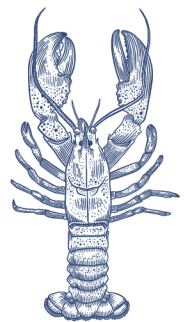
## ZEEUWSE KREEFT BRU17 | dagprijs

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.



Wij bewegen mee met de seizoenen en zijn afhankelijk van de aanvoer van de vissersvloot.

Daarom hebben wij vaak suggesties buiten de reguliere kaart. Vraag er naar bij het personeel

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

# KINDERGERECHTEN

---



KABELJAUWHAAS GEBAKKEN | 14.50

KIBBELING VAN KABELJAUW | 9.95

CALAMARES | 9.50

## HUISGEMAAKTE DESSERTS

---

CRÈME BRÛLÉE | 9.50

SEMIFREDDO | 10.50

DESSERT CHEF | 10.95

KINDERDESSERT | 6.50

---

### KAASSELECTIE VAN VAN TRICHT

**Selectie van 5 kazen - €16,50**

*Met notenbrood en passend garnituur*

**Ratafia Nouvelle Vague**

*Sluit goed aan bij de rijke, zoute en soms pittige smaken van kaas. In zijn geur herken je noten gekonfijt fruit cacao en amandel*

| 10.50