

# 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** | 19.50

*Pain de mer baton*

**GEROOKTE ZALM** | 16.50

*Pain de mer baton*

**HOLLANDSE GARNALEN** | 18.50

*In Holland gepelde garnalen*

**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.*

## FISH

**KIBBELING VAN KABELJAUW** | 13.75

*Met een huisgemaakte saus naar keuze*

**CALAMARES** | 10.95

*Met huisgemaakte knoflooksaus*

## FISH & CHIPS

**KIBBELING VAN KABELJAUW** | 20,50

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

**CALAMARES** | 17.50

*Met friet, coleslaw, mayonaise en huisgemaakte knoflooksaus*

# VOORGERECHTEN



## SCHEERMESSEN | 17.50

*Knoflook, tomaat en basilicum*

## TAPIJTSCHELPEN | 19.50

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

## KOKKELS | 18.50

*sjalot, tijm, dragon, laurier, witte wijn, boter*

## MOSSELEN IN 'T GROEN | 17.50

*sjalot, tijm, dragon, knoflook, room, witte wijn, kervel, bieslook, peterselie, dille*

## FRUITS DE MER BRU17 | 94.50

*Zeeuwse Kreeft, Noordzeekrabscharen, scheermessen, Ierse Umami oesters, Scheldesse oesters, ceviche van coquille en huisgemaakte mayonaise*

## PALING SALADE | 19.50

*Salade met wilde gerookte paling*

## VISSOEP BRU17 | 16.50

*Rijk gevulde gebonden vissoep*

## CEVICHE VAN ZEEBAARS | 19.50

*Met mangocurry en avocadocrème*

## HOLLANDSE GARNALEN | 19.50

*Cocktail van in Holland gepelde Hollandse garnalen*

## CALAMARES | 12.50

*Met huisgemaakte aioli*

## KNOLSELDERIJSOEP (VEGA) | 7.50

*Met tomaat, chiliolie en furikake*

## PAIN DE MER | 7.50

*Zeeuws brood met huisgemaakte tapenade en roomboter*

## SCHELDASSE 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 uw 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

### **uit de oven met huisgemaakte chili boter**

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

## IERSE UMAMI OESTERS

*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

## OESTERS UIT DE OVEN MET CHILI BOTER

*Oester uit de oven met huisgemaakte chili boter*  
3 st. 12.60 | 6 st. 24.60 | 12 st. 48.00

## OESTER PLATEAU

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

| 34,50





# HOOFDGERECHTEN

## TARBOT | 6.25 per 100 gram

Hele tarbot gebakken gewicht  
tussen de 550 - 800 g

## GRIET | 6.25 per 100 gram

Hele griet gebakken gewicht  
tussen de 550 - 800 g

## GEBAKKEN PALING | 32.50

Gebakken Ierse wilde paling

## DELTA MENU | 29.50

Drie verschillende filets van Noordzeevis

Bovenstaande gerechten worden standaard  
geserveerd met frites, huisgemaakte salade,  
huisgemaakte remoulade en mayonaise

## SAFFRAAN RISOTTO MET DAGVERSE NOORDZEE VIS | 28.50

Met bospaddestoelen, tomaatjes, rucola  
en gebakken filet van Noordzeevis

## PASTA BRU 17 | 25.50

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

## RISOTTO (VEGETARISCH) | 23.50

Met bospaddestoelen, gepofte tomaat en rucola

## PASTA (VEGETARISCH) | 23.50

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

Bovenstaande gerechten worden standaard geserveerd  
met huisgemaakte salade

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 mër 3.00

## KABELJAUWHAAS | 29.50

Haas van de kabeljauw op de huid gebakken

## ZEEBAARSFILET | 32.50

Op de huid gebakken wilde zeebaarsfilet

Bovenstaande gerechten worden standaard geserveerd met  
aardappelpuree, seizoensgarnituur en witte wijn saus

## ZEEUWSE KREEFTSEIZOEN 2026

### 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.

Scan onderstaande QR-code voor een impressie van  
een visdag van de firma Roth



## ZEEUWSE MOSSELEN 2026

### GEKOOKTE MOSSELEN

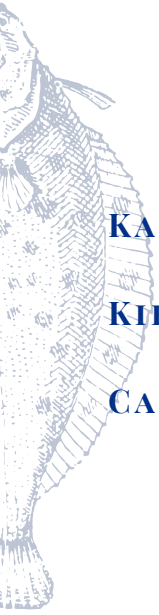
Traditioneel met uien, selderij,  
laurierblaadjes en peper. Geserveerd met  
friet, drie huisgemaakte sauzen en een  
frisse salade. | 29.50

### GEKOOKTE MOSSELEN BRU 17

Gekookt met venkel, dragon, boter en witte  
wijn. Geserveerd met friet, drie  
huisgemaakte sauzen en een frisse salade. | 29.50

# KINDERGERECHTEN

---



KABELJAUWHAAS GEBAKKEN	15.50
KIBBELING VAN KABELJAUW	10.50
CALAMARES	9.50

## HUISGEMAAKTE DESSERTS

---

CRÈME BRÛLÉE	10.50
DAME BLANCHE	11.50
DESSERT CHEF	11,95
KINDERDESSERT	6.50

---

### KAASSELECTIE VAN VAN TRICHT

**Selectie van 5 kazen** | 16.50  
*Met notenbrood en passend garnituur*

**Ratafia** | 10.50  
*Deze Amberkleurige zachtzoete wijn gaat uitstekend samen met de rijke, zoute en soms pittige smaken van de geselecteerde kazen. In zijn geur herken je noten gekonfijt fruit, cacao en amandel*