

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 2 st. | 19.50

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

Venkel, tijm, knoflook, ui, witte wijn, crème fraîche, room en rode peper

TAPIJTSCHELPEN

| 19.50

Knoflook, tomaat, dragon, laurier, room, Noilly prat witte wijn en peterselie

MOSSELEN IN 'T GROEN

| 17.50

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

HARING 2 ST. (NIEUWE 2026)

mosterd, augurk, dille, zeebanaan, crème fraîche, limoen, groene kruidenolie

| 15.50

VISSOEP BRU17

| 16.50

Rijk gevulde gebonden vissoep

TARTAAR ZEEBAARS

| 19.50

Furikake, bieslook, limoen, sjalot, rucola, zeekraal, wasabi, mayonaise en pistache

HOLLANDSE GARNALEN

| 19.50

Salade van in Holland gepelde garnalen

CALAMARES

| 12.50

Ringen van Pijlinktvis gefrituurd met huisgemaakte aioli

BURRATA SALADE VEGETARISCH

| 16.50

Burrata, komkommer, tomaat, rucola, basilicum, chilivlokken, Aceto Balsamico

PAIN DE MER

| 8.50

Zeeuws brood met huisgemaakte tapenade en roomboter

FRUITS DE MER BRU17 2P.

| 96.50

Zeeuwse Kreeft, langoustines, tapijtschelpen, mosselen, Zeeuwse Scheldesse oester, ceviche coquilles, Stellendamse ongepelde garnalen, huisgemaakte mayonaise en pain de mer

OESTERS

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 uw bord

Vers opengestoken met citroen

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

gegratineerd met beurre blanc en fijngesneden prei en Parmezaanse kaas

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

uit de oven met huisgemaakte kruidenboter

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

OESTER PROEVERIJ

*Een proeverij van 3 bereidingen oesters
2x Komkommer Gratiné, 2 x Oosterse Vinaigrette, 2x Beurre blanc met prei en Parmezaanse kaas*

| 26.50





HOOFDGERECHTEN

TARBOT | 6.75 per 100 gram
*Hele tarbot gebakken, gewicht
tussen de 550 - 800 g*

GRIET | 6.75 per 100 gram
*Hele griet gebakken, gewicht
tussen de 550 - 800 g*

ZEETONG | dagprijs
*Hele zeetong 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*

**RISOTTO MET DAGVERSE
NOORDZEE VIS** | 28.50
*Citroen risotto met bospaddestoelen,
tomaatjes, rucola en gebakken filet van
Noordzeevis*

PASTA PUTTANESCA | 25.50
*Verse pasta met tomaatjes, knoflook, rode
peper, rucola en verse schelpen uit de
regio*

RISOTTO VEGETARISCH | 23.50
*Citroenrisotto met bospaddestoelen, gepofte
tomaat en rucola*

PASTA PUTTANESCA VEGETARISCH | 23.50
*Tomaat, kappertjes, olijven, zeebanaanjes,
zeekraal*

Bovenstaande gerechten worden standaard geserveerd
met huisgemaakte salade.

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*

KREEFT

SCHOTSE KREEFT | dagprijs
*gekookt in court-bouillon. Wordt geserveerd
met huisgemaakte mayonaise, salade en
friet*

ZEEUWSE MOSSELEN

GEKOOKTE MOSSELEN | 31.50
*Traditioneel met uien, selderij,
laurierblaadjes en peper.
Geserveerd met friet, drie huisgemaakte
sauzen en een frisse salade.*

GEKOOKTE MOSSELEN BRU 17 | 31.50
*Gekookt met venkel, dragon, boter en witte
wijn.
Geserveerd met friet, drie huisgemaakte
sauzen en een frisse 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
Huisgemaakte salade
Brood pain de m r (2 sneetjes)*



KINDERGERECHTEN

KABELJAUWHAAS GEBAKKEN	15.50
KIBBELING VAN KABELJAUW	10.50
CALAMARES	9.50

HUISGEMAAKTE DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	10.50
BOLUS DESSERT <i>minibolus, vanille ijs, aardbei, framboos, bramen</i>	11.50
DESSERT CHEF	11,95
ALLERGENENVRIJ IJS MET ROOD FRUIT <i>keuze uit vanille of chocoladeijs</i>	10,50
KINDERDESSERT	6.50
ESPRESSO MARTINI	10.50

KAASSELECTIE VAN VAN TRICHT

Selectie van 5 kazen <i>Met notenbrood en passend garnituur</i>	16.50
Ratafia <i>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</i>	10.50

FRANSE WITTE WIJN

Fris & Elegant

Sauvignon Blanc Bergerac <i>Stuivende geur van limoen en kruisbessen. Fris in de mond en een aanhoudende afdronk.</i>	glas 5.75 29.50
Muscadet Chantegrolle <i>Fris, droog en lichtgeel in het glas. Floraal en citrus in geur, zacht en rond door rijping op de lie.</i>	33.50
Picpoul de Pinet Domaine des Lauriers <i>Droog, fris en ziltig. Puur terroir van de Middellandse Zee.</i>	32.50
Viognier Pays d’Oc <i>Bloemige aroma’s, frisse spanning en een lichte ziltigheid.</i>	glas 7.00 36.50
Reuilly Blanc Domaine de la Pagerie <i>Florale Sauvignon Blanc met vol, rond mondgevoel en licht fruit.</i>	42.50
Sancerre Domaine de la Forêt <i>Fris, geurig, vol fruit en mineralen. Kruisbes, citrus en mooie balans.</i>	glas 9.50 49.50
Sancerre “Harmonie” Domaine de la Forêt <i>Subtiel houtgelagerd, tonen van vanille. Elegant meesterwerk.</i>	54.50
Pouilly-Fumé Loire <i>Tropisch fruit en mineraliteit. Lange afdronk met groene appel.</i>	glas 8.00 40.50

Vol & Complex

Chevancy Chardonnay Réserve Languedoc <i>Strogeel, krachtig en elegant. Eiken, boter, vanille en geel steenfruit.</i>	glas 6.00 31,50
Chenin Blanc / Chardonnay Domaine Tariquet <i>Mineraliteit van Chenin, rondheid van Chardonnay. Perzik, bloemen, vanille.</i>	29.50
Bourgogne Pouilly-Fuissé Domaine Sophie Cinier <i>Droog, fruitig, complex. Prachtige lengte en gelaagdheid.</i>	74.50
Domaine Sophie Cinier Bourgogne Saint Véran <i>Tonen van witte bloemen, groene appel en citrus fruit, subtiel aangevuld met vuursteen (mineraliteit), amandel, honing en zachte botertoetsen.</i>	65.00
Chablis Vieilles de vignes Domaine de Perdriycourt <i>Floraal, droog maar fruitig. Mooie frisheid en lange finale.</i>	65.00
Chablis Domaine Vrignaud <i>Fris en knisperend met tonen van geel steenfruit en rijke mineraliteit.</i>	glas 10.50 54,50
Domaine Prieuré des Papes AOP Châteauneuf du Pape blanc vieilles vignes <i>Volle, biologische witte wijn uit de Zuidelijke Rhône, met tonen van wit fruit en bloesem. Unieke rijping van 9 maanden.</i>	79.50

ITALIAANSE WITTE WIJN

Fris & Licht

Canapi Grillo Sicilië <i>Soepele en frisse wijn met fruitige aroma's van meloen, ananas en citrusfruit.</i>	glas 5.50 27,50
Bolla Chardonnay Veneto <i>Fruitige wijn met een zachte ronde smaak met frisse tonen van citrus en perzik.</i>	glas 5.75 29.50
Pinot Grigio Rodelia <i>Fruitige, droge wijn met rijp wit fruit en een vleugje kruidigheid.</i>	glas 6.00 30.50

Vol & Complex

Vermentino Sardinië Argiola <i>Goudgeel, kruidig en vol. Wit fruit, venkel en grapefruit.</i>	39.50
Pecorino Illuminatie <i>Rijke tonen van citrusfruit, groene appel en peer, gecombineerd met veldbloemen, amandel en een subtiele mineraliteit (ziltheid)</i>	42.50

SPAANSE WITTE WIJN

Fris & Licht

Verdejo Rueda Puerta Adalia <i>Bloemige geur, smaak van appel, peer en citrusfruit. Rond, fris en met een subtiel bittertje.</i>	glas 5.75 29.50
--	-------------------

OOSTENRIJKSE WITTE WIJN

Grüner Veltliner, Müller Kremstal <i>Uitermate fris, smaken van citrus, perzik en honing. Kenmerkend is het klein peperige toontje in de afdronk.</i>	34.50
---	-------

DUITSE WITTE WIJN

Fris & Elegant

Riesling Trocken | Emil Bauer | 36.50

Groengeel in het glas. Perzik, groene appel, witte bloemen en een hint van honing. Fris en fruitig.

Riesling | Emrich Schönleber | 69.50

Elegant, mineraal en verfijnd. Rijp fruit, steenachtige tonen en indrukwekkende expressie. Droog en intens.

Vol & Complex

Weissburgunder | Emil Bauer glas 6.00 | 31.50

Volle Pinot Blanc met frisse tonen van groene appel en citrus. Zacht en rond van smaak.

ROSE

Fris & Licht

Canapi Rosé | Trevenezie, Italië glas 5.50 | 27.50

Lichtroze van kleur. Frisse neus met aardbei en framboos. Zacht en soepel met levendige zuren.

Rond & Fruitig

Domaine de la Pagerie Les Terres de Silice Reuilly Gris (ook in magnum) | 38.50 | 72.00

Uit de Franse Loirevallei, gemaakt door wijnmaker Baptiste Pointereau. Hoewel de kleur doet denken aan een rosé, is dit officieel een "Vin Gris". Aroma's van wit fruit (perzik, peer), exotische tonen (abrikoos) en een subtiele kruidigheid.

Rodelia Rosé | Veneto, Italië | 29.50

Zeer licht gekleurd. Aroma's van wilde aardbei, rozen, citrus en rijpe meloen. Weelderig en expressief

ZEEUWSE WITTE WIJN

Schouwen-Duiveland Gris | Nederland | 56.50

Pinot Gris met kracht en finesse. Complexe aroma's, lichte rokerigheid en frisse zuren.

RODE WIJN

Elegant & Sappig

La Forêt Gasselin, Sancerre Rouge | Frankrijk

| 49.50

Licht gekoeld is deze rode Sancerre op zijn best.
De Pinot Noir druif geeft een mooie lichtgekleurde rode wijn met veel fruitigheid.

Saint Martin Merlot | Frankrijk

glas 5.50 | 27.50

Soepele, fruitige en zachte Merlot uit het zuiden van Frankrijk.
Makkelijk drinkbaar met een ronde smaak.

Vol & Krachtig

Rodelia Primitivo Puglia | Italië

glas 6.00 | 30.50

Donkere robijnrode kleur met violette reflecties.
Aroma's van bramen, kersen en pruimen, met kruiden en een lichte florale toets.
Vol, evenwichtig, met een mooie aciditeit en zachte tannines. Lange, droge afdronk.

Domaine de la Pagerie Reuilly Rouge Rulliacus

| 42,00

Lichtrood van kleur en heerlijk vers rijp rood fruit in de smaak.
Delicate en culinair.

CHAMPAGNE/CAVA

Cava Rosé | Flama d'Or

| 29.50

Sappige en fruitige rosé cava van Trepát. Licht van kleur, verfrissend en zacht bruisend.

Cava Clos Foreses Reserve Brut

glas 8.50 | 42.50

Lichtgeel in het glas met een gouden gloed.
Aroma's van gedroogde noten en een vleugje getoast brood. In de mond een goed uitgebalanceerde
smaak en een delicate afdronk

Champagne Brut Tradition | Christophe Herbelet

glas 11.00 | 57.50

Fruitige neus en levendige mousse. 100% Meunier, elegant en expressief.

Champagne Blanc de Blancs | Ruinart

|154.50

100% Chardonnay. Licht, fris en verfijnd met citrus, witte bloemen en mineraliteit.

DRANKENKAART

BIEREN VAN HET VAT

<i>Swinckels superieur pilsner 30 cl</i>	4.00
<i>Swinckels superieur pilsner 50 cl</i>	7.25
<i>Seizoensbier 30 cl</i>	5.50
<i>Weihenstephan 30 cl</i>	5.75
<i>Weihenstephan 50 cl</i>	8.75
<i>La trappe blond</i>	5.75

BIEREN OP DE FLES

<i>La Trappe Dubbel/ Tripel/ Wit</i>	6.00
<i>La Trappe 0.0% Epos/ Nillis</i>	5.50
<i>Swinckels 0.0%</i>	3.75
<i>Bavaria Radler 0.0%</i>	3.75
<i>Bavaria Radler 2%</i>	4.00
<i>Duvel</i>	6.25
<i>Kriek MAX</i>	5.25

SCHOUWSE BROUW

Schouws Blond;	6.00
<i>Een goed doordrinkbaar blondbier met een zoete nasmaak</i>	
Goense Goud;	6.00
<i>Een stevig blondbier</i>	
Zonbrero;	6.00
<i>Een fris biertje met een fruitige lager</i>	

MINERAALWATER

<i>BRU bruisend 25 cl</i>	3.50
<i>BRU plat 25 cl</i>	3.50
<i>BRU bruisend 100 cl</i>	7.75
<i>BRU plat 100 cl</i>	7.75

GEDESTILLEERD

<i>Jonge jenever</i>	4.50
<i>Oude jenever</i>	4.50
<i>Corenwijn</i>	4.50
<i>Whisky Johnnie Walker red label</i>	7.00
<i>Whiskey Jameson</i>	6.50
<i>Whisky Glenfiddich</i>	8.75
<i>Whisky Chivas regal</i>	9.75
<i>Cognac Jospeh Guy</i>	7.75
<i>Calvados</i>	6.75
<i>Amaretto Disaronno</i>	5.25
<i>Licor 43</i>	5.25
<i>Tia Maria</i>	5.25
<i>Cointreau</i>	5.25
<i>Grand Marnier</i>	5.25
<i>Ricard</i>	6.00
<i>Pernod</i>	6.00
<i>Zeeuwse Babbelaar Likeur</i>	5.25
<i>Zeeuwse Bolus Likeur</i>	5.25
<i>Vodka</i>	5.25
<i>Baileys</i>	5.25
<i>Limoncello</i>	5.25

APERITIEF

<i>Cava</i>	8.50
<i>Champagne</i>	10.50
<i>Port rood / wit</i>	4.50
<i>Fentimans rosé lemonade (alcoholvrij)</i>	4.00
<i>Crodino (alcoholvrij)</i>	4.75
<i>Witte wijn 0.0 (200 ml)</i>	9.50

FRISDRANKEN

<i>Coca Cola</i>	3.50
<i>Coca Cola Zero</i>	3.50
<i>Fanta Orange</i>	3.50
<i>Sprite</i>	3.50
<i>Bitter Lemon</i>	3.75
<i>Fever Tree Tonic</i>	3.50
<i>Fuze Ice Tea</i>	3.75
<i>Fuze Ice Tea green</i>	3.75
<i>Chocomel</i>	3.75
<i>Fristi</i>	3.75
<i>Appelsap</i>	3.75
<i>Sinaasappelsap</i>	3.75
<i>Apfelschörle</i>	3.75
<i>Ginger Ale double dutch</i>	3.75
<i>Rivella</i>	3.75

WARME DRANKEN

<i>Koffie</i>	3.50
<i>Cappuccino</i>	4.00
<i>Latte Macchiato</i>	4.25
<i>Koffie verkeerd</i>	4.25
<i>Espresso</i>	3.50
<i>Dubbele espresso</i>	5.00
<i>Thee</i>	3.50
<i>Verse muntthee</i>	4.25
<i>Verse gemberthee</i>	4.25
<i>(met kaneel en sinaasappel +0.75)</i>	
<i>Warme chocomel</i>	4.25
<i>(met slagroom + 0.50)</i>	
<i>Chai Latte Vanille</i>	4.25
<i>Havermelk + 0.75</i>	

SPECIALE KOFFIE

<i>Irish Coffee met Whiskey</i>	9.00
<i>French Coffee met Grand Marnier</i>	9.00
<i>Jamaican Coffee met Tia Maria</i>	9.00
<i>Spanish Coffee met Licor 43</i>	9.00
<i>Italian Coffee met Amaretto</i>	9.00
<i>Baileys Coffee</i>	9.00
<i>Koffie "BRU"</i>	9.50

ALLERGENENKAART

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN	VIS	GLUTEN	SELDERIJ	MOSTERD	ZWAVELDIOXIDE	NOTEN	PINDA'S	LUPINE	SOJA	MELK	EI	SESAMZAAD

CIABATTA GEROOKTE WILDE PALING
PAIN DE MER GARNALENKROKETTEN
BROODJE HARING
CIABATTA ZALM
CIABATTA GARNALEN
BROOD

3, 4, 5, 6, 11, 12, 14
1, 4, 5, 6, 11, 12 en 13
3 en 4
3 en 4
1, 4, 5, 6, 11, 12 en 13
4, kan sporen van 8, 10, 11, 12 en 14 bevatten

KIBBELING VAN KABELJAUW
KIBBELING VAN KABELJAUW MENU
CALAMARES
CALAMARES MENU

3, 4, 5, 6, 11 en 13
3, 4, 5, 6, 11 en 13
2, 4, 5, 6, 11, 12, en 13
2, 4, 5, 6, 11, 12, en 13

SCHEERMESSEN
TAPIJTSCHELPEN
KOKKELS
FRUITS DE MER BRU17
GARNALEN COCKTAIL
CALAMARES

2 en 7
2, 7 en 12
2 en 7
2, 7 en 12
1, 4, 5, 6, 11, 12 en 13
2, 4, 5, 6, 11, 12 en 13

VISSOEP
OESTERS
OESTERS GEGRATINEERD
OESTERS CHILI
OESTER PLATEAU

2, 3, 5 en 7
2
2 en 12
2 en 12
2 en 12

TARBOT
GRIET
GEBAKKEN PALING
PALING IN HET GROEN
DELTA MENU

3, 5, 6, 11, 12 en 13
3, 5, 6, 11, 12 en 13
1, 3, 5, 6, 11, 12 en 13
3, 5, 6, 11, 12 en 13
3, 5, 6, 11, 12 en 13
3, 5, 6, 11, 12 en 13

KABELJAUWHAAS
RISOTTO
PASTA BRU17
RISOTTO VEGETARISCH
PASTA VEGETARISCH
MOSSELEN TRADITIONEEL
MOSSELEN BRU17

3, 5 en 12
2, 4, 7 en 13
5 en 12
4, 7, en 13
2, 5 en 7
2, 7 en 12

CREME BRULEE
PANNACOTTA FRUIT
DESSERT CHEF
KINDER DESSERT

12 en 13
12 en 8
Wisselend, vraag ernaar bij de bediening
4, 8, 12 en 13

ALLERGENENKAART

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN	VIS	GLUTEN	SELDERIJ	MOSTERD	ZWAVELDIOXIDE	NOTEN	PINDA'S	LUPINE	SOJA	MELK	EI	SESAMZAAD

CIABATTA GEROOKTE WILDE PALING	3, 4, 5, 6, 11, 13
CIABATTA GEROOKTE ZALM	3, 4, 5, 6, 11, 13
CIABATTA HOLLANDSE GARNALEN	1, 4, 5, 6, 11, 12, 13
CIABATTA GARNALEN KROKETTEN	1, 4, 5, 6, 11, 13
KIBBELING VAN KABELJAUW	3, 4, 5, 6, 11, 13
KIBBELING VAN KABELJAUW MENU	3, 4, 5, 6, 11, 13
CALAMARES	2, 4, 5, 6, 11, 12, 13
CALAMARES MENU	2, 4, 5, 6, 11, 12, 13
SCHEERMESSEN	2, 7, 12
TAPIJTSCHELPEN	2, 7, 12
MOSSELEN IN HET GROEN	2, 7, 12
FRUITS DE MER BRU17	1, 2, 4, 6, 7, 12
HOLLANDSE GARNALEN SALADE	1, 4
VISSOEP BRU17	3, 5, 7, 12
TARTAAR VAN ZEEBAARS	3, 4, 5, 6, 8, 11, 13
HARING GERECHT	3,
CALAMARIS AIOLI	2, 6, 13
SALADE MET BURRATA	7, 12
OESTERS	2, 7
OESTERS KRUIDENBOTER	2, 12
OESTERS MET BEURRE BLANC	2, 3, 7, 12
OESTER PROEVERIJ	2, 3, 7, 11, 12, 14
TARBOT	3, 12
GRIET	3, 12
GEBAKKEN PALING	3, 12
DELTA MENU	3, 12
KABELJAUWHAAS	3, 5, 12
ZEEBAARS FILET	3, 5, 12
RISOTTO	3, 5, 7, 12
PASTA PUTTANESCA	2, 4, 7, 13
RISOTTO VEGETARISCH	5, 7
PASTA VEGETARISCH	4, 7, 12
MOSSELEN TRADITIONEEL	2, 7
MOSSELEN BRU17	2, 7, 12
GEKOOKTE KREEFT	1, 5, 6, 12, 13
GEWOKTE KREEFT	1, 6, 12, 13, 14

ALLERGENENKAART

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN	VIS	GLUTEN	SELDERIJ	MOSTERD	ZWAVELDIOXIDE	NOTEN	PINDA'S	LUPINE	SOJA	MELK	EI	SESAMZAAD

BASILICUM OLIE

DILLE MAYONAISE

COCKTAILSAUS

MOSTERSAUS

KNOFLOOKSAUS

ZAANSE MAYONAISE

HUISGEMAAKTE MAYONAISE

HUISGEMAAKTE AIOLI

DRAGON MOSTERDSAUS

5, 6, 11, 13, 14

5, 6, 7, 11, 12, 13, 14

5, 6, 11, 13, 14

5, 6, 11, 12, 13, 14

5, 6, 11, 13, 14

6, 13

6, 13

3, 5, 6, 12

CREME BRULEE

ZEEUWSE BOLUS DESSERT

DESSERT CHEF

KINDER DESSERT

ALLERGEENVRIJ DESSERT

12, 13

4, 12, 13

Wisselend, vraag ernaar bij de bediening

4, 12, 13

8