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 12:00. 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 | 17.50
Pain de mer baton

HOLLANDSE GARNALEN | 18.50
Pain de mer baton met In Holland gepelde garnalen

GARNALEN KROKETTEN | 21.50
Pain de mer baton met 2 garnalen kroketten 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 | 14.50
Met een huisgemaakte saus naar keuze

CALAMARES | 12.50
Met huisgemaakte knoflooksaus

FISH & CHIPS

KIBBELING VAN KABELJAUW | 21.50
Met friet, coleslaw, mayonaise en huisgemaakte remoulade saus

CALAMARES | 18.50
Met friet, coleslaw, mayonaise en huisgemaakte knoflooksaus

Fish & Chips ook te bestellen tijdens het diner

VOORGERECHTEN

Scheermessen | 17.50
Scheermessen in kerrie-masala en kokosmelk

Tapijtschelpen | 19.50
Tapijtschelpen met tomaat, courgette en room

Kokkels | 18.50
Kokkels met sjalot, dille, kervel, peterselie, witte wijn en boter

Coquilles | 19.50
Gebrande coquille met knolselderij, walnoot en truffel

Vissoep BRU17 | 16.50
Rijk gevulde 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

Bietensalade, geitenkaas | 16.50
Bietensalade met geitenkaas uit de oven, walnoot en balsamico
VEGA

Pain de mer | 8.50
Zeeuws brood met huisgemaakte tapenade en roomboter
VEGA

Fruits de mer BRU17 2p. | 96.50
Zeeuwse Kreeft, langoustines, tapijtschelpen, mosselen, Zeeuwse Scheldesse oester, ceviche coquille, Stellendamse ongepelde garnalen, huisgemaakte mayonaise en pain de mer

Wijntip
Eivi | Spanje | Galicia | Albariño
Goudgele kleur, aroma's van citrus en passievrucht

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, fijngesneden prei en parmezaanse kaas
3 st. 12.60 | 6 st. 24.60 | 12 st. 48.00

Geratineerd met spinazie, kruiden, boter en panko
3 st. 12.60 | 6 st. 24.60 | 12 st. 48.00

Oester proeverij | 26.50
Een proeverij van 3 bereidingen oesters
2x Spinazie, kruiden, boter en panko
2x Koreaanse vinaigrette van soja, lente ui en sesam
2x Granité van appel en fijngesneden appel

Lees meer over onze oester challenge op de website. Scan de QR-code en scroll naar benden voor meer informatie

BRU17 Oyster Legend Wall

HOOFDGERECHTEN

Laat je verrassen! Naast onze vertrouwde menukaart hebben we regelmatig extra gerechten buiten de kaart om. Vraag het aan onze bediening

TARBOT | 6.75 per 100 gram

Hele tarbot 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

Pompoen risotto met amandel schaafsel, salie, rucola en gebakken filet van Noordzeevis

PASTA VONGOLE | 28.50

Verse pasta met knoflook, dragon, tijm, lauirier, witte wijn, boter en verse schelpen uit de regio

RISOTTO VEGA | 23.50

Pompoen risotto met amandel schaafsel, sali en rucola

PASTA PESTO VEGA | 23.50

Verse pasta met pesto, spinazi en champignons

Bovenstaande gerechten worden standaard geserveerd huisgemaakte salade.

EXTRA TE BESTELLEN BIJGERECHT:

Friet met mayonaise
klein 4.00 | middel 5.50 | groot 7.00
Huisgemaakte salade
klein 3.00 | middel | 4.50 | groot 6.00
Warme groenten (voor 2 personen) *6.00*
Bakje aardappelpuree *4.50*
Bakje risotto *5.50*
Brood pain de mêr *(2 sneetjes) 3.00*
Extra saus *0.75*

RODE POON | 29.50

Op de huid gebakken rode poon

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 bijbehorende saus.

KREEFT

SCHOTSE KREEFT | dagprijs

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

WIJNTIP

Illuminati Lumeggio | Italië | Abruzzo | Trebbiano
Stro geel van kleur, bloemig en zeer fruitig

ZEEUWSE MOSSELEN

GEKOOKTE MOSSELEN | 31.50

Traditioneel met uien, selderij, laurierblaadjes peper en witte wijn.

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.

WIJNTIP

Ca´Bolani | Italië | Friuli-Venezia Giulia | Friulano
Prikkelt de zintuigen, geel fruit
en tonen van basilicum

KINDERGERECHTEN



KABELJAUWHAAS GEBAKKEN | 16.50

KIBBELING VAN KABELJAUW | 13.50

CALAMARES | 11.50

MOSSELEN | 18.50

HUISGEMAAKTE DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE | 10.50

DAME BLANCHE | 10.50

Vanille ijs, chocolade saus en chocolade schotsen

DESSERT CHEF | 12.50

ALLERGENEN VRIJ IJS MET SEIZOENS FRUIT | 10,50

Keuze uit vanille, karamel of chocoladeijs

KINDERDESSERT | 6.50

ESPRESSO MARTINI | 12.50

AFFOGATO | 8.50

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

FRANSE WITTE WIJN

Fris & Elegant

Sauvignon Blanc | Chateau Des Eyssards | Bergerac — glas 6.00 | 31.50
Stuivende geur van limoen en kruisbessen. Fris in de mond en een aanhoudende afdronk.

Muscadet | Chantegrolle | Bourgogne — | 34.50
Fris, droog en lichtgeel in het glas. Floraal en citrus in geur, zacht en rond door rijping op de lie.

Picpoul de Pinet | Domaine des Lauriers | Languedoc — | 34.50
Droog, fris en ziltig. Puur terroir van de Middellandse Zee.

Viognier | Domaine des Lauriers | Languedoc — glas 7.50 | 38.50
Bloemige aroma's, frisse spanning en een lichte ziltigheid.

Reuilly Blanc | Domaine de la Pagerie | Loire — | 46.50
Florale Sauvignon Blanc met vol, rond mondgevoel en licht fruit.

Sancerre | Domaine de la Forêt | Sancerre — glas 10.50 | 52.50
Fris, geurig, vol fruit en mineralen. Kruisbes, citrus en mooie balans.

Sancerre "Harmonie" | Domaine de la Forêt | Sancerre — | 59.50
Subtiel houtgelagerd, tonen van vanille. Elegant meesterwerk.

Pouilly-Fumé | Domaine Couet | Loire — glas 8.50 | 42.50
Tropisch fruit en mineraliteit. Lange afdronk met groene appel.

Vol & Complex

Chardonnay Réserve | Chevancy | Languedoc — glas 7.50 | 38,50
Strogeel, krachtig en elegant. Eiken, boter, vanille en geel steenfruit.

Graves | Chateau de Portrets | Bordeaux — | 47.50
Een volle witte wijn met de geur van wit fruit en zachte kruiden. Griltonen van Lychee en vijgen.

Pouilly-Fuissé | Domaine Sophie Cinier| Bourgogne — | 72.50
Droog, fruitig, complex. Prachtige lengte en gelaagdheid.

Saint Véran | Domaine Sophie Cinier | Bourgogne — | 65.00
Tonen van witte bloemen, groene appel en citrus fruit, subtiel aangevuld met vuursteen (mineraliteit), amandel, honing en zachte botertoetsen.

Chablis Vieilles de vignes | Domaine de Perdriycourt | Bourgogne — | 65.00
Floraal, droog maar fruitig. Mooie frisheid en lange finale.

Chablis | Domaine Vrignaud | Bourgogne — glas 11.50 | 56,50
Fris en knisperend met tonen van geel steenfruit en rijke mineraliteit.

Vieilles vignes Blanc | Domaine Prieuré des Papes AOP | Châteauneuf du Pape — | 79.50
Volle, biologische witte wijn uit de Zuidelijke Rhône, met tonen van wit fruit en bloesem. Unieke rijping van 9 maanden.

ITALIAANSE WITTE WIJN

Fris & Licht

Grillo | Canapi | Sicilië — glas 5.75 | 29,50
Soepele en frisse wijn met fruitige aroma's van meloen, ananas en citrusfruit.

Chardonnay | Bolla | Veneto — glas 6.00 | 30.50
Fruitige wijn met een zachte ronde smaak met frisse tonen van citrus en perzik.

Pinot Grigio | Rodelia | Veneto — glas 6.00 | 30.50
Fruitige, droge wijn met rijp wit fruit en een vleugje kruidigheid.

Lumeggio | Illuminati | Abruzzo | Kreeftenwijn — | 39.50
Stro geel van kleur, bloemig en zeer fruitig

Vol & Complex

Vermentino | Sardinië | Argiola — | 39.50
Goudgeel, kruidig en vol. Wit fruit, venkel en grapefruit.

Pecorino | Illuminatie| Abruzzo — | 42.50
Rijke tonen van citrusfruit, groene appel en peer, gecombineerd met veldbloemen, amandel en een subtiele mineraliteit (ziltheid).

Ca´Bolani | Friuli-Venezia Giulia | Friulano | Mosselwijn — | 39.50
Prikkelt de zintuigen, geel fruit en tonen van basilicum.

SPAANSE WITTE WIJN

Fris & Licht

Verdejo | Rueda | Puerta Adalia — glas 6.00 | 30.50
Bloemige geur, smaak van appel, peer en citrusfruit. Rond, fris en met een subtiel bittertje.

Eivi | Galicia | Albariño | Fruits de Mer wijn — | 62.50
Goudgele kleur, aroma's van citrus en passievrucht

OOSTENRIJKSE WITTE WIJN

Grüner Veltliner | Müller | Kremstal — glas 6,50 | 34.50
Uitermate fris, smaken van citrus, perzik en honing. Kenmerkend is het klein peperige toontje in de afdronk.

DUITSE WITTE WIJN

Fris & Elegant

Riesling | Emil Bauer | Pfalz | 38.50
Groengeel in het glas. Perzik, groene appel, witte bloemen en een hint van honing. Fris en fruitig.

Riesling | Gut von beiden | Pfalz | 38,50
100% biologische wijn
Witte perzik, grapefruit en groene appel, aangevuld met frisse citrusnoten

---

Vol & Complex

Weissburgunder | Emil Bauer | Pfalz glas 6.00 | 30.50
Volle Pinot Blanc met frisse tonen van groene appel en citrus. Zacht en rond van smaak.

ROSE

Fris & Licht

Rosé | Canapi | Italië | Veneto glas 5.75 | 29.50
Lichtroze van kleur. Frisse neus met aardbei en framboos. Zacht en soepel met levendige zuren.

Rond & Fruitig

Les Terres de Silice Reuilly Gris | Frankrijk | Loire (ook in magnum) | 38.50 | 72.00
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.

Rosé | Rodelia | Italië | Veneto |32.50
Zeer licht gekleurd. Aroma´s van wilde aardbei, rozen, citrus en rijpe meloen. Weelderig en expressief

ZEEUWSE WITTE WIJN

Gris | Nederland | Schouwen-Duiveland | 56.50
Pinot Gris met kracht en finesse. Complexe aroma's, lichte rokerigheid en frisse zuren.

RODE WIJN

Elegant & Sappig

Pinot Noir | Belles Vignes | Frankrijk | Languedoc — glas 6.00 | 30.50
Licht gekoeld is deze rode Pinot Noir op zijn best.
De Pinot Noir druif geeft een mooie lichtgekleurde rode wijn met veel fruitigheid.

La Forêt Gasselin, Sancerre Rouge | Frankrijk | Sancerre | 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 | Languedoc | 34.50
Soepele, fruitige en zachte Merlot uit het zuiden van Frankrijk.
Makkelijk drinkbaar met een ronde smaak.

Vol & Krachtig

Primitivo | Rodelia| Italië | Puglia — glas 6.50 | 34.50
Donkere robijnrode kleur met violette reflecties.
Aroma's van bramen, kersen en pruimen, met kruiden en een lichte florale toets.

Reuilly Rouge Rulliacus | Domaine de la Pagerie | Frankrijk | Loire | 42,00
Lichtrood van kleur en heerlijk vers rijp rood fruit in de smaak.

CHAMPAGNE/CAVA

Cava Rosé | Flama d'Or | Spanje | Catalonië | 32.50
Sappige en fruitige rosé cava van trepat.
Licht van kleur, verfrissend en zacht bruisend.

Cava Clos Foreses Reserve Brut | Spanje | Penedes — 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 | Champagne streek — glas 12.00 | 57.50
Fruitige neus en levendige mousse. 100% Meunier, elegant en expressief.

Champagne Blanc de Blancs | Frankrijk | Ruinart | Champagne streek | 154.50
100% Chardonnay. Licht, fris en verfijnd met citrus, witte bloemen en mineraliteit.

DRANKENKAART

Bieren van het vat

Swinckels superieur pilsner 30 cl	4.00
Swinckels superieur pilsner 50 cl	7.25
Seizoensbier 30 cl	5.75
Weihenstephan 30 cl	5.75
Weihenstephan 50 cl	8.75
La trappe blond 30 cl	5.75

Bieren op de fles

La Trappe Dubbel/ Tripel/ Wit	6.00
La Trappe 0.0% Epos/ Nillis	5.75
Swinckels 0.0%	4.00
Bavaria Radler 0.0%	4.00
Bavaria Radler 2%	4.50
Duvel	6.25
Kriek MAX	5.25

Schouwse brouw

Schouws Blond; | 6.00
Een goed doordrinkbaar blondbier met een zoete nasmaak

Zeezicht; | 6.00
Een wit biertje met Amerikaanse gist

Zonbrero; | 6.00
Een fris biertje met een fruitige lager

Mineraalwater

BRU bruisend 25 cl	3.50
BRU plat 25 cl	3.50
BRU bruisend 100 cl	7.75
BRU plat 100 cl	7.75

Gedestilleerd

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

Aperitief

Cava	8.50
Champagne	12.50
Port rood / wit	4.50
Witte Martini	4.50
Crodino (alcoholvrij)	4.75
Witte wijn 0.0 (200 ml)	9.50

Frisdranken

Coca Cola	3.50
Coca Cola Zero	3.50
Fanta Orange	3.50
Fanta Casis	3.50
Sprite	3.50
Fever Tree Bitter Lemon	4.25
Fever Tree Tonic	4.25
Fever Tree Pink Grapefruit	4.25
Fever Tree Ginger Ale	4.25
Fever Tree Ginger Beer	4.25
Fuze Ice Tea	3.75
Fuze Ice Tea green	3.75
Chocomel	3.75
Fristi	3.75
Appelsap	3.75
Sinaasappelsap	3,75
Apfelschörle	3.75
Tomatensap	4.25
Rivella	3.50

Warme dranken

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

Speciale koffie

Irish Coffee met Whiskey	9.00
French Coffee met Grand Marnier	9.00
Jamaican Coffee met Tia Maria	9.00
Spanish Coffee met Licor 43	9.00
Italian Coffee met Amaretto	9.00
Baileys Coffee	9.00
Coffee BRU 17 met Zeeuwse Bolus likeur	9.50