

## Lunchgerechten (tot 17:00 uur)

**Pain de mer** *Zeeuws brood bereid met Oosterschelde water. Keuze uit licht of donker*

**Hollandse garnalen** *(in Holland gepeld)* 9,50

**Gerookte wilde paling** 8,95

**Gerookte zalm** 8,95

**Rilette van warmgerookte zalm** *(huisgemaakt)* 7,95

**Haring** *(zacht wit broodje)* 2,95

**Twee garnalenkroketten** 9,95

## Vis uit de frituur (tot 17:00 uur)

**Kibbeling kabeljauw** 7,50

**Lekkerbekje kabeljauw** 7,50

**Calamares** *(huisgesneden)* 6,50

**Sauzen** 0,65

*Keuze uit knoflook / ravigotte / mayonaise / remoulade / cocktail*

## Vismenu's

**Kibbeling kabeljauw** 13,50

**Lekkerbekje kabeljauw** 13,50

**Calamares** *(huisgesneden)* 12,50

*Gebakken vis wordt geserveerd met friet, frisse salade en huisgemaakte remoulade saus*

# Voorgerechten



<b>Tapijtschelpen</b> <i>Bereidt in witte wijn, room, tomaat, courgette, knoflook en dille</i>	10,50
<b>Kokkels</b> <i>Bereidt in Venkelbouillon, Pernod, knoflook, dragon, citroen, venkel en sjalot</i>	10,50
<b>Scheermessen</b> <i>Gewakt met knoflook, rode peper, tomaat, sesamolie, bladpeterselie en witte wijn</i>	10,50
<b>Zeeuwse mosselen</b> <i>Bereidt met sjalotringen, groene kruiden, laurierblad, tijm, witte wijn, roomboter,</i>	10,50
<b>Zomeroesters</b> <i>Raww met citroen apart geserveerd</i>	3 st. 6,75   6 st. 13,00   12 st. 25,50
<b>Zomeroesters gegratineerd</b> oester <i>met kaas en een specerijenmelange van kurkuma, paprikapoeder en kerrie,</i>	meerprijs 0,50 per
<b>Garnalencocktail</b> <i>in Holland gepeld</i>	13,75
<b>Calamares</b> <i>Met huisgemaakte saffraan-tomatenaïoli</i>	7,50
<b>Rijkgevulde vissoep</b> <i>huisgemaakt</i>	9,50
<b>Pain de mer</b> <i>met roomboter, basilicumolie en fleur de Sel</i>	4,50



# Hoofdgerechten

<b>Gebakken hele tarbot</b>	23.50
<b>Gebakken hele griet</b>	23.50
<b>Gebakken sliptong</b> <i>3 stuks</i>	19.50
<b>Gebakken schol</b>	19.50
<b>Kabeljauwhaas</b>	21.50
<b>Delta menu</b> <i>Op de huid gebakken filets van 3 soorten Noordzeevis</i>	21.50
<b>Gebakken paling</b> <i>Ierse wilde paling</i>	24.50
<b>Saffraan risotto</b> <i>Met op de huid gebakken dagverse vis</i>	21.50
<b>Pasta vongola</b> <i>Verse pasta, diverse soorten verse schelpdieren</i>	18.50
<b>Zeeuwse kreeft BRU17</b> <i>gewokt met onder andere verse gember, citroengras, rode peper, knoflook, koriander</i>	dagprijs
<b>Zeeuwse kreeft gekookt</b> <i>De kreeft wordt gekookt in court-bouillon</i>	dagprijs



Onze Zeeuwse kreeft wordt vanaf 1 april tot 15 juli gevangen door het Bruse visserijbedrijf firma Roth & Zn. Zij vissen met de BRU 81. Hun visgebied bestaat uit de Oosterschelde. In de praktijk betekent het... 's ochtends gevangen 's middags in de BRU17.

*De vis wordt geserveerd met friet, frisse salade en huisgemaakte remoulade saus.*

# Zeeuwse Mosselen

## Gekookte mosselen

*Traditioneel met uien, selderij, laurier en peper*  
*Geserveerd met friet | 3 huisgemaakte sausjes | frisse salade*

21,50

De BRU17 is aangesloten bij het **Mosselgilde Bruinisse**. Ons streven is de best beschikbare mossel op tafel te zetten. Bij ons heeft u de keuze tussen bodemcultuurmosselen of hangcultuurmosselen. Voor meer informatie:

[www.mosseldorp.nl](http://www.mosseldorp.nl)



*De vis wordt geserveerd met friet, frisse salade en huisgemaakte remoulade saus.*

## Kindergerechten

### Kabeljauwhaas gebakken

9.50

### 2 sliptong

12.50

### Kibbeling van Kabeljauw

7.50

### Calamares

7.50

*Wardt geserveerd met friet, sausjes en salade*

## Huisgemaakte Desserts

### Dame blanche

6.95

*Straciatella-ijs overgoten met een chocolade ganache en geslagen room*

### Crème Brûlée café

6.95

### Dessert van de chef

7.95

### Kinderdessert

3.50

## Witte wijnen

**Canapi Grillo** Sicilië | Italië glas 3,85 | fles 18,50  
*Soepele en frisse wijn met fruitige aroma's van meloen, ananas en citrusfruit.  
Goede structuur en in balans zijnde zuren.*

**Loyal Blue Riesling** Moezel | Duitsland glas 3,85 | fles 18,50  
*Makkelijk drinkbare licht zoete wijn, met tonen van honing en zoete druiven.*

**Bolla Chardonnay** Veneto | Italië glas 4,75 | fles 22,50  
*Fruitige wijn met een zachte ronde smaak met frisse tonen van citrus en perzik.*

**Weissburgunder Emil Bauer** Pfalz | Duitsland glas 5,00 | fles 23,50  
*Heerlijke volle witte wijn, met mooie tonen van groene appel en citrus fruit.  
In Frankrijk staat deze druif bekend als de Pinot Blanc.*

**Strozzi Vermentino** Toscane | Italië glas 6,00 | fles 27,50  
*De kreeftenwijn van 2019, rijke en aromatische wijn uit Toscane, heerlijke aroma's  
van bloemen en tropisch fruit. Past perfect met kreeft.*

**Sauvignon Blanc Château Eyssards** Bergerac | Frankrijk glas 6,00 | fles 21,50  
*Karaktervolle wijn met een goede structuur, aroma's van citrus en bloesem.*

**Curva Cima Gorgo** | Portugal fles 22,50  
*Heerlijk sappige frisse wijn, met zachte citrus en bloemen tonen. In de smaak  
een mooie mineraliteit die goed samengaat met de Zeeuwse kreeft.*

**Sancerre Eric Louis** Loire | Frankrijk fles 34,75  
*Heerlijke frisse toegankelijke wijn met aroma's van appel en perzik. De smaak  
is dankzij de vriendelijke zuren volledig in balans.*

**Topf Grüner Veltliner** Kamptal | Oostenrijk fles 28,75  
*Elegant en verfijnd, in de smaak tonen van citrus en in de afdronk een  
klein pepertje.*

**Bodegas K-Naia Verdejo** Rueda | Spanje fles 23,50  
*Stuivende, frisse, en levendige wijn met tonen van citrus, groene vruchten en venkel.*



## Rosé

**Comte de Sirac Grenache rosé** Pays d'Oc | Frankrijk      glas 3,85 | fles 18,50  
*Fruitige en sappige rosé, met heerlijke aroma's van frambozen en aardbeien.*

## Rode wijnen

**Canapi Nero d'Avola** Sicilië | Italië      glas 3,85 | fles 18,50  
*Soepele, aanzet en een volle smaak van rijp donker fruit, in de afdrank een zachte kruidigheid*

**Saint Martin Merlot** Vin de Pays d'Oc | Frankrijk      glas 4,25 | fles 20,50  
*Soepele, fruitige en zachte Merlot uit het zuiden van Frankrijk*

## Mousserende wijnen

**Cava Brut Arte Latino** Penedes | Spanje      fles 24,50  
*Prima geschikt als aperitiefwijn, heerlijk droog, maar tevens als begeleider bij allerlei gerechten zoals schaal- en schelpdieren.*

**Champagne de Castellane Commodore Brut** Champagne | Frankrijk      fles 42,50  
*Mooie frisse stijlvolle Champagne, met aroma's van citrus en bloemen. Heerlijk in combinatie met schaal- en schelpdieren.*

## Aperitief

<b>Piccolo Prosecco</b>	7,75
<b>Gin Tonic Hermit Dutch Coastal</b> <i>(gemaakt met Oosterscheldewater)</i>	11,50
<b>Gin Tonic</b> <i>(Haymans gin)</i>	8,50
<b>Aperol spritz</b>	7,50
<b>Fentimans rosé lemonade</b> (alcoholvrij)	3,50
<b>Crodino</b> (alcoholvrij)	4,50
<b>Port rood / wit</b>	3,00

## Rosé

**Canapi Nero D'Avola rosé** Sicilië | Italië glas 3,85 | fles 18,50  
*Fruitage en sappige rosé, met heerlijke aroma's van frambozen en aardbeien.*

## Rode wijnen

**Canapi Nero d'Avola** Sicilië | Italië glas 3,85 | fles 18,50  
*Soepele, aanzet en een volle smaak van rijp donker fruit, in de afdronk een zachte kruidigheid*

**Saint Martin Merlot** Vin de Pays d'Oc | Frankrijk glas 3,85 | fles 18,50  
*Soepele, fruitige en zachte Merlot uit het zuiden van Frankrijk*

**Bolla Pinot Noir** Veneto | Italië glas 5,25 | fles 24,50  
*Sappig en soepele wijn, licht van structuur met een fijn bouquet van zwarte bessen en kersen. Kan ook koel geserveerd worden!*

## Mousserende wijnen

**Cava Brut** Penedes | Spanje fles 24,50  
*Prima geschikt als aperitiefwijn, heerlijk droog, maar tevens als begeleider bij allerlei gerechten zoals schaal- en schelpdieren.*

**Champagne Brut** Champagne | Frankrijk fles 39,95  
*Mooie frisse stijlvolle Champagne, met aroma's van citrus en bloemen. Heerlijk in combinatie met schaal- en schelpdieren.*

## Aperitief

<b>Piccolo Prosecco</b>	7,75
<b>Gin Tonic Hermit Dutch Coastal</b> (gemaakt met Oosterscheldewater)	11,50
<b>Gin Tonic</b> (Haymans gin)	8,50
<b>Aperol spritz</b>	7,50
<b>Fentimans rosé lemonade</b> (alcoholvrij)	3,50
<b>Crodino</b> (alcoholvrij)	4,50
<b>Port rood / wit</b>	3,00

## Frisdranken

Coca Cola   Coca Cola Light	2,20
Fanta Orange   Fanta Cassis   Sprite	2,20
Bitter Lemon   Fever Tree Tonic	2,50
Lipton Ice Tea   Lipton Ice Tea green	2,30
Chocomel	2,30
Appelaere   Perelaere   Sinaasappelaere	2,30
Fentimans rosé lemonade	3,50

## Mineraalwater

BRU bruisend  BRU plat	25 cl	2,20
BRU bruisend  BRU plat	75 cl	4,50

## Bieren

Swinckels superieur pilsner tap	25 cl	2,50
Swinckels superieur pilsner tap	50 cl	4,75
Seizoensbier van de tap		3,25
La Trappe Dubbel   La Trappe Trippel		3,50
La Trappe Witte Trappist		3,50
La Trappe Blond		3,50
Duvel		3,75
Amstel Malt		2,50
Amstel Radler 0.0%   2%		2,75
Liefmans Fruitesse on the rocks		3,50

## Gedestilleerd

Jonge jenever   Oude jenever   Corenwijn	2,75
Whiskey Johnnie Walker <i>red label</i>	4,00
Whiskey Jameson	4,00
Cognac Josph Guy	4,30
Calvados	4,30
Amaretto Disaronno   Licor 43   Tia Maria	4,00
Cointreau   Grand Marnier	4,00
Ricard   Pernod	4,00
Zeeuwse Babbelaar Likeur	4,00
Zeeuwse Bolus Likeur	4,00
Koffie likeur	4,00
Limoncello	4,00



## *Warme dranken*

<b>Koffie</b>	2,25
<b>Cappuccino</b>	2,50
<b>Latte Macchiato</b>	2,95
<b>Espresso</b>	2,25
<b>Dubbele espresso</b>	4,10
<b>Thee</b>	2,25
<b>Verse muntthee</b>	3,25
<b>Warme chocomel (met slagroom + 0,50)</b>	3,00

## *Speciale koffie*

<b>Irish Coffee met Whiskey</b>	7,00
<b>French Coffee met Grand Marnier</b>	7,00
<b>Jamaican Coffee met Tia Maria</b>	7,00
<b>Spanish Coffee met Licor 43</b>	7,00
<b>Italian Coffee met Amaretto</b>	7,00
<b>Baileys Coffee</b>	7,00