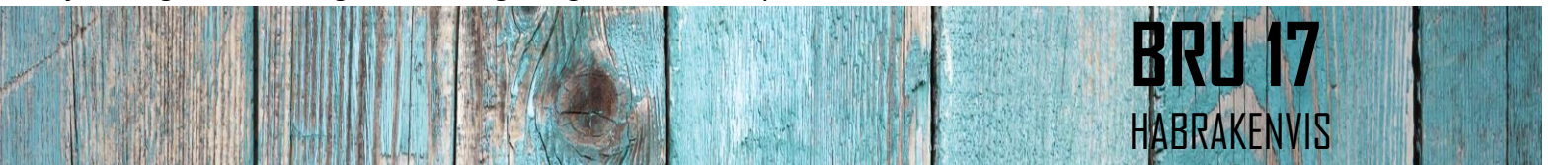




Geachte gast,

Welkom bij de BRU17, gelegen aan de visserijhaven van Bruinisse. Bij ons kunt u genieten van een ruim assortiment visproducten. Het betreft het vis, schaal- en schelpdieren afkomstig uit de Oosterschelde, Grevelingen, Waddenzee en Noordzee. Wij noemen dit scharrelvis. Uit de vrije natuur, afkomstig van duurzame visserij en topvers aangevoerd in Bruinisse, Stellendam, Yerseke, etc. Omdat wij enkel werken met verse producten vragen wij begrip voor het feit dat het kan voorkomen dat enkele vissoorten niet voorradig zijn.

Heeft u vragen over allergenen? Vraag het gerust aan ons personeel.



Lunchgerechten (tot 17:00 uur)

Ciabatta *donker of licht*

Hollandse garnalen *(in Holland gepeld)* 15,50

Gerookte wilde paling 15,50

Gerookte zalm 15,00

Haring *(zacht wit broodje)* 3,50

Twee garnalenkroketten 15,50

Vis uit de frituur (tot 17:00 uur)

Kibbeling kabeljauw 12,50

Lekkerbek kabeljauw 12,50

Calamares 9,95

Sauzen 0,75

Keuze uit knoflook / ravigotte / mayonnaise / remoulade / cocktail

Vismenu's

Kibbeling kabeljauw 18,50

Lekkerbekje kabeljauw 18,50

Calamares 16,50

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

Voorgerechten



Scheermessen	15,50
<i>tomaatjes, knoflook, kappertjes, olijven, peterselie en witte wijn</i>	
Tapijtschelpen	15,50
<i>Knoflook, naily prat, tomaat, room, laurier en groene kruiden</i>	
Fruits de mer BRU17 voor 2 p.	49,50
<i>4 Zeeuwse oesters, 4 Zeeuwse platte oesters, warme bereiding tapijtschelpen en warme bereiding scheermessen</i>	
Oesterplateau	31,50
<i>3 Zeeuwse tafeloesters, 3 Zeeuwse platte oesters, 3 gegratineerde oesters</i>	
Zeeuwse tafeloesters	3 st. 9,30 6 st. 18,60 12 st. 37,20
<i>Rauw met citroen apart geserveerd</i>	
Zeeuwse platte oesters 4⁰⁰⁰	3 st. 9,75 6 st. 19,50 12 st. 39,00
<i>Rauw met citroen apart geserveerd</i>	
Oesters gegratineerd	meerprijs 0,75 per oester
<i>met kaas en een specerijenmelange van kurkuma, paprikapoeder en kerrie,</i>	
Garnalencocktail	16,50
<i>in Holland gepelde garnalen</i>	
Calamares	9,95
<i>Met huisgemaakte knoflooksaus</i>	
Rijkgevulde vissoep	14,50
<i>huisgemaakt</i>	
Pain de mer	7,50
<i>Met roomboter, basilicumolie en Zeeuwsche Zoute</i>	

Hoofdgerechten

Gebakken hele tarbot (gewicht tussen 500 g. – 800 g.)	4,95 / 100 g.
Gebakken hele griet (gewicht tussen 500 g. – 800 g.)	4,95 / 100 g.
Kabeljauwhaas	26.50
Delta menu <i>Op de huid gebakken filets van 3 soorten Noordzeevis</i>	24.50
Gebakken paling <i>lerse wilde paling</i>	27.50
Pasta vongola <i>Verse pasta met verse tapijtschelpen</i>	22.50
Saffraan risotto <i>Met Rucola en paddenstoelen en op de huid gebakken dagverse Noordzeevis</i>	24.50
Vegetarische pasta <i>Met tomaatjes, knoflook, rode peper, kappertjes, olijven en zeekraal</i>	18.50
Zeeuwse kreeft BRU17 <i>gewakt met onder andere verse gember, citroengras, rode peper, knoflook, koriander</i>	dagprijs
Zeeuwse kreeft gekookt <i>geserveerd met frisse salade / friet / huisgemaakte mayonaise</i>	dagprijs



De Zeeuwse kreeft wordt vanaf eind maart tot 15 juli gevangen door het Bruse visserijbedrijf firma Roth & Zn. Zij vissen met de BRU 81. Hun visgebied beslaat de gehele 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.

BRU 17
HABRAKENVIS

Kindergerechten

Kabeljauwhaas gebakken	12.50
Kibbeling van Kabeljauw	9.95
Calamares	9.50

Wordt geserveerd met friet, sausjes en salade

Huisgemaakte Desserts

Crème Brûlée vanille	8.95
Dame blanche	8.95
Dessert Chef	9.50
Kinderdessert	4.95