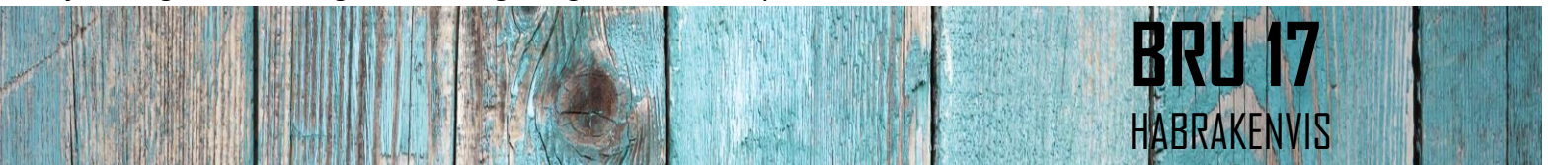




**Geachte gast,**

**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)* 17,50

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

Calamares 9,95

Sauzen 0,75

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

## Vismenu's

Kibbeling kabeljauw 18,50

Calamares 16,50

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

# Voorgerechten



<b>Scheermessen</b> <i>tomaatjes, knoflook, kappertjes, olijven, peterselie en witte wijn</i>	16,50
<b>Tapijtschelpen</b> <i>Nnailly prat, tomaat, room, laurier, Knoflook en groene kruiden</i>	16,50
<b>Kokkels</b> <i>Groene kruiden, witte wijn, sjalot, tijm, laurier, roomboter</i>	16,50
<b>Fruits de mer BRU17 voor 2 p.</b> <i>4 Ierse Umami oesters, 4 Ierse Umami oesters gegratineerd een specerijen kruidenmelange, warme bereiding kokkels en warme bereiding scheermessen</i>	55,50
<b>Oesterplateau</b> <i>3 Zeeuwse platte oesters, 3 Ierse Umami oesters, 3 gegratineerde Umami oesters</i>	32,50
<b>Ierse Umami oesters</b> <i>Rauw met citroen apart geserveerd</i>	3 st. 9,75   6 st. 19,50   12 st. 37,50
<b>Zeeuwse platte oesters</b> <i>Rauw met citroen apart geserveerd</i>	3 st. 10,95   6 st. 21,90   12 st. 43,80
<b>Oesters gegratineerd</b> <i>met kaas en een specerijenmelange van kurkuma, paprikapoeder en kerrie,</i>	meerprijs 0,75 per oester
<b>Calamares</b> <i>Met huisgemaakte knoflooksaus</i>	10,95
<b>Rijkgevulde vissoep</b> <i>huisgemaakt</i>	14,50
<b>Pain de mer</b> <i>Met roomboter, basilicumolie en Zeeuwsche Zoute</i>	7,50

# Hoofdgerechten

<b>Gebakken hele tarbot</b> (gewicht tussen 500 g. - 800 g.)	5,50/ 100 g.
<b>Gebakken hele griet</b> (gewicht tussen 500 g. - 800 g.)	5,50 / 100 g.
<b>Kabeljauwhaas</b>	26.50
<b>Delta menu</b> <i>Op de huid gebakken filets van 3 soorten Noordzeevis</i>	25.50
<b>Gebakken paling</b> <i>Ierse wilde paling</i>	27.50
<b>Pasta vongole</b> <i>Verse pasta met verse tapijtschelpen</i>	23.50
<b>Saffraan risotto</b> <i>Met Rucola en paddenstoelen en op de huid gebakken dagverse Noordzeevis</i>	25.50
<b>Vegetarische pasta</b> <i>Met tomaatjes, knoflook, rode peper, kappertjes en olijven</i>	19,50

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

## Kindergerechten

<b>Kabeljauwhaas gebakken</b>	12.50
<b>Kibbeling van Kabeljauw</b>	9.95
<b>Calamares</b>	9.50

*Wordt geserveerd met friet, sausjes en salade*

## Huisgemaakte Desserts

<b>Crème Brûlée vanille</b>	9.50
<b>Dame blanche</b>	9.50
<b>Dessert Chef</b>	10.95
<b>Kinderdessert</b>	5.50