

FRÜHSTÜCK

[NACH RESERVIERUNG]

09:00-10:30

Bruist! Frühstück	25	Kids! Frühstück	18
Heißgetränk ihrer Wahl		I ♥ Zeeland appelsap	
Frisch gepresster Orangensaft		Kinderjoghurt	
Lokaler Bauernjoghurt, saisonales Obst und Granola		Donut und Brötchen	
Ofenfrischer Brot- und Plundergebäckkorb		Hausgemachte Marmelade und Schokoladenaufstrich (Callebaut), Bauernbutter	
Hausgemachte Marmelade und Schokoladenaufstrich (Callebaut), Bauernbutter		Junger Käse	
Käse und Aufschnitt		Seeländisches Bio-Ei, nach Ihren Wünschen zubereitet	
Seeländisches Bio-Ei, nach Ihren Wünschen zubereitet			
Gebratener Seeländischer Speck			

"Happiness is the scent of freshly baked goods."

Sind Sie Vegetarier oder Veganer oder haben Sie Lebensmittelallergien? Auch dann machen wir gerne einen besonderen Frühstücksmoment daraus. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche bei der Reservierung mit.

LUNCH SPECIALS

12:00-15:00

"Zeeuwbonk" Herzhafter Blechkuchen <i>belegt mit Zeeuws Speck, Ouwe Zeeuw Käse und BBQ-Sauce vom Chef</i>	14.5
"Rote Bete" Herz hafte Waffel (vegetarisch) <i>mit Ziegenkäse, lokalem Honig und Kernen und Samen Mix</i>	14.5
Purple Bagel " Gezupfte Möhre " (vegan)	14.5
Green Bagel "Salzig" <i>mit geräuchertem Lachs, Crème fraîche und frischem Dill</i>	14.5
Red Bagel" Carpaccio" <i>mit Rinder-Carpaccio, frischem Pesto und "Ouwe Zeeuw" gereiftem Käse</i>	14.5
Käsekrokette aus Breskens (Vegetarisch) <i>mit Salat, Brot und Butter</i>	16(2st) 19.5(3st)
Nordsee GarneleKrokette aus Breskens <i>mit Salat, Brot und Butter</i>	19(2st) 23(3st)
Fish & Chips aus Breskens <i>mit frischem Salat und Sauce Tartare</i>	19.5
"Duroc D'olives" Krokette <i>Schweinebäckchenkroketten mit Salat, Brot und Butter</i>	17.5(2st) 21(3st)
Süßkartoffel und Kokossuppe, Cashew und Naan (vegan)	9.5
"Berloumi" Poke Bowl (Vegetarisch) <i>mit gegrilltem Berloumi-Käse, Zeeuwse Vlegel-Perlgerste und knackigen Rohkost</i>	19.5
"Salicornia" Poke Bowl <i>mit weich geräuchertem Lachs, holländischem Quinoa und Queller</i>	20.5
"Crunchy Chicken" Poke Bowl <i>mit knusprigen Hähnchenbissen, holländischem Quinoa und Erdnüssen</i>	19.5

Markieren Sie uns um Ihre Bruist! Erfahrung mit anderen zu teilen:

  @bruistcadzand

SHARED DINING

18:00-20:00

Unser "shared dining"-Konzept lädt Sie und Ihre Tischbegleiter ein, zusammen eine kulinarische Entdeckungsreise zu unternehmen. Alle Gerichte sind zum teilen gedacht und werden nacheinander in der Mitte des Tisches serviert. Wählen Sie Ihre Favoriten und genießen Sie eine Vielzahl von Aromen.

"Shared Dining" Formel	37.5 p.p.
4 Gerichte Ihrer Wahl pro 2 Personen	
+ zusätzliches Gericht	+17.5
Einzelgericht (außerhalb der Formel)	20.5

VOM LAND

- Zeeuwse Vlegel-Perlgerste-Risotto mit lokalen Rinderbällchen
- Rinder-Tournedos mit hausgemachter Chimichurri und Kartoffelecken
- Schweinefleisch-Escabeche mit zeeländischem Hummus auf hausgemachter Coca Valenciana – mediterraner Teigboden

AUS DER PFLANZE

- Veganes Curry mit Zeeland-Braunbohnen und Naan (vegan)
- Zeeuwse Bolus mit Ziegenkäse und gewürzter Birne (vegetarisch)
- Ofengeröstete Aubergine mit Miso, Erdnüssen und ein knuspriges Reisgebäck

AUS DEM MEER

- Tom Kha Coast – ein traditionelles thailändisches Kokosgericht mit Nordseefisch und Meeresfrüchten
- Zarzuela – leicht pikanter spanischer Eintopf mit Nordseefisch und Meeresfrüchten
- Nordseefisch mit würzigem Pimentón-Kartoffelpüree, Mojo Verde und Queller

MUCHOS TACOS

- Weizen-Tortillas mit gezupftem Truthahn und Garnitur
- Weizen-Tortillas mit gezupfter Karotte und Garnitur (vegan)
- Weizen-Tortillas mit würzigem Nordseefisch und Garnitur

Möchten Sie eine Option mit wenig Kohlenhydraten? Wir bieten gerne an, die Weizen-Tortillas durch "Little Gem" Salatblätter zu ersetzen.

OODLES OF NOODLES

- Reisnudeln mit würzigen Tournedos
- Reisnudeln mit gegrilltem Berloumi-Käse (vegetarisch)
- Reisnudeln mit würzigem Nordseefisch

"Food is love. Shared food is true love."

SURPRISE MENU

[AB 2 PERSONEN]

49.5 p.p.

Lassen Sie sich von Let Bruist! überraschen: Von herzhaften Vorspeisen bis hin zu süßen Versuchungen bietet dieses Menü eine Abfolge von 5 saisonalen Gerichten zum Teilen, abseits der Speisekarte. Das Überraschungsmenü kann spätestens bis 18:45 Uhr bestellt werden. Das Menü wird pro Tisch serviert, und leider können keine Änderungen vorgenommen werden.

¡LA BUENA VIDA!

39.5 p.p.

Jeden Montagabend in der Hochsaison verwandelt sich Bruist! in eine mediterrane Oase im Herzen der Polder von Cadzand. Unser Paella-Menü (39,5 pro Person) inklusive Aperitif, spanisch inspirierten Tapas, Ihrer Wahl an Paella und einem Überraschungsdessert bringt authentisches spanisches Flair an Ihren Tisch.

APERITIF-HÄPPCHEN

GANZTÄGIG

"If at first you don't succeed, have a sneaky snack and try again"

Bitterballen mit zeeländischem Speck (6 St)	9.5
Tapas-Kroketten mit Nordseegarnelen (6 Stück)	15
Nachos Bruist! aus dem Ofen mit gezupftem Truthahn und Jalapeño	14
Bevorzugen Sie Ihre Nachos vegan? In dem Fall bereiten wir sie gerne mit gezupfter Karotte zu	
Crunchy chicken bites (6 St) mit Erdnuss-Dip	12.5
Kartoffelecken „Patatas Bravas Style“ (vegetarisch)	6.5
Breskens-Kibbeling mit Sauce Tartare	14.5
Süßkartoffel-Pommes mit Sriracha-Mayonnaise (vegetarisch)	6.5
Ofenrippchen mit BBQ Sauce	12.5
Pain de Mer mit 4 hausgemachten Tapenaden	12
"Damse Délice" (vegetarisch)	18.5
Im Ofen gebackener Weichkäse aus Damme mit Pain de Mer Brot	
Extra Pain de Mer brood	4

Snackplatte Bruist! (15:00-18:00)

Für unverfälschtes Borrelvergnügen

19.5

SÜßE GENÜSSE

ALL DAY

"You are what you eat so eat something sweet"

Poffertjes - hausgemacht und frisch gebacken 12:00 - 18:00	
• Classic: mit Bauernbutter und Puderzucker	6
• Guilty Pleasure: mit Smarties und Callebaut-Schokoladensauce	9.5
• Vitamin: mit Früchten der Saison	10.5
Dinkel-Pfannkuchen mit Banane, Agavensirup und Pekannüssen (4 St) (12:00-18:00)	12
Dame Blanche <i>Callebaut-Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	9.5
Churros to share <i>Callebaut-Schokoladensauce und Marshmallow</i>	9.5
Das Gebäck des Tages <i>von Taarten van Rens aus Schoondijke</i>	8.5
Apfelkuchen - Zeker Zeeuws <i>mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	6.5
Coupe Brésilienne <i>"Zeeuwse Babbelaar" Eiscreme mit Karamell und Haselnuss-Crunch</i>	9.5
Affogato <i>Vanilleeis mit Espresso und Licor 43</i>	6