

FRÜHSTÜCK [NACH RESERVIERUNG]

09:00-10:30

Bruist! Frühstück 25	Kids! Frühstück 18
Heißgetränk ihrer Wahl	I♥Zeeland Bio-Apfelsaft
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	

Brunch

An den Wochenenden und in der Hochsaison servieren wir Frühstück bis 11:30 Uhr, um Ihnen ein noch entspannteres Frühstücks-/Brunch-Erlebnis zu bieten.

Extra! FrühstücksVerwöhnung

Exklusiv in Kombination mit einem kompletten Frühstück erhältlich

Herzhafter Waffel mit Avocado, geräuchertem Lachs und pochiertem Ei	11
Herzhafter Waffel "Benedict" mit pochiertem Ei, Hollandaise-Sauce und Seeländischer Speck	8
Dinkelpfannkuchen mit Banane, Agavensirup und Pekannüssen	7
Mimosa cocktail	8

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

"Grünkohl" Herzhafte Waffel <i>mit Zeeland-Speck, "Ouwe Zeeuw" gereiftem Käse und hausgemachter BBQ-Sauce</i>	14.5
"Rote Bete" Herzhafte 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>	15(2st) 18.5(3st)
Nordsee GarneleKrokette aus Breskens <i>mit Salat, Brot und Butter</i>	17.5(2st) 22(3st)
"Duroc D'olives" Krokette <i>Schweinebäckchenkroketten mit Salat, Brot und Butter</i>	16(2st) 20(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

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	35 p.p.
4 Gerichte Ihrer Wahl pro 2 Personen	
+ zusätzliches Gericht	+15
Einzelgericht (außerhalb der Formel)	19.5

VOM LAND 🌿

- Zeeuwse Vlegel-Perlgerste-Risotto mit lokalen Rinderbällchen
- Rinder-Tournedos mit hausgemachter Chimichurri und Kartoffelecken
- Zeeuwse Vlegel-Perlgerste-Paella mit Ente, Pilzen und Lauchzwiebeln

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 🍜

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

"Love is...
having someone
worth sharing your
food with."

SURPRISE MENU [AB 2 PERSONEN]

47.5 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. Wir beginnen mit dem Servieren des Überraschungsmenüs spätestens um 19:00 Uhr. Das Menü wird pro Tisch serviert, und leider können keine Änderungen vorgenommen werden.

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

[f](#) [@](#)bruistcadzand

¡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
Pain de Mer mit 4 hausgemachten Tapenaden	12
Schweine-Rillettes mit Pain de Mer	14.5
Süßkartoffel-Pommes mit Sriracha-Mayonnaise (vegetarisch)	6.5
Ofenrippchen mit BBQ Sauce	12.5
Empanadillas (Rindfleischpasteten) mit Chimichurri (6 St)	12
Frischer Guacamole mit Nachos (vegan)	9.5
"Witte van König" (vegetarisch)	18.5
Handgeschöpfte Käse, im Ofen gebacken und serviert mit Pain de Mer	
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

Snackplatte Bruist! 15:00 - 18:00

32.5

Ein Brett gefüllt mit authentischem Genuss für den Aperitif

SÜSSES GENÜSSE

GANZTÄGIG

"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 (4 stuks) 12:00 - 18:00	
mit Banane, Agavensirup und Pekannüssen	12
Dame Blanche	
Callebaut-Schokoladensauce und Schlagsahne	9.5
Churros to share	
Callebaut-Schokoladensauce und Marshmallow	9.5
Schokoladenmousse	
mit Schlagsahne	8.5
Apfelkuchen	
mit Vanilleeis und Schlagsahne	6.5
Coupe Brésilienne	
"Zeeuwse Babbelaar" Eiscreme mit Karamell und Haselnuss-Crunch	9.5
Affogato	
Vanilleeis mit Espresso und "Sir Francis" Kaffeelikör	6