Brasserie De Meeuw

BRASS MENU

KOUDE VOORGERECHTEN

Pain de mer met 3 smeersels ***9***
aioli, kruidenboter & tapenade

Trifle van gamba's ***15.5***
laagjes van tomaat, rode ui, mozzarella, gamba's, knoflook, croutons en pestodressing in een glaasje

Tonijn tataki ***15.5***
met wakame, wasabi en sojasaus

Carpaccio
met zongedroogde tomaat, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en truffelmayo ***14.5***

Pain de Mer® *is een exclusief desembrood, bereid met zuiver zilt zeewater uit Nationaal Park de Oosterschelde en bevat geen koemelk en e-nrs*

PAIN DE MER
MARCEL SPELT

Brasserie De Meeuw

BRASS MENU

WARME VOORGERECHTEN

Vissoep De Meeuw *11.5*

Pompoensoep *9*

Kippensoep *9*
rijk gevuld met groentes en kip

Gebakken kippenlevertjes *14.5*
met gebakken uitjes, appel en spekjes

Sushi roll Crunchy California 5 st *13.5*
knapperig gefrituurde sushi met krab, wakame en groentes

Sushi roll Crunchy Pulled chicken 5 st *13.5*
knapperig gefrituurde sushi met pulled chicken, wakame en groentes

Gamba's Piri Piri *13.5*

Gyoza 5 st *12.5*
kip met wakame, Japanse mayo en oosterse dressing op een bedje van kiemgroentes

Gyoza vega 5 st *12.5*
groentes met wakame, Japanse mayo en oosterse dressing op een bedje van kiemgroentes

Onze Sushi rolls worden met zorg bereid door:

SUSHI LUSHI
Lokaal vakmanschap uit Bruinisse

Sushi Lushi

Brasserie De Meeuw

BRASS MENU

HOOFDGERECHTEN VLEES

Tournedos de Meeuw ***36.5***
met gebakken ui, champignons en spek

Hertenbiefstuk ***31.5***
met een rode wijnsaus

Ierse biefstuk 200gr ***26.5***
Ierse biefstuk 400gr ***36.5***
met een champignon of pepersaus

Spareribs ***27.5***
met een chilisaus en knoflooksausje

Hittepetit kip ***24.5***
met uitjes, champignons, sambal, ketjap en rijst

Schnitzel BRU ***26***
met gebakken champignons, uitjes, spek en gegratineerd met kaas

Gebakken kippenlevertjes ***26***
met rode ui en spekjes

Stoofpotje wild ***24.5***
met rode kool, appel en rozijnen

Onze kip en ons wild komt van:
BOER DE RONDE uit BRU
Deze staat voor ambacht en vakmanschap. Zo kiezen wij bewust voor mooie producten met oog voor kwaliteit.

Boer de Ronde kip & vlees

Brasserie De Meeuw

BRASS MENU

HOOFDGERECHTEN VIS

Zalmfilet op Oosterse wijze ***28.5***
met een Black Tiger garnaal, wakame en zeewier chips

Vispotje ***25.5***
met rijst en brood

Sliptong 2st ***27.5***
met remouladesaus

Tonijnsteak ***29***
met een salsa van tomaten, uien, knoflook en rijst

Buiten de kaart om hebben wij regelmatig oesters van de ***Oesterwinkel,*** vers uit de Oosterschelde.

ZEEUWSE OESTERS
OESTER winkel.nl
EIGEN KWEKERIJ

HOOFDGERECHTEN VEGA

Paddenstoel Schnitzel 220gr ***25.5***

Wellington Champion ***24.5***
met ui, knoflook, pesto en groente

In het seizoen hebben wij Zeeuwse mosselen van het familiebedrijf



Mosselhandel Bout *uit BRU*

Brasserie De Meeuw

BRASS MENU

BIJGERECHTEN & SAUZEN

Stoofpeertjes *4.5*
Salade *3.5*
Rijst *3.5*
Extra friet *3.5*

Champignonsaus *3*
Pepersaus *3*
Rode wijnsaus *3*
Mayonaise *1*
Ketchup *1*

KINDERGERECHTEN TOT 12 JAAR

½ Sparerib *14.5*
Kibbeling *14.5*
Kroket of Frikandel of Kipnuggets met appelmoes *10*

alle kindergerechten met friet of rijst

In het seizoen gebruiken wij zeegroentes van ***De Schorreblomme*** zoals *lamsoor, zeebanaantjes en zeekraal*

De Schorreblomme
Schouwse Zeegroenten

Brasserie De Meeuw

BRASS MENU

NAGERECHTEN

Eton Mess ***9.5***
hazelnootschuim met kersen en slagroom

Cheesecake ***8***
met slagroom

Dame Blanche ***9.5***
vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

Brownie met Zeeuwse bolus roomijs ***10***

Flensje ***11***
met warme kersen, vanille roomijs en slagroom

Pallet van sorbetijs ***10***
framboos, citroen en mango sorbetijs

Kinderijsje ***6.5***
vanille roomijs en slagroom

Ons tafelzout met zeekraal is van ***Zeeuwsche Zoute***, puur zeezout gewonnen uit de Oosterschelde