

# RESTAURANT Brugman



Nieuwsbrief 25

Bolsward, maart 2026



Onze vakantie is allang vergeten, de winter smelt langzaam richting de lente en bij Brugman zit het eerste menu er weer op. "Brugman's wintermenu". Vijf gangen die u mee namen naar dat warme wintergevoel. Op pagina twee vindt u een overzicht van wat u precies gegeten hebt of wat u aan u voorbij hebt laten gaan. Bij Brugman zit er tussen het winter en het lentemenu altijd een overbrugging welke vaak gevuld wordt met een internationaal thema. Zo ook deze keer.

## De Slavische keuken

Vijf verrassingen uit het Oost-Europese. Misschien wel om onze Oekraïense vrienden een hart onder de riem te steken en het begrip comfort food een wat diepere betekenis te geven. Dus vijf gangen uit de Oekraïense en Georgische keuken (al zullen ze daar in de omringende landen misschien anders over denken). Kom het in ieder geval maar eens beleven. Jurgen gaat nog op zoek naar een paar mooi Oost-Europese wijnen om het geheel compleet te maken.

Ondanks de alsmaar stijgende kosten geldt ook voor dit menu 5 gangen voor € 65,- en een wijnarrangement voor € 35,-.

Door overmacht hebben we de Maallust bierproeverij uit moeten stellen naar het najaar, maar we hebben de aangekondigde wijnproeverij wel ingepland. Zondag 3 mei, in samenwerking met Jeletevin, 5 wijnen en vijf zomerse (BBQ) gerechtjes voor € 50,-. De vorige proeverij was in een mum van tijd uitverkocht dus wees er snel bij. De reservering staat open op de website. Voor het straatfestival van 2026 hebben we de Maallust bus weer vastgelegd en zijn we nog op zoek naar een bandje. Mocht je nog ideeën hebben laat het ons even weten.

# RESTAURANT Brugman



## 'Winter bij Brugman'

### Amuses

Brood met tijmboter

Cava



### Voorgerecht

Pompensoep met een paddenstoelenravioli, lavasroom

Wijn - Grauburgunder uit de Pfalz. Tonen van perzik



### 1<sup>e</sup> Tussengerecht

Skrij met pastinaakpuree, pastinaak chips, mosterdsaus en een salade van krokante venkel

Wijn - Sauvignon Blanc Zuid-afrika. Tonen van Grapefruit



### 2<sup>e</sup> Tussengerecht

Kip in wittewijnsaus, aardappelspekkoek doperwtenspuree en gebakken groene kool

Wijn - Dornfelder uit de Pfalz. Mooi rood fruit



### Hoofdgerecht

Shortrib, wortelpuree met gelakte baby uitjes, aardappelpuree, crunch van aardappel airbags

Wijn - 3 Castas Reserva Portugal. (Tejo) Zwart fruit Vanille  
9 maanden gerijpt in Eiken vaten



### Dessertamuse

Truffel van Chocolate met sinaasappelcompote

### Dessert

Suikerbrood met kaneelroomijs en appelcompote

Wijn - Moscatel uit Navarra



# RESTAURANT Brugman



## Om te onthouden:

- + Vanaf 20 maart: De Slavische Keuken - Nieuw menu
- + 3 mei: Wijnproeverij i.s.m. Jeletvin (5 wijnen, 5 hapjes voor € 50,-)
- + Voor lunchen of dineren, buiten onze openingsuren, een besloten wijnproeverij of High Wine, ☎ ons op: 06 830 161 30

## Cadeautip



Graag tot ziens,  
Ids, Jurgen en het Team



*Avondvullend genieten in een ongedwongen sfeer*