

KERSTMENUKAART 2024

VOORGERECHTEN

BROODJE VAN BAKKERIJ PRINS Met knoflookmayonaise en tomatentapenade	6
POMPOENSOEP MET GEITENKAAS EN POMPOENPITOLIE	8
GEROOKTE ZALM VAN DE BRASS Geserveerd met butterflygarnalen, diverse zoetzure garnituren en wakame	15
TONIJNTARTAAR Geserveerd met avocadocrème en wasabimayonaise	15
BEEF TATAKI Dun gesneden biefstuk, zacht gegaard, met knoflook en Japanse mayonaise	15
RUNDERCARPACCIO truffelmayonaise, afgemaakt met Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten	14
STEAK TARTAAR DE BRASS Truffelmayonaise, zoetzure garnituren en spiegelei	15
TARTE TATIN VAN TOMAAT, HONING EN TIJM (vega) Geserveerd met een frisse avocado-rucola salade	12

HOOFDGERECHTEN

HERTENBIEFSTUK Geserveerd met rodewijnsaus	28
BAVETTE STEAK DE BRASS 200 gram Geserveerd met kalfsjus	28
OSSENHAAS TOURNEDOS 180 gram Geserveerd met huisgemaakte jus	34
PEPERSTEAK 200 gram Geserveerd met peperroomsaus	26
GEBAKKEN ZEEBAARS FILE Geserveerd met kreeftenjus	26
TONIJNSTEAK DE BRASS Lauwwarm gebakken met verse tomatensaus	28
ZALMFILET Geserveerd met saus van champagne beurre blanc	27
VISTRIO VAN DE CHEF Combinatie van bovenstaande gerechten uit de zee	29
GEROOSTERDE BIMMI MET GEBAKKEN TEMPÉ (vega) Met pilafrijst, kokosmelk en noten.	24

*Hoofdgerechten worden geserveerd met verse winter groenten en aardappelgarnituren.

KERSTMENUKAART 2024

DESSERT

SCROPPINO DE BRASS Naar recept van de chef, met kokosijs, wodka en prosecco	8
SCROPPINO KLASSIEK Citroenijs, prosecco en wodka	8
CRÈME BRÛLÉE Met citroen en basilicum	9
APPELCRUMBLE TAARTJE Met kaneelijs en slagroom	7
LAVACAKE DE BRASS Warm chocoladetaartje met een kern van chocolade-lava, karamelblokjes, vanille-ijs en slagroom	9

Eet smakelijk

