



DE BRASS
ETEN • DRINKEN • GEZELLIGHEID

Menukaart

WWW.DEBRASS.NL

DE BRASS: DE PERFECTE PLEK VOOR EEN SFEERVOL DINER EN JOUW SPECIALE MOMENTEN! GENIET VAN UNIEKE DINNERSHOWS, GROEPSARRANGEMENTEN, BEDRIJFS DINERS OF CATERING OP LOCATIE. ALLES OP EEN PRACHTIGE LOCATIE AAN HET WATER. ONTDEK WAT WIJ VOOR JOU KUNNEN BETEKENEN!

VOORGERECHTEN

<p>Brood van Banketbakkerij Prins 5 Versgebakken brood, liefdevol bereid door onze lokale bakker, geserveerd met een heerlijke romige knoflookmayonaise en een hartverwarmende tomatentapenade</p> <p>Tomatensoep "De Brass" 7 Onze tijdloze klassieker, waarin de zoete smaak van pomodoro tomaten harmonieus samensmelt met zachte room en een vleugje verse basilicum</p> <p>Tonijncombinatie 13 Een verfijnde combinatie van gegrilde tonijn en tonijntartaar, omringd door garnituren die de smaken versterken en je smaakpapillen doen dansen</p> <p>Visproeverij 14 Een elegante selectie van diverse vis, met zorg gepresenteerd en vergezeld door garnituren die je meenemen naar een avond aan zee</p>	<p>Gamba's pil pil 14 Sappige gamba's, gebakken in geurige knoflookolie en rode pepers, geserveerd met krokant brood - een gerecht dat uitnodigt tot delen en genieten</p> <p>Rundercarpaccio 13 Dun gesneden rundvlees, liefdevol overgoten met pesto of truffelmayonaise, afgewerkt met Parmezaanse kaas, rucola en geroosterde pitten</p> <p>Beef tataki 15 Een tedere omhelzing van smaken: licht gegaarde biefstuk, dun gesneden, subtiele knoflooktonen en Japanse mayonaise, perfect in balans</p> <p>Steak tartaar "De Brass" 15 Een samenspel van truffelmayonaise, zoetzure garnituren en een spiegelei, verfijnd bereid</p>	<p>Gyoza met kip 11 Licht krokante dumplings gevuld met malse kip, geroosterde knoflook en een verfijnde mix van Japanse mayonaise en sojasaus</p> <p>Gegrilde asperges 10 Smakelijke asperges, zacht gegrild en omhuld door Parmezaanse kaas, met een hint van peperige rucola - een gerecht dat spreekt van elegantie</p> <p>Vegetarische gyoza 10 Delicate dumplings met een hartige vulling van champignons en knoflook, vergezeld door een huisgemaakte wasabi mayonaise en sojasauce</p> <p>"Platter" ons favoriete voorgerecht (p.p) 17 Een plateau vol geselecteerde gerechten, om samen van te genieten. Ideaal voor twee of meer personen</p>
--	--	---

HOOFDGERECHTEN

<p>Vleesgerechten</p> <p>Ossenhaas tournedos 32 Een zijdezacht stuk vlees uit het mooiste gedeelte van het rund. Met liefde bereid tot perfectie, verse groenten, aardappelgarnituur en knapperige friet</p> <p>Steak de Brass (Bavette) 28 Een sappig stuk bavette (200 gram), geserveerd met rijke kalfsjus en een hartige chimichurri. Geserveerd met groenten, aardappelgarnituur en knapperige friet</p> <p>Eendenborst 24 Op eigen vet gebakken eendenborst, afgelakt met hoisinsaus. Vergezeld door rilette van geconfijte eend. Een speelse combinatie van zoet en hartig, kleurrijke groenten, aardappelgarnituur en knapperige friet</p> <p>Varkenshaas 22 Malse varkenshaas, badend in een romige champignonsaus die de smaak streelt, Seizoensgroenten, aardappelgarnituur en knapperige friet</p> <p>Vleesplank De Brass (p.p.) 34 Een royale proeverij voor twee of meer: geniet van een verfijnde selectie van bavette, eend, varkenshaas en ossenhaas. Geserveerd met verse groente, aardappelgarnituur en knapperige friet - vanaf 2 personen</p> <p>Black Angus Brass burger 19 Een smaaksensatie: Black Angus burger op een luchtig broodje, met knapperige sla, krokante bacon, ei, gesmolten cheddardaas en onze heerlijke kenmerkende Brasssaus geserveerd met knapperige friet en mayonaise</p>	<p>Varkenshaassaté 19 Klassieke saté van varkenshaas, geserveerd met frisse coleslaw, knapperige friet, huisgemaakte kroepoek en romige satésaus</p> <p>Kipdijsaté 19 Drie malse stokjes kipdijsaté, begeleid door frisse coleslaw, knapperige friet en zachte mayonaise</p> <p>Visgerechten</p> <p>Gebakken zeebaarsfilets 24 Op de huid gebakken zeebaarsfilet uit de Atlantische oceaan. geserveerd met een heerlijk zachte kreeften jus, kleurrijke groenten, aardappelgarnituur en knapperige friet</p> <p>Tonijnsteak De Brass 27 Een licht gebakken tonijnsteak, vergezeld door een verse tomatensaus, geserveerd met seizoensgroenten, aardappelgarnituur en knapperige friet</p> <p>Wilde zwarte heilbotfilet 24 De exclusieve Groenlandse heilbot, op de huid gebakken, met romige botersaus en knapperige friet</p> <p>Gebakken mosselen 19 Een smaakvolle klassieker, gebakken met finesse en geserveerd met frisse coleslaw, knapperige friet, mayonaise en een pittige remouladesaus</p> <p>Visproeverij 28 Een elegante combinatie van onze mooiste visgerechten, knapperige friet, perfect om te delen en te ontdekken. Voor de visliefhebber!</p>	<p>Vegetarische gerechten</p> <p>Cannelloni ricotta en spinazie 22 Huisgemaakte cannelloni, gevuld met romige ricotta en spinazie, gebakken in een truffelroomsaus en afgewerkt met Parmezaanse kaas, rucola en tomatomaat</p> <p>Beyond burger De Brass 19 Een plantaardige traktatie, niet van echt te onderscheiden: belegd met een spiegelei, gesmolten cheddar en een overheerlijke truffelmayonaise, geserveerd op een vers volkorenbroodje met knapperige friet</p> <p>Voor de kleintjes Speciaal voor onze jongste gasten, met liefde bereid</p> <p>Kipsaté 10 Zachte, malse stukjes kip op een stokje, geserveerd met knapperige frietjes, appelmoes en een frisse salade</p> <p>Kipnuggets 7 Een vrolijke traktatie: knapperige kipnuggets met zoete appelmoes en knapperige frietjes met romige mayonaise</p> <p>Lange jongen 7 Een knapperige frikandel, begeleid door zoete appelmoes en knapperige frietjes, speciaal voor kleine smulpapen</p> <p>Kinderijsje van de chef 5</p>
---	--	--

DESSERT

<p>Scroppino De Brass 7 Een verfijnde creatie van onze chef, waarbij zijdezacht kokosijs, subtiele wodka en sprankelende prosecco samensmelten tot een perfecte harmonie. Een betoverende afsluiter om samen van te genieten</p> <p>New York cheesecake 8 Een iconische verleiding: onze New York cheesecake met een zijdezachte, romige vulling op een krokante bodem, afgewerkt met een vleugje frisse fruitcoulis. Een ware klassieker.</p> <p>Crème brûlée 8 Een tijdloze klassieker: onze romige Crème brûlée met een zijdezachte vanillevulling, bedekt met een gekaramelliseerde suikerlaag die knispert bij elke aanraking. Een dessert om bij weg te dromen!</p>	<p>Chocolade dessert 8 Pure verleiding op een bord: een warme lavacake met een zachte kern van rijke chocolade, vergezeld van een luchtige chocolademousse en een toef versgeslagen slagroom. Voor de chocoladeliefhebber.</p> <p>Dame blanche 6 Een elegante klassieker: romig vanille-ijs, overgoten met warme, fluweelzachte chocoladesaus en afgewerkt met een toefje versgeslagen slagroom. Simpelweg onweerstaanbaar</p> <p>Sorbet de Brass 8 Een verfrissende traktatie: onze sorbet geserveerd met een kleurrijke selectie van vers seizoensfruit. Een harmonie van zoete en frisse smaken die elke hap tot een zomers feestje maakt</p>	<p>Affogato 6 Een Italiaanse klassieker: romig vanille-ijs ondergedompeld in een shot van geurige, warme espresso. Een perfecte balans tussen zoet en sterk, eenvoudig maar ook onweerstaanbaar verfijnd</p>
--	---	---