

Menukaart

VOORGERECHTEN

Versgebakken brood met knoflookmayonaise 6

Ambachtelijk brood, geserveerd met romige knoflookmayonaise.

Tomatensoep "De Brass" 7,50

Onze klassieker: pomodoro-tomaten, een vleugje room en verse basilicum.

Sushi Classic California 12,00

De klassieke smaak met een moderne twist. Een krokante sushirol gevuld met surimi – een tijdloze favoriet, opnieuw uitgevonden.

**Voeg een topping van crispy chicken toe voor extra crunch en smaak €3*

Vegetarische gyoza 10

Japanse dumplings gevuld met champignons en knoflook. Geserveerd met sojasaus en Japanse mayonaise.

Gamba's Pil Pil 14

Gegaard in geurige knoflookolie en rode peper. Geserveerd met krokant toastbrood.

Sashimi van zalm 13

Dun gesneden zalm, geserveerd met een pipetje sojasaus voor een verfijnde smaakbeleving.

Rundercarpaccio 12

Fijn gesneden rundvlees met pesto, Parmezaanse kaas, rucola en geroosterde pitten.

Vitello tonnato 13

Dun gesneden kalfsvlees met romige tonijnmayonaise en kapperappeltjes.

Steak tartaar "De Brass" 15

Handgesneden rundvlees met zoetzure garnituren en romige eicrème.

Beef tataki 14

Kort geschroeid rundvlees met Japanse mayonaise en een lichte knoflook toon.

Brass Voorgerechtenplank – vanaf (p.p.) 18

Diverse heerlijke voorgerechten geserveerd op een stijlvol plateau, perfect om te delen.

**Te bestellen vanaf 2 personen.*

HOOFDGERECHTEN

VLEESGERECHTEN

Ossenhaas tournedos 33

Perfect gebakken, mals rundvlees – een tijdloze klassieker.

Steak De Brass (bavette) 28

Sappige bavette van 200 gram met rijke kalfsjus en huisgemaakte chimichurri.

Surf & Turf 32

Bavette gecombineerd met 5 gamba's en kalfsjus – de ultieme smaakcombinatie.

Eendenborst 25

Delicaat gebakken eendenborstfilet met een loempia van eend en verfijnde sinaasappelsaus.

Hoofdgerecht Proeverij "De Brass" (p.p.) 38

Een rijk gevulde plateau met een selectie van onze favoriete hoofdgerechten: bavette, eendenborst, zeebaars, tonijnsteak en kipsaté – een smaakvolle combinatie. Geserveerd op plateau, te bestellen vanaf 2 personen.

**Al onze vis- en vleesgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, seizoensgroenten en friet.*

Black Angus Brass Burger 19

Rijkelijk belegd met krokante bacon, gesmolten cheddar, gebakken ei en huisgemaakte Brasssaus. Geserveerd met friet en mayonaise.

Kipdij saté 19

Drie stokjes gemarineerde kipdij met satésaus, friet, coleslaw en mayonaise.

Schnitzel 20

Krokant gebakken, geserveerd met pepersaus, frisse salade, friet en mayonaise.

VISGERECHTEN

Gebakken zeebaarsfilets 25

Op de huid gebakken, geserveerd met antiboise.

Tonijnsteak De Brass 27

Licht gegrild en rosé vanbinnen, geserveerd met een saus van tomaat.

Zalmfilet 24

Op de huid gebakken, met oosterse teriyakisous.

Gebakken mosselen 20

Licht gekruid, met friet, coleslaw, mayonaise en remouladesaus.

VEGETARISCHE GERECHTEN

Vegetarische gyoza 19

Japanse groentedumplings met champignons en knoflook. Geserveerd met sojasaus en Japanse mayonaise.

Bospaddenstoelenravioli met truffelroomsaus 21

Gevulde ravioli met bospaddenstoelen in een romige truffelsaus, afgewerkt met trostomaat.

VOOR DE KLEINTJES

Speciaal voor onze jongste gasten, met liefde bereid

Kipsaté 10

Zachte stukjes kip op een stokje. Met frietjes, appelmoes en een beetje salade.

Kipnuggets 7

Heerlijke kipnuggets met frietjes, appelmoes en mayonaise. Lekker en knapperig!

Lange jongen 7

Een frikandel met frietjes en appelmoes. Speciaal voor kleine smulpapen!

Kinderijsje van de chef 5



DESSERTS

Scroppino De Brass 8

Frisse combinatie van citroenijs, vodka en prosecco – een sprankelend einde.

New York cheesecake 9

Romige cheesecake op krokante bodem, geserveerd met roodfruitcompote.

Sorbet De Brass 9

Sorbet, met 2 bollen sorbet ijs, fruit en slagroom.

Dame Blanche 7

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom – een klassieke favoriet.

Cappuccino dessert 8

Verfijnd cappuccinodessert taartje, rijk aan smaak met een luchtig textuur.

Panna cotta 9

Romige panna cotta met verse aardbeien en slagroom.

Trek in een lekker bakkie Koffie of thee?

Vraag gerust naar onze drankenkaart! Van espresso tot likeurtje, we schenken graag iets lekkers na ...



De Brass: 15 seizoenen smaken, sfeer en samenzijn aan de Houtribhaven

Er zijn plekken die je raken zonder dat ze daarom vragen. Waar het licht van de zon langzaam zakt in het water, glazen klinken, en gesprekken vanzelf op gang komen. De Brass is zo'n plek.

Al 15 seizoenen lang is dit sfeervolle restaurant aan de Houtribhaven in Lelystad een vertrouwde bestemming voor wie waarde hecht aan goed eten, eerlijke prijzen en een warme avond samen. Geen overdaad, geen opsmuk – gewoon smaakvol, vers en met liefde bereid.

Bij De Brass draait het om aandacht. Aandacht voor ingrediënten, voor service, en vooral voor de mensen die hier komen dineren. Iedere avond opnieuw creëren we een plek waar je je welkom voelt – of je nu met z'n tweeën komt voor een intiem diner of met een groep voor een feestelijke avond.

En wie nét iets meer wil beleven,

laat zich bij De Brass meenemen in een avond vol verrassingen. Onze geliefde dinnershows en de vrolijke, muzikale Sing-a-Long Bingoshows zijn inmiddels uitgegroeid tot ware publieksfavorieten. Het zijn avonden waar heerlijk eten samengaat met live entertainment, waar het lachen net zo vanzelfsprekend is als het klinken van glazen, en waar je soms spontaan meezingt met de hele zaal.

Bij De Brass draait het niet alleen om wat er op je bord ligt, maar om het totaalplaatje – de beleving, de warmte, de verbondenheid. Of je nu voor het eerst komt of al jaren vaste gast bent, je voelt meteen: hier klopt het. De sfeer is ongedwongen, de bediening persoonlijk, en de avonden zijn gevuld met kleine momenten die uitgroeien tot blijvende herinneringen.

Benieuwd naar wat er op de agenda staat? Houd onze socials in de gaten of kijk op onze website voor het volledige overzicht.

@debrasslelystad | www.debrass.nl

