

Menukaart

VOORGERECHTEN

Vers afgebakken brood met knoflookmayonaise 6

Beef Tataki 14
Kort geschroeid rundvlees met soja, knoflookdressing, champignons, tomaat en croutons.

Steak tartaar 14
De echte Brass-klassieker: Een perfecte tartaar, geserveerd met eiercrème, zoetzure garnituren, croutons en truffelmayonaise.

Carpaccio van Rundvlees 12
Fijn gesneden rundvlees met huisgemaakte truffelcrème, bundelzwam, balsamico, pittenmix, rucola en Parmezaanse kaas.

Sushi Duo 13
Krokante sushirol gevuld met surimi, met een topping van kipstukken en gebrande zalm. Een klassieker met een moderne twist.

Gamba's Pil Pil 14
Gegaard in geurige knoflookolie samen met een rode peper, geserveerd met toastbrood.

Sashimi van zalm 15
Dun gesneden zalm met wakame en sesam, verfijnd gepresenteerd met sojasaus.

Vega Gyoza 10
Japanse dumplings gevuld met champignons, geserveerd met Japanse mayonaise, sesam en gebakken uitjes.

Pompoensoep 7
Zachte, romige soep van pompoen - een verwarmende klassieker van het seizoen.

Brass Voorgerechtenproeverij p.p. 18
Een selectie van heerlijke voorgerechten, geserveerd op de Brass-boot of een stijlvol plateau. Perfect om te delen. Te bestellen vanaf 2 personen.

HOOFDGERECHTEN

Proeverij "De Brass" p.p. 39
Een rijk gevulde plateau met een selectie van onze favoriete hoofdgerechten: hert, eendenborst, zalm, tonijnsteak en kipsaté - een smaakvolle combinatie. Geserveerd op plateau, te bestellen vanaf 2 personen.

Hertenbiefstuk 28
Malse hertenbiefstuk met hertenstoof en rode wijnsaus. Geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en frieten.

Eendenborst 25
Perfect gebakken eendenborst met een loempia van eend en een verfijnde sinaasappeljus. Geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en frieten.

Ossenhaas 36
Klassieke ossenhaas met sjalottenjus en ingemaakte sjalot. Geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en frieten.

Boneless Iberico Ribfingers 24
Langzaam gegaard mals varkensvlees zonder bot. Geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en frieten.

Brass Burger 19
Sappige burger op een broodje met sla, tomaat, ei, cheddar, augurk en huisgemaakte Brass-saus en friet.

Schnitzel 19
Krokant gebakken schnitzel geserveerd met pepersaus, friet en een frisse salade.

Kipsaté (3 stokjes) 19
Gemarineerde kipdij op spies. Geserveerd met satésaus, friet en salade.

Kabeljauwfilet 26
Op de huid gebakken kabeljauw met een romige mosselcrème. Geserveerd met verse groenten, aardappelgarnituur en frieten.

Zalmfilet 25
Gebakken zalm met een oosterse teriyaki-saus. Geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en frieten.

Tonijnsteak 27
Licht gebakken tonijn met een frisse anti-boisesaus. Geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en frieten.

Gebakken Mosselen 20
In knoflook gebakken mosselen. Geserveerd met remouladesaus en friet.

Linzentaartje 22
Hartig taartje van linzen met kruidige groenten en rucola.

Vegetarische lasagne 20
Uit de oven gebakken lasagne met verse groenten en een bechamelsaus.

Gyoza Hoofdgerecht 19
Japanse groentedumplings met sojasaus, krokante ui, sesam, champignon en Japanse mayonaise.

VOOR DE KLEINTJES

Speciaal voor onze jongste gasten, met liefde bereid.

Kipsaté 10

Zachte, malse stukjes kip op een stokje. Geserveerd met knapperige frietjes, zoete appelmoes en een frisse salade.

Kipnuggets 7

Een vrolijke traktatie: knapperige kipnuggets. Geserveerd met zoete appelmoes en knapperige frietjes met romige mayonaise.

Lange jongen 7

Een knapperige frikandel, begeleid door zoete appelmoes en knapperige frietjes, speciaal voor kleine smulpapen.

Kinderijsje van de chef 5

DESSERTS

Dame Blanche 7

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom - een tijdloze klassieker.

Tiramisu 9

Vers bereid à la minute: luchtige mascarponecrème met lange vingers en cacao.

Chocoladedessert 10

Rijke combinatie van chocolademousse, lava cake en gekonfijte sinaasappel.

Brusselse wafel 8

Warme wafel met amarena kersen en een vleugje poedersuiker, geserveerd met een bolletje vanille-ijs.

Affogato 7

Vanille-ijs overgoten met een shot espresso - eenvoudig en elegant.

Scroppino Klassiek 8

Frisse combinatie van citroenijs, vodka en prosecco.

Red Velvet 8

Fluweelzachte cake met lichte witte chocolademousse.

Trek in een lekker bakkie Koffie of thee?

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

HEB JE EEN ALLERGIE OF SPECIFIEKE DIEETWENSEN? LAAT HET ONS WETEN!

Ons team staat klaar om je te adviseren over de gerechten en, waar mogelijk, deze aan te passen aan jouw wensen of dieet.

Een bedrijfsfeest om nooit te vergeten?

Bij De Brass wordt jullie bedrijfsfeest méér dan alleen een etentje: het wordt een complete belevenis. Denk aan een avond vol verrassingen, waar smaakvol dineren hand in hand gaat met live entertainment. Onze spraakmakende dinnershows en de vrolijke, muzikale Sing-a-Long Bingoshows zijn inmiddels publieksfavorieten – perfect om collega's samen te brengen en een feestelijke sfeer te creëren.

Een bedrijfsfeest bij De Brass draait niet alleen om wat er op tafel komt, maar om het totaalplaatje. De beleving, de energie, de gezelligheid – alles klopt. De sfeer is ongedwongen, de bediening persoonlijk en het programma zit vol momenten die zorgen voor verbinding, plezier en onvergetelijke herinneringen met het hele team.

Of jullie nu een klein teamuitje of een groots bedrijfsfeest organiseren: bij De Brass maken we er samen een avond van die nog lang onderwerp van gesprek blijft op de werkvloer.

@debrasslelystad | www.debrass.nl



Al 15 seizoenen hét adres voor smaakvol genieten in Lelystad

Sommige plekken raken je, zonder dat ze daar moeite voor hoeven doen. Waar de zon zacht wegzakt in het water, glazen klinken en gesprekken als vanzelf ontstaan. De Brass is zo'n plek.

Al 15 seizoenen lang is dit restaurant aan de Houtribhaven in Lelystad een vertrouwd adres voor wie houdt van goed eten, eerlijke prijzen en een warme avond samen. Geen overdaad of opsmuk, maar gerechten die met zorg, versheid en liefde zijn bereid.

Bij De Brass draait alles om aandacht – voor de ingrediënten, voor persoonlijke service en vooral voor de mensen die hier binnenstappen. Iedere avond opnieuw creëren we een gastvrije sfeer waar je je meteen thuis voelt, of je nu komt voor een intiem diner met z'n tweeën of met een groep geniet van een feestelijke avond.



WWW.DEBRASS.NL


DE BRASS