

Menukaart

VOORGERECHTEN

Brood & Dips

Vers afgebakken tafelbol met kruidenboter 6
Warm en krokant brood, geserveerd met romige huisgemaakte kruidenboter.

Rundvleesspecialiteiten

Gerookte rib-eye carpaccio 15
Dun gesneden gerookte rib-eye met truffelvinaigrette, aardappelkrokantjes, groene asperges, rucola en knapperige croutons.

Steaktartaar "Brass Klassieker" 14
Ambachtelijk bereide steaktartaar, verfijnd met eiercrème, zoetzure garnituren, brioche toast en truffelmayonaise.

Carpaccio van rundvlees 12
Fijn gesneden rundvlees met pesto, pittenmix, rucola en Parmezaanse kaas.

Vis & Seafood

Gamba's Pil Pil 14
Sappige gamba's gegaard in aromatische knoflookolie met rode peper, geserveerd met krokant toastbrood.

Sashimi van zalm 15
Dun gesneden verse zalm met wakame, sesam en soja.

Tonijn Tataki 15
Licht gegrilde tonijn met wasabimayonaise, nori chips, wakame, crouton en doperwt.

Lichte & Warme Gerechten

Kip Gyoza 10
Japanse dumplings, geserveerd met Japanse mayonaise, sesam en gebakken ui.

Tomatensoep 7
Romige soep van pomodori tomaat, afgewerkt met basilicum.

Rode biet salade 10
Frisse bietensalade met geitenkaas, notencrunch en spinazie.

Geroosterde paddenstoelen uit de oven 9
Ovengegaarde paddenstoelen met parmezaanse kaas en kruidenboter.

Proeverijen

Brass voorgerechtenproeverij p.p. 18
Een selectie van onze favoriete voorgerechten, geserveerd op de Brass-boot of een stijlvol plateau.

Perfect om te delen – te bestellen vanaf 2 personen.

HOOFDGERECHTEN

Proeverij

Proeverij "De Brass" p.p. 40
Een rijkgevuld plateau met bavette, eendenborst, zalm, tonijnsteak en varkenshaas.

Geserveerd op plateau – te bestellen vanaf 2 personen.

Vleesgerechten

Steak de Brass (Bavette) 32
Sappige bavette (200 gram) met chimichurri, sjalottenjus, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

Eendenborst 26
Perfect gebakken eendenborst met een loempia van eend en verfijnde sinaasappeljus, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

Ossenhaas 36
Klassieke ossenhaas met eigen jus, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur, friet en sneetjes brood.

Ossenhaas Bali 36
Ossenhaas met een pittige, kruidige jus, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur, friet en brood.

Varkenshaas met gesmolten brie 23
Malse varkenshaas met romige pepersaus, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

Ossenhaas saté 26
Malse ossenhaas spies, gegrild en geserveerd met frisse salade, huisgemaakte satésaus en friet.

Varkenshaas Saté de Brass 20
Onze Brass-klassieker, geserveerd met salade, huisgemaakte satésaus en friet.

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

Schnitzel 19
Krokant gebakken schnitzel met pepersaus, dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

VISGERECHTEN

Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken zeebaars met romige kreeftenjus, dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

26

Zalmfilet

Gebakken zalm met dragonroomsaus, dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

26

Tonijnsteak

Licht gebakken tonijnsteak met frisse antiboisesaus, dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

28

Kreeftenrisotto

Romige risotto met gamba's, rucola en parmezaanse kaas.

23

Gebakken mosselen

In knoflookboter gebakken mosselen, geserveerd met remouladesaus en friet.

20

Vegetarisch & Pasta

Rigatoni pasta

Rigatoni in truffelroomsaus met paddenstoelen, spinazie en roomkaas.

21

Beyond Burger

Vegetarische burger met ei, parmezaan, truffelmayonaise en tomaat, geserveerd met friet.

19

DESSERTS

Scroppino De Brass

Frisse combinatie van citroenijs, wodka en prosecco.

8

Chocolate heaven

Biscuit, chocolademousse, crème van chocolade en macaron van chocolade.

10

Cheesecake De Brass

Met roodfruitcompote en slagroom.

8

Raspberry pleasure

Krokant van framboos, crispy rice poppers, crème van witte chocolade, coulis van framboos en aardbei en champagne mousse.

9

Dame Blanche

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

7

15 jaar De Brass

Wat vijftien jaar geleden begon als **Brasserie de Houtrib** in de Houtribhaven, groeide uit tot veel meer dan een restaurant. Aan het IJsselmeer in Lelystad ontstond een plek waar gastvrijheid, passie en eigenheid samenkomen.

Sinds 2018, onder de naam **De Brass**, varen we onze eigen koers. Met een duidelijke identiteit en volop ruimte voor creativiteit: van bijzondere dinershows en koken met sterren tot benefietavonden die ons dichter bij elkaar brachten. Elk idee kreeg een kans, elk moment werd een herinnering.

Vijftien jaar ondernemen betekent ook doorzetten. De coronaperiode was zwaar, maar liet zien hoe sterk we samen zijn. Dankzij trouwe gasten, liefdevolle mensen om ons heen en een team dat bleef geloven, hebben we die tijd doorstaan. Dat team is **De Brass**.

In de loop der jaren groeide **De Brass** uit tot meer dan een restaurant. **De Brass werd een opleidingsinstituut:** een plek waar talent de ruimte krijgt om te leren, en te groeien - en waar we op iedereen even trots zijn.

Al vijftien jaar maken gasten, medewerkers en gedeelde passie **De Brass** tot wat het nu is: een warme, fijne plek aan de Houtribhaven. Vandaag zijn we dankbaar en super trots. Op naar alles wat nog komt!

