

Menukaart

VOORGERECHTEN

Brood & Dips

Vers afgebakken stokbrood 6
Warm en krokant stokbrood, geserveerd met romige huisgemaakte kruidenboter en knoflookmayonaise.

Rundvleesspecialiteiten

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

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

Carpaccio van Rundvlees 12
Dun 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 en citroen, geserveerd met krokant toastbrood.

Sashimi van Zalm 15
Dun gesneden verse zalm met wakame, ingelegde groenten, sesam en sojasaus.

Tonijn Tataki 15
Licht gegrilde tonijn met doperwtencrème, ingelegde gember en sojakaviaar.

Lichte & Warme Gerechten

Vega Gyoza 10
Japanse dumplings geserveerd op rucola, met Japanse mayonaise en sesam.

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

Rodebietsalade 10
Frisse bietensalade met geitenkaas, notencrunch en spinazie.

Sushi Duo 14
Krokante sushirol gevuld met surimi, afgearbeid met kipstukjes en gebrande zalm.

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 met chimichurri en sjalottenjus, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

Surf & Turf 34
Bavette gecombineerd met 5 gamba's, chimichurri en sjalottenjus, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

Boneless Iberico Ribfingers 26
Langzaam gegaard mals Iberico-vlees zonder bot, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

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

Ossenhaas Tournedos met pittige Brass-jus 36
Tournedos van ossenhaas met een pittige, kruidige Brass-jus, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur, friet en brood.

Varkenshaas met gesmolten brie 25
Malse varkenshaas met gesmolten brie, geserveerd met dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

Ossenhaas Saté 26
Malse ossenhaasspies geserveerd met frisse salade, huisgemaakte satésaus en knapperige friet.

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

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

VISGERECHTEN

Zeebaarsfilet 26
Op de huid gebakken zeebaars met romige kreeftensaus, dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

Zalmfilet 26
Gebakken zalm met dragonroomsaus, dagverse groenten, aardappelgarnituur en friet.

Tonijnsteak 28
Gegrilde tonijnsteak met antiboise van tomaat en kruiden, geserveerd zonder saus, met dagverse groenten en aardappelgarnituur.

Kreeftenrisotto 24
Romige risotto met gamba's, rucola en Parmezaanse kaas.

Vegetarisch & Pasta

Rigatoni pasta 21
Rigatoni in truffelroomsaus met paddenstoelen, spinazie en roomkaas.

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

DESSERTS

Scroppino De Brass 8
Een frisse cocktaildessert met wodka, prosecco en citroenijs.

Pornstar Martini Dessert 12
Tropisch dessert met vanille, passievrucht en limoen. Fris, romig en perfect in balans tussen zoet en zuur.

Lavacake De Brass 10
Geserveerd met vanille-ijs en slagroom.

Dame Blanche 7
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

Sorbet 9
Gecomprimeerd fruit, twee bollen sorbetijs en slagroom.

Feesten, events & catering

Bij De Brass draait alles om samen genieten. Of het nu gaat om een verjaardag, bedrijfsfeest, jubileum of een gezellige avond met collega's, wij helpen graag om er iets bijzonders van te maken.

Van sfeervolle diners en dinnershows met artiesten en DJ's tot bingo shows en verrassende thema-avonden. Alles is naar wens samen te stellen, zodat het evenement helemaal past bij uw ideeën en gasten.

Ook voor bedrijfsevents, presentaties en andere zakelijke bijeenkomsten bent u bij ons aan het juiste adres. En wilt u de sfeer van De Brass op een andere locatie beleven? Dan verzorgen wij graag de catering.

Groot of klein, zakelijk of privé: samen maken we er een mooie herinnering van. Want bij De Brass draait het om gastvrijheid, gezelligheid en genieten.

