DE BRASS

LELYSTAD · MENUKAART





VOORGERECHTEN

Brood & Dips — € 6,00
Warm stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en knoflookmayonaise.

Beef Tataki — € 14,00
Kort geschroeid rundvlees met soja-knoflookdressing, champignons, tomaat, croutons en Kewpie-mayonaise.

Steaktartaar - Brass Klassieker — € 14,00
Met spiegelei, zoetzure garnituren, briochetoast en truffelmayonaise.

Carpaccio van Rundvlees — € 12,00
Met pesto, pittenmix, rucola en Parmezaanse kaas.

Gamba's Pil Pil — € 14,00
Gamba's in knoflookolie met rode peper en citroen, geserveerd met getoast brood.

Sashimi van Zalm — € 15,00
Dungesneden zalm met wakame, ingelegde gember, sesam en sojasaus.

Garnalenkroketten — € 10,50
Drie garnalenkroketten met toast en mosterdmayonaise.

Tonijntartaar — € 12,00
Met avocado en limoenmayonaise.

Vega Gyoza — € 10,00
Japanse groentedumplings met sojasaus, krokante ui, sesam, champignons en Japanse mayonaise.

Tomatensoep — € 7,00
Romige tomatensoep van pomodoritomaten met verse basilicum.

Rodebietensalade — € 10,00
Met geitenkaas, notencrunch en spinazie.

Brass Voorgerechtenproeverij — € 19,50 p.p.
Een selectie van onze favoriete voorgerechten, geserveerd op de Brass-boot of een plateau. Vanaf twee personen.

HOOFDGERECHTEN · VLEES

Ossenhaas Tournedos — € 36,50
Malse tournedos met onze eigen jus, dagverse groenten en aardappelgarnituur.

Tournedos - Pittige Brass-jus — € 36,50
Ossenhaas met pittige, kruidige Brass-jus, dagverse groenten en aardappelgarnituur.

Ossenhaas Saté — € 26,50
Ossenhaasspies met huisgemaakte satésaus en frisse salade.

Brass Burger — € 19,50
Burger op een zacht broodje met sla, tomaat, ei, cheddar, augurk en Brasssaus.

Schnitzel — € 19,50
Krokant gebakken schnitzel met pepersaus en frisse salade.

Diamanthaas · 200 gram — € 30,00
Met chimichurri, jus van gepofte knoflook, trostomaat, rösti, aardappelpuree en dagverse groenten.

Eendenborst — € 28,00
Rosé gebakken eendenborst met sinaasappeljus, polenta, puree en dagverse groenten.

Hertenbiefstuk — € 29,50
Hertenbiefstuk met rodeportsaus, aardappelpuree en dagverse groenten.

HOOFDGERECHTENPROEVERIJ

Proeverij De Brass — € 40,00 p.p.
Plateau met eendenborst, zalmfilet, gamba's, tonijnfilet en diamanthaas. Vanaf twee personen.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise, met uitzondering van de pastagerechten.

DE BRASS

LELYSTAD · MENUKAART



VISGERECHTEN

Kabeljauwfilet € 28,50
Kabeljauwfilet met kreeftensaus, gamba, krokante chorizo, aardappelpuree en dagverse groenten.

Zalmfilet € 26,50
Op de huid gebakken zalmfilet met aardappelpuree, aardappelgratin, dagverse groenten en dragonroomsaus.

Paillard van Tonijn € 28,50
Kort gegrilde tonijn met een schuimige saus van kerrie en venkel, dagverse groenten en aardappelgarnituur.

Kreeftenrisotto € 24,50
Romige kreeftenrisotto met gamba's, knoflook, rucola en trostomaat.

VEGETARISCH & PASTA

Rigatoni Funghi € 23,50
Rigatoni met romige truffelsaus, paddenstoelen, spinazie en roomkaas.

Rigatoni Pomodoro € 21,50
Rigatoni met pomodorosaus, cherrytomaatjes, Parmezaanse kaas, rucola, basilicum en knoflookolie.

Gyoza Hoofdgerecht € 19,50
Japanse groentedumplings met sojasaus, krokante ui, sesam, champignons en Japanse mayonaise.

DESSERTS

Scroppino De Brass € 8,00
Keuze uit traditioneel (wodka, prosecco en citroenijs) of een kokosvariant.

Dame Blanche € 7,00
Vanille-ijs met warme chocoladesaus, slagroom en crumble.

Lavacake De Brass € 9,00
Warme chocoladecake met vanille-ijs en slagroom.

Apple Crumble € 8,50
Warme appelcrumble met kaneelijs, karamel en slagroom.

Crème brûlée € 8,00
Romige crème brûlée met een krokant gekaramelliseerd suikerlaagje, rood fruit en vanille-ijs.

Affogato De Brass € 6,50
Vanille-ijs overgoten met warme espresso, geserveerd met slagroom.

FEESTEN, EVENTS & CATERING

Dinnershows, bedrijfsfeesten, bijzondere gelegenheden en catering op locatie. Vraag naar onze mogelijkheden.

ALLERGIEËN & DIEETWENSEN

Heeft u een voedselallergie, intolerantie of speciale dieetwens? Laat het ons weten bij het bestellen. Onze medewerkers informeren u graag over de allergenen in onze gerechten en bespreken de mogelijkheden met onze keuken.