

VOORGERECHTEN

Brood smaakmakers Vers brood met aioli en kruidenboter	5
Tarte tatin van tomaat Blauw-aderkaas en asperges	8
Huisgerookte zalm Oosterse garnituren	10
Toscaanse tomatensoep Room en basilicum	6
Soep van de week	6
Carpaccio De Brass Parmezaan, rucola en pestodressing	9
Gegrilde asperges Rucola en Parmezaan	9
Gebakken paddenstoelen Kruidenboter	7
Garnalenkroketjes Savora-mosterd en toast	8
Pokebowl Zalm, edamame bonen, komkommer, zoetzuur en sojakaviaar	13
Steak tartaar Truffelmayonaise, chips van Parmezaan	12
Blacktiger gamba Oriental Rode peper, knoflook en sereh	12
Samen delen op een plank De Brass mixed platter (vanaf 2 personen)	13 pp

HOOFDGERECHTEN

Falafel salade Tomaat, komkommer, paprika en rancedressing	15
Vega lasagne De Brass Aubergine, courgette, paprika en tomaat	15
Tournedos 200 gram Asperges, knolselderij, sjalot en kalfsjus	25
Kogelbiefstuk 200 gram Champignons, haricots verts en sjalot	17
Runderbavette 250 gram Asperges, sjalot en kalfsjus	24
Entrecote 250 gram Parmezaan, rucola en truffeljus	26
Eendenborst Hoisinsaus, haricots verts en knol	18
Tonijn Antiboise en courgette	22
Zalmfilet Kabayakisaus, knol en spinazie	18
Sliptongetjes Knol, courgette en remouladesaus	18
Zeebaarsfilet Knol, courgette en beurreblancsaus	17
Brass burger Bacon, kaas, tomaat en frieten	14
Fish n chips Salade, remouladesaus en frieten	14
Varkenshaas saté Salade, kroepoek en frieten	15

Hoofdgerechten worden geserveerd met frieten en mayonaise

BIJGERECHTEN

Gegrilde groene asperges	6
Gemengde groenten	4
Frieten	4
Salade	4

NAGERECHTEN

Dame Blanche	6
Choco Fantasy voor 2 personen	14
Tiramisu	7
Kaasplateau 4 soorten	9
Cheesecake met bosvruchten	7
IJsoupe 3 bollen sorbetijs	7
Taartje van espresso bavarois met bastogne	7
Kinderijsje	4

3-GANGEN MENU

VOORGERECHTEN

Keuze uit:	Huisgerookte zalm Oosterse garnituren
	Carpaccio De Brass Parmezaan, rucola en pestodressing
	Toscaanse tomatensoep Room en basilicum

HOOFDGERECHTEN

Keuze uit:	Kogelbiefstuk 200 gram Champignons, haricots verts en sjalot
	Zeebaarsfilet Knol, courgette en beurreblancsaus
	Vega lasagne De Brass Aubergine, courgette, paprika en tomaat

DESSERT	Espresso Bavarois met bastogne
	IJsoupe 3 bollen sorbetijs

KIDS

Frieten met kipnuggets appelmoes	7
Frieten met mini frikadel appelmoes	7
Biefstukje met frieten salade	8
Onze kibbeling met frieten salade	7

HUISWIJNEN

Wit:	La Plume Sauvignon Blanc La Plume Chardonnay	3.75 / 19
Rose:	La Plume Rosé	3.75 / 19
Rood:	La Plume Merlot La Plume Cabernet Sauvignon	3.75 / 19
Zoet:	Sonnenschatz	3.75 / 19

WIT

Domaine des Hâtes Chablis | druivensoort: Chardonnay **35**
In de neus grapefruit en citroen, licht rokerig en kruidig. In de mond een zachte aanzet met veel finesse en een zilte mineraliteit, die aanblijft in de frisse afdrank.

Salentein Barrel Selection Chardonnay | druivensoort: Chardonnay **30**
Een wijn met heerlijke aroma's van vanille, tropisch fruit, honing en caramel.

Bernardus Chardonnay | druivensoort: Chardonnay **39**
Intense aroma's van witte bloemen, acacia, exotisch fruit. Een kruidige, ronde wijn met een lange en krachtige afdrank.

ROOD

Doppio Passo Primitivo | druivensoort: Primitivo **26**
Verfijnd en vooral een zacht karakter. Aroma's van zwarte kersen, pruimen en bramen.

Covila II - Crianza - Rioja | druivensoort: Tempranillo **26**
De geur is complex: een concentratie van zwarte bessenjam, wat rijp rood fruit en iets vanille en cacao.

Salentein Barrel Selection Malbec | druivensoort: Malbec **30**
Diep violette kleur met aroma van rijpe pruimen, cacao en vanille. De smaak is intens vlezig zwart fruit, bessen, chocolade, zachte tannines.

Zenato Amerone **49**
Zenato Amarone Classico della Valpolicella is de absolute 'topper' van dit gebied, gemaakt van alleen de allerbeste druiven van exceptioneel goede oogsten. De Amarone della Valpolicella heeft een krachtige smaak van voornamelijk rood fruit, kersen en bovendien een uitnodigend bouquet van aromatische kruiden. Wat een kracht en afdrank!

MOUSSEREND

Torre Oria Cava Brut | druivensoort: 60% Macabeo / 40% Chardonnay **5/26.50**
Een prachtige fijne mousse. De wijn heeft krachtige, eerlijke en aanhoudende aroma's. Fris op het palet met een geweldig karakter.

De Brass is een plek om je thuis te voelen.

Je kunt er goed eten, een praatje maken met de chef en borrelen met je vrienden. De keuken, de bar, restaurant en warme uitstraling zorgen voor een heerlijk huiskamergevoel. Bij ons zie en proef je dat Merijn en Clifford van koken houden, maar zelf ook graag lekker eten. Samen bedenken ze de lekkerste gerechten.

Bij ons is er voor iedereen wat lekkers.

De Brass is een havenbrasserie waar je aan kunt schuiven als jou dat uitkomt. Reserveren is niet nodig, maar wel handig! Wil jij met acht of meer personen komen eten of borrelen dan plannen we dat graag voor je in. Neem via info@debrass.nl contact met ons op en we regelen het voor je. Ben je met minder mensen? Kom gewoon gezellig langs!



DE BRASS
ETEN • DRINKEN • GEZELLIGHEID