



Omdat Bonaire als thuis voelt

Als liefhebbers van dit prachtige eiland vinden wij het fijn dat wij je mogen verwelkomen bij ons beach restaurant Brass Boer Bonaire.

Bij Brass Boer Bonaire staan onze chef-kok Stefan Martens, gastvrouw Laura Sip en het team voor je klaar om je een onvergetelijke Brass-ervaring te bezorgen. Lekker eten, goede wijnen en ongedwongen gastvrijheid: dat is waar wij voor staan.

Laat je verrassen door het Brass Boer-menu of kies zelf gerechten van de à-la-cartekaart voor uw lunch of diner. Heb je eet- of dieetwensen? Laat het ons gerust weten, dan houden we daar graag rekening mee.

Alle ingrediënten voor een goede Brass-ervaring zijn in huis. Voor jou geldt alleen nog: geniet en voel je thuis!

Thérèse, Jimmie, Isabelle en Nelson

Home is where the Boer is





Brass Boer menu

6-GANGEN MENU

165

Waaronder klassieke gerechten van De Librije. (h)Eerlijk genieten van onze Brass Boer ervaring.

GANZENLEVER

Noordzeekrab, rode suikersla, kimchi-crème, wortelsap en beurre-noisette-appel

‘TARTAAR’

Gepofte paprika, vleestomaat, gepekeld eidooier en brioche met oude kaas

BISQUE

Linguine van inktvis, tomaat, bleekselderij en hangop

LOKALE VIS

Groene curry, pandan, Oost-Indische kers en pepertjes van de familie Kesbeke

ENTRECÔTE

Bloemkool, zilveruitjes, piccalilly en zwarte peperjus

ONRIJPE BANAAN

Witte chocolade, koffie, pinda en kokosijds

Zin in kaviaar?

Je kunt dit gerecht zowel aan jouw menu toevoegen als à la carte bestellen.

EITJE KAVIAAR (10 GRAM)

53

Klassieker van Jonnie Boer

Met eidooier, aardappel, zure room en bieslook

Bij dit menu kun je ook kiezen voor ons wijnmenu. Vraag onze sommelier naar de mogelijkheden.

Om te delen

MELKKOE (400 GRAM)

110

Rib van de melkkoe, 6 weken gerijpt, met Hollandse botersla, bearnaise en friet

(voor 2 of 3 personen)

Om de smaakbeleving optimaal te houden, wordt dit gerecht uitsluitend geserveerd in de cuisin van de chef

Samen eten is olie voor de vriendschap





Voor als u zelf wilt kiezen

We raden je aan om drie of vier gerechten te kiezen om een volledige avond lekker te Brassen.

OESTER ...

Met toppings van Boer en Kesbeke

Per stuk

8

MAHI MAHI

Kokos, geelwortel, pompoenpitten, venkel en koolrabi

29

LANGOUSTINE

Enoki, paddenstoelbouillon, koolrabi en zeewier

39

RODE BIET

Gerookte amandel, sinaasappel en kimchi sesam

28

AVOCADO

Gebakken, macadamia, ponzu, curry madras en little gem

28

KALFSTARTAAR

Krokante aardappel, aioli, bieslook en baharat

30

AU "TORCHON"

In doek gegaarde ganzenlever met Pedro Ximénez, ananascompote en brioche

42

LANE SNAPPER

Morille, aardappel, ibericoham en zoetzure prei

32

CORVINA

Rieslingsaus, aardappel, zolderspek en appelstroop

34

63 GRADEN EI

Hennenei van Punta Blancu, beurre noisette, kousenband en baharat

28

EPOISSE

Aardappel uitlek, zoetzure prei, maggiplant en paprika

28

ZWEZERIK

BBQ-ananas, kokos, Hollandse garnaal en pindasaus

38

KALFSWANG

Kimchi beurre blanc, steranijs jus, gepofte ui en witte beukenzwam

32

(H)eerlijk duurt het langst





Nagerechten

OOSTKUST STENEN

Amarena kers, yoghurt, witte chocolade en pistache

22

ESPRESSO MARTINI

Mascarpone, meringue, bitterkoekjes, koffie en gesuikerde pecan

22

CITRUS

Bonaire: Awa di Lamunchi met limoen en lokale basilicum

Curaçao: Citroen met kokos, banaan en gesuikerde pinda

Nederland: Sinaasappel met stroopwafel en boerenjongens

22

"LOSGESLAGEN APPELTAART"

De Librije klassieker

22

KAZEN

Selectie van kazen

25

Heb je de buik vol van ons? Dan zijn we goed bezig!

