



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.

OOSTERSE TARTAAR

Limoenhangop, rijstkrokant, edamame en sesam

OCTOPUS

Aioli, zwarte knoflook, zure bom en paprika

VENKEL

Doperwten, munt, zwarte olijf en sinaasappel

PITTIGE MOSSELEN

Gele kerrie, kimchi, appel en piment

CARIBISCHE BAARS

Piccalillybouillon, bloemkool, mosterd-beurre blanc en zolderspek

ROOD FRUIT

Bosvruchtenmousse, gemarineerd rood fruit, yuzu en pistache-ijs

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 cuisine 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

WAHOO

Sherry, paddenstoel, kokos en lavas

29

LANGOUSTINE

Enoki, paddenstoelbouillon, koolrabi en zeewier

39

PITTIGE TOMAAT

Watermeloen, yuzu, groene olijf en kardemom

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

RAVIOLI

Kreeft, bisque, spinazie en courgette

32

CORVINA

Rieslingsaus, aardappel, zolderspek en appelstroop

34

PALMBOOMHART

Gerookte amandel, aardappel, beurre noisette, kappertjes en zwarte knoflook

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

GEELWORTEL

Passievrucht, pinda, mango en kokosijs

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!

