



'OMDAT ZWOLLE ONS THUIS IS'

Jonnie en Thérèse Boer

Met veel trots heten wij jou welkom in onze bistro-brasserie Brass Boer Thuis. Na Bonaire nu in onze thuisstad Zwolle!

Bij Brass Boer Thuis staan onze chef-kok Joris Bruurs, restaurantmanager Jan-Willem Berendsen en het team voor je klaar voor een mooie brass-ervaring. Lekker eten, goede wijnen en een ongedwongen gastvrijheid: dat is waar wij voor staan.

Ontdek op de kaart gerechtjes met ingrediënten uit de Zwolse regio, waarvan de meeste rechtstreeks van het houtvuur komen. Volop brassen doe je met het '(h)eerlijk zullen we alles delen', een family style menu dat we per tafel serveren. Ook bijzonder zijn onze Chefs Specials. Of wil je zelf je menu samenstellen, dat kan! Vanuit alle hoeken van de wereld hebben we wijnen laten overvliegen, zodat wij altijd iets moois en passends voor jou schenken.

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

Jonnie & Thérèse





STRAATVOER

Voor bij het aperitief

PLATBROOD

Gegrild platbrood, tomaat, dragon en zolderspek
(Dit gerecht kan ook vegetarisch)

7

STOOBROOD

Gestoomd brood, geplukte eend, kimchi en gochujang mayo

7

KROKANT PANNENKOEKJE

Tacootje gevuld met gepeperde Veluwe worst, avocado,
ingelegde perzik en koriander (dit gerecht kan ook vegetarisch)

7

DUBBEL DOE "BELLE" BURGER

Melkkoe-burgertje, zure bom, Remeker kaas en sjalottencompote

8

"DRUNKEN SHRIMP"

Reuzengarnaal heeft gebadderd in Gin & Jonnie,
daarna geroosterd en red curry

8

KAMPER-LAM-FLANK

Spareribs van het Kamper lammetje, zoute citroen,
sesam en Amsterdams zuur

7

BROODJE PEKINGEEND

Brioche met bitterbal van Pekingend

5





MAAK JE EIGEN MENU

Kies 2, 3 of 4 gerechtjes of combineer met de chefs specials gerechten op de volgende pagina

VINKENLAP... BAVETTE Rundertartaar, Romeinse sla, bejaarde boerenkaas en ansjovismayonaise	16
KONINGSVIS... GEELSTAART Rauw, tomatenbouillon, basilicum, olijf en pimentolie	16
"CEVICHE" 3 x vis...3 x groente...3 x citrusfruit	16
KAMPER LAM... ACHTERBOUT Lauwwarme lamsbout van het vuur, knoflook, watermeloen met Gin & Jonnie en pittige tomaat	16
DIKLIP HARDER Van het vuur, 'Raalter' asperges, piccalilly en bruine botersaus	16
BOERENEEND VAN DE VELUWE De borst met zoete aardappel en de bout gerookt en gelakt met eendenjus en sinaasappel	16
SCHARRELEI Perfect gegaard ei met 'Raalter' asperges, vogelmuur en piccalillysabayon (vegetarisch)	16
RIJST... Paddenstoelenrisotto, groene kruiden en Remeker kaas (vegetarisch)	16





FAMILY STYLE

Een family style menu dat we per tafel als verrassing serveren:
8 items verdeeld over voor-, hoofd- en nagerecht

55 EURO P.P.

BRASS BOER MENU

3 gangen menu als verrassing geserveerd

45 EURO P.P.

BIJ GOOCHEMS

Dit zijn onze bij (de hand) gerechtjes die u zelf kunt combineren met de gerechten hierboven en van de vorige pagina's

PIEPERS... 4.⁵⁰

Mooie aardappeltjes uit de vetbak van onze rotisoir met spek, zure room en bieslook

of

gekruide frieten van het 'Friethoes' met knoflook en bejaarde boerenkaas

SLAATJES... 4.⁵⁰

Botersla met ei, ui en mayonaise-yoghurtdressing

of

tomaat met olijfolie, baharat en geitenkaas

GROENTE VAN 'EEF... 4.⁵⁰

Bloemkool met bruine boter en kruid

of

spitskool van de BBQ





CHEFS SPECIALS

Deze gerechten zijn te combineren met de voorgaande (maak je eigen menu) gerechten, als familiegerecht te bestellen en te combineren met de bijgoochems (onze bijgerechten)

ZEEUWSE OESTERS... VAN DE OESTERIJ UIT YERSEKE

Platte... gewoon met niks ... 6 euro per stuk

Wilde... eventueel Aziatisch aangekleed 5 euro per stuk

GANZENLEVER...

Als ouderwetse terrine, sherry en Brass-Boerenjongens

22 P.P.

KAVIAAR...

Steak-tartaar met 10 gram perle kaviaar

39 P.P.

RAALTE-BANGKOK

Raalter aspergesoep met Thaise invloeden (garnaal of kip)

12 P.P.

HELE TARBOT...

Met olijfolie en citroen (niet meer dan dat... voor 2 personen)

35 P.P.

ZUPON KIP...

Hele Polderhoen met "Zwolse" ponzu (2, 3 of 4 personen)

60

VELUWSE BOERENEEND...

Hele eend van de rotisoir met krokante boekweit en sinaasappeljus (2, 3 of 4 personen)

60

KARBONADE...

Vette melkkoe ribstuk in huis gerijpt met rodewijn jus (2 personen)

75





NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE...	13
Catalaanse crème aan tafel gebruleerd	
STROOPWAFEL...	13
Brass-Boerenjongens, getoaste witte chocolade en vanille	
ANANAS VAN DE ROTISOIR...	13
Yuzu en gezouten karamelijs	
RED THAI CURRY...	13
Aardbeien uit IJsselmuiden, rabarber, kokos en pandan rijst	
NEDERLANDSE KAZEN...	13
Versillende Nederlandse kazen van Harry met brood	

