



‘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

ZEEUWSE OESTERS... VAN DE OESTERIJ UIT YERSEKE
Wilde... eventueel Aziatisch aangekleed 5 euro per stuk

PLATBROOD 6
Gegrild platbrood, tomaat, dragon en zolderspek
(Dit gerecht kan ook vegetarisch)

STOOMBROOD 7
Gestoomd brood, geplukte eend, kimchi en gochujang mayo

ZWOLSCH BROOD 5
Gegrild brood, knoflook, olijfolie en dip

PANNENKOEKJE 7
Tacootje gevuld met gepeperde Veluwe worst, avocado,
ingelegde perzik en koriander (dit gerecht kan ook vegetarisch)

DUBBEL DOE "BELLE" BURGER 8
Melkkoe-burgertje, zure bom, Remeker kaas en sjalottencompote

"DRUNKEN SHRIMP" 8
Reuzengarnaal heeft gebadderd in Gin & Jonnie,
daarna geroosterd en red curry

KAMPER-LAM-FLANK 7
Spare ribs van het Kamper lammetje, zoute citroen,
sesam en Amsterdams zuur

BROODJE PEKINGEEND 6
Brioche met bitterbal van Pekingend

KAAS & WORST 7
Olde Remeker en droge specerijenworst





MAAK JE EIGEN MENU

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

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





FAMILY STYLE

Een family style menu dat we per tafel als verrassing serveren:
8 items verdeeld over voor-, hoofd- en nagerecht
voor onze vegetarische gasten passen wij groente gerechten in

55 EURO P.P.

BRASS BOER MENU

3 gangen menu als verrassing geserveerd (kan ook vegetarisch)

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...
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 | 4. ⁵⁰ |
| SLAATJES...
Botersla met ei, ui en mayonaise-yoghurtdressing
of
tomaat met olijfolie, baharat en geitenkaas | 4. ⁵⁰ |
| GROENTE VAN EEF...
Bloemkool met bruine boter en kruim
of
spitskool van de BBQ | 4. ⁵⁰ |





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
Wilde... eventueel Aziatisch aangekleed 5 euro per stuk

GANZENLEVER... 22 P.P.
Als ouderwetse terrine, sherry en Brass-Boerenjongens

KAVIAAR... 39 P.P.
Steak-tartaar met 10 gram perle kaviaar

RAALTE-BANGKOK 12 P.P.
Raalter aspergesoep met Thaise invloeden (garnaal of kip)

HELE TARBOT... 85
Met olijfolie en citroen (niet meer dan dat... voor 2 personen)

ZUPON KIP... 60
Hele Polderhoen met "Zwolse" ponzu (2, 3 of 4 personen)

VELUWSE BOERENEEND... 60
Hele eend van de rotisoir met krokante boekweit en sinaasappeljus (2, 3 of 4 personen)

KARBONADE... 75
Vette melkkoe ribstuk in huis gerijpt met rodevijn jus (2 personen)





NAGERECHTEN

'DELFTS' BLAUWE BESSEN...	13
Witte chocolade, citroen en vierbloesem ijs	
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
Verschillende Nederlandse kazen van Harry met brood	

