



'OMDAT ZWOLLE ONS THUIS IS'

Jonnie en Thérèse Boer

Met veel trots heten wij jou welkom in ons 1-jarig Brass Boer Thuis. Na Bonaire nu in onze thuisstad Zwolle! Wij zijn enorm blij dat we jullie weer mogen verwelkomen. De afgelopen tijd was pittig... maar we hebben het volgehouden. Wij willen niets liever dan jullie een fijne lunch of diner te geven. Wel hebben we te maken met de RIVM-regelgeving. Wij respecteren deze en wij hopen ook op jullie begrip tijdens het bezoek.

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 7

Platbrood, reuzengarnaal, tomaat en kerrie
 (Dit gerecht kan ook vegetarisch)

STOO MBROOD 7

Gestoomd brood, rendang van Kamper lam, seroendeng en boemboe

ZWOL SCH BROOD 5

Gegrild brood, knoflook, olijfolie en dip

PANNENKOEKJE 7

Tacootje gevuld met geplukte eend, 5 spices en sriracha

DUBBEL DOE "BELLE" BURGER 8

Melkkoe-burgertje, zure bom, Remeker kaas en sjalottencompote

"KIBBELING" 8

Zeeduivel, curry madras, pittige cornichons en jalapeño

IBERICO RIB 7

Spareribs van het Iberico varken, ananas, pinda en garnaal

BLOEMKOOL 6

Krokante bloemkool, gezouten amandel en roomkaas
 (vegetarisch)

SNACKPICKNICK (VANAF 2 PERSONEN) 25 P.P.

Steaktartaar met bieslook en Amsterdamse ui, Zeeuwse wilde oetser,
 ceviche van zeebaars met Oost-Indische kers, Hollandse garnalen
 cocktail met venkel en piment, pannenkoekje met geplukte eend
 en 5 spices, droge worst van de Veluwe met sambal, olijven en pittige
 cornichons en Zwolsch brood met dip





MAAK JE EIGEN MENU

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

VINKENLAP... BAVETTE	17
Klassiek gerookte rundertartaar met bejaarde boerenkaas en bieslook	
KONINGSVIS... GEELSTAART	17
Rauw, tomatenbouillon, basilicum, olijf en pimentolie	
GRIJZE GARNAAL...	17
Cocktail van Hollandse garnalen met venkel en rode ui	
AVOCADO...	17
Komkommer, jalapeño en suikersla (vegetarisch)	
KAMPER LAM... ACHTERBOUT	17
Lauwarme lamsbout van het vuur, knoflook, watermeloen met Gin & Jonnie en pittige tomaat	
ROGWANG...	17
Van het houtvuur, gebakken rijst, chorizo en frisse botersaus met citroengras	
KAMPER LAM... NEK	17
Zacht gegaarde lamsnek, knolselderij met kerrie, snijbonen en gezouten yoghurt	
SCHARRELEI...	17
Zacht gegaard scharrelei met "Raalter" asperge, vogelmuur en piccalillysabayon (vegetarisch)	
GNOCCHI...	17
Commissie kaas, paddenstoelen, wildpluk met Noordzeekrab of ingelegde wintertruffel (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

57,50 EURO P.P.

BRASS BOER MENU

3 gangen menu als verrassing geserveerd (kan ook vegetarisch)

47,50 EURO P.P.

BIJ GOOCHEMS

Dit zijn onze bij (de hand) gerechtjes voor 2 personen die u zelf kunt combineren met de gerechten hierboven en van de vorige pagina's

	12
Gekruide frieten van het 'Friethoes' met knoflook en bejaarde boerenkaas, "Raalter" asperges en botersla met ei, ui en mayonaise-yoghurtdressing	
"Nasi Goreng", atjar, oosterse omelet met sambal en citroengras	10
Paddenstoelen gnocchi, Olde Remeker, bietensalade met geitenkaas en artisjokken van het houtvuur met limoen en groene kruiden	10





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)

GANZENLEVER...	22 P.P.
Als ouderwetse terrine, sherry en Brass-Boerenjongens	
“EITJE KAVIAAR”...	39 P.P.
Zacht gegaarde eidooier, krokante aardappel, bieslook, crème fraîche en 10 gram perle kaviaar	
“RAALTER” ASPERGE...	12 P.P.
Aspergesoep en croûte met “Zolderspek” (Dit gerecht kan ook vegetarisch)	
PIEPKUIKEN...	24,5 P.P.
Piepkuiken gegaard in zoutkorst met spek en baharat	
BUIKSPEK...	27,5 P.P.
Baambrugs big van het vuur met jus van hoisin	
DIKKE ZEETONG VAN URK... (600/700 GRAM)	60
Met bruine boter en citroen (niet meer dan dat... voor 2 personen)	
KARBONADE...	75
Vette melkkoe ribstuk in huis gerijpt met rodewijn jus (2 personen)	





NAGERECHTEN

AARDBEIEN CHARLOTTE... Aardbeien uit IJsselmuiden, lange vingers, verveine en witte chocolade	14
STROOPWAFEL... Brass-Boerenjongens, getoaste witte chocolade en vanille	14
GEPOFTE BANANAAN... Banaan gepoft op het houtvuur, koffie en ijs van pure chocolade	14
SOUFFLÉ... (20 MINUTEN) Lekker klassiek met mango, passievrucht en ijs van kokos	14
NEDERLANDSE KAZEN... Verschillende Nederlandse kazen van Harry met brood	14

