



'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)

STOOBROOD 7

Gestoomd brood, rendang van Kamper lam, seroendeng en boemboe

ZWOLSCH 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 oester,
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	
BEEKFOREL UIT HATTEM...	17
Rauw, venkel, maggiplant en saus van kokos en sherry	
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
Krokant scharrelei met brioche, zure room en piccalillysabayon (vegetarisch)	
GNOCCHI...	17
Commissie kaas, paddenstoelen, wildpluk met Noordzeekrab of ingelegde wintertruffel (vegetarisch)	





BRASS BOER MENU

3 gangen menu als verrassing geserveerd (kan ook vegetarisch)

47,50 EURO P.P.

4 gangen menu als verrassing geserveerd (kan ook vegetarisch)

57,50 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

Gekruide frieten van het 'Friethoes' met knoflook en bejaarde boerenkaas, groene peulen van Eef en botersla met ei, ui en mayonaise-yoghurtdressing	10
"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	
BISQUE...	12 P.P.
Rijk gevulde schaaldierensoep van langoustines en rode curry	
FRUITS DE MER... (VANAF 2 PERSONEN)	37,5P.P.
Hollandse garnalencocktail met venkel en piment, bisque van kreeft, macaroni met Noordzeekrab, scheermessen met gepofte rijst en kerrie, oesters Aziatisch aangekleed, ceviche van gamba met kokos, krokante flammkuchen met rouille, Zeeuwse kokkels, langoustines van de grill en Zwolsch brood met dip	
PIEPKUIKEN...	24,5P.P.
Piepkuiken gegaard in zoutkorst met spek en baharat	
BUIKSPEK...	50
Baambrugs big van het vuur met jus van hoisin (2 personen)	
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...	14
Aardbeien uit IJsselmuiden, lange vingers, verveine en witte chocolade	
STROOPWAFEL...	14
Brass-Boerenjongens, getoaste witte chocolade en vanille	
GEPOFTE BANANAAN...	14
Banaan gepoft op het houtvuur, koffie en ijs van pure chocolade	
SOUFFLÉ... (20 MINUTEN)	14
Lekker klassiek met mango, passievrucht en ijs van kokos	
NEDERLANDSE KAZEN...	14
Versillende Nederlandse kazen van Harry met brood	

