

Omdat Bonaire als thuis voelt

Jonnie en Thérèse Boer

Met veel trots heten wij jou van harte welkom in ons beach restaurant Brass Boer Bonaire. Als liefhebbers van dit prachtige eiland is hiermee een droom van ons in vervulling gegaan.

Bij Brass Boer Bonaire staan onze chef-kok Stefan Martens, gastheer Feike Postma 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.

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

Because Bonaire is in our heart

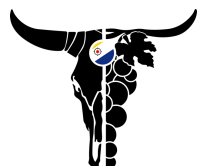
Jonnie en Thérèse Boer

With pride and joy, we welcome you in our beach restaurant Brass Boer Bonaire. We hold this island close to our heart and with this restaurant a long-held dream has come true!

At Brass Boer Bonaire our chef Stefan Martens, restaurant manager Feike Postma and the entire team are ready to give you a beautiful Brass-experience. Good food, great wines and careless enjoyment: that is where we stand for.

We have all ingredients to give a great experience. All you have to do is: sit back and enjoy!

Home is where the Boer is





Brass Boer menu

6-GANGEN MENU

142

Waaronder klassieke gerechten van De Librije. (h)Eerlijk genieten van onze Brass Boer ervaring.

TONIJN TATAKI

Citroenyoghurt, wakame en sesam

'TARTAAR'

Paprika, vleestomaat, gerookte eidooier en brioche met oude kaas

BISQUE

Linguini van inktvis met romige bisque

COQUILLE

Aardappel, truffel en ansjovis

BOERENEEND

Bloemkool, piccalilly en peperjus

JONNIE'S REVENGE

Komkommer, appel en citroen

Zin in kaviaar? Dan kunt u het menu uitbreiden met een extra gerecht

EITJE KAVIAAR (10 GRAM)

60

Klassieker van Jonnie Boer

Met eidooier, aardappel, zure room en bieslook

Bij dit menu kunt u ook kiezen voor begeleidende wijnen bij de gerechten. Vraag onze sommelier naar de mogelijkheden.

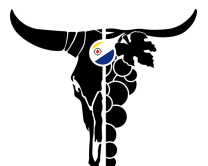
Om te delen

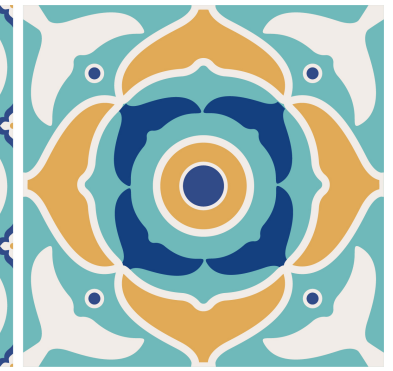
MELKKOE (400 GRAM)

105

Rib van de melkkoe, 6 weken gerijpt; met Hollandse boter sla, bearnaise en friet (voor 2 of 3 personen)

Samen eten is olie voor de vriendschap





Voor als u zelf wilt kiezen

Wij raden u aan om 3, 4 of 5- gerechten te kiezen voor een volledige avond lekker te Brassen.

OESTER...

Oosterse vinaigrette en rode wijn vinaigrette met sjalotten
7 dollar per stuk

WATERMELOEN

Gebrand, gedroogd, yuzu, krokante zeesla en radijs

27

CAVALLI JACK

Gebrand, avocado en citroen yoghurt

28

GAZPACHO

Tomaat, geitenkaas en zwarte knoflook

27

LANGOUSTINE

Kombucha, snijboon, nashi peer en boemboe

37

RUNDERTARTAAR

Mierikswortel, Amsterdamse ui en platbrood

28

AU "TORCHON"

In doek gegaarde ganzenlever met Pedro Ximénez en ananascompote met brioche

42

RED SNAPPER

Couscous, baharat en saus van Paella

28

CARIBISCHE BAARS

Rieslingsaus, aardappel, spek en appelstroop

30

SPITSKOOL... VAN HET VUUR

Pistache, sinaasappel en saus van vergiste kool

27

ZWEZERIK

Ananas, pinda, kokos en garnaal

34

BLOEMKOOL

Cashew, zwarte knoflook, cornichon en zoet zure Indische kerrie

27

KALFSWANG

Époisses, aardappel en zuurkool

30





Nagerechten

5 SPICES

Witlof, mango, koffie en gember

19

KUS VAN THÉRÈSE

Passievrucht, munt, lychee en kokos ijs

19

JONNIE'S REVENGE

Komkommer, appel en citroen

19

"LOSGESLAGEN APPELTAART"

De Librije klassieker

19

KAZEN

Selectie van kazen

25

When you are full of us, we did a good job!

