



Omdat Bonaire als thuis voelt

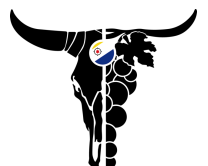
Jonnie en Thérèse Boer

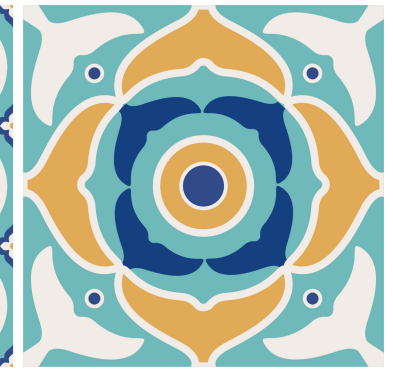
Met veel trots heten wij jou van harte welkom in ons beach restaurant Brass Boer Bonaire. Als liefhebbers van dit prachtige eiland is hiermee een droom van ons in vervulling gegaan.

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!

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.

ON THE ROCKS

Ganzenlever, geitenkaas, rode biet en appel

LANGOUSTINE

Kombucha, tomaat kaffir bouillon, gerookte eidooier en nashi peer

LOKALE VIS

Aardappel, gezouten citroen karnemelk, zolderspek en maggiplant

AUBERGINE

Miso beurre blanc, bimi, champignons en kimchi crème

LAMSNEK

Artisjok, couscous, zure bom en boemboe saus

KOKOSNOOT

Ananas, yuzu, lychee en chocolade pinda kruim

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 ons wijnmenu. Vraag onze sommelier naar de mogelijkheden.

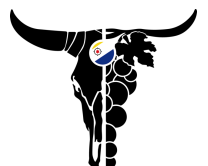
Om te delen

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

TONIJN

Citroenyoghurt, zeewier, komkommer en sesam

28

WATERMELOEN

Drie bereidingen: gemarineerd, gedroogd, gebrand; met yuzu, zeesla en radijs

27

WAHOO

Kokos, tomaat, piment en zeebanaan

29

'TARTAAR'

Gepofte paprika, vleestomaat, eidooier en brioche met oude kaas

27

DRIE KEER RUNDERTARTAAR

Tomaat, oude kaas, basilicum | mierikswortel, haringkuit | kwartelei
Kaviaar in plaats van haringkuit? 30 supplement voor 10 gram

28

AU "TORCHON"

In doek gejarige ganzenlever met Pedro Ximénez, ananascompote en brioche

42

RED SNAPPER

Couscous, baharat, venkel en saus van Paella

28

CORVINA

Rieslingsaus, aardappel, spek en appelstroop

32

SPITSKOOL... VAN HET VUUR

Pistache, sinaasappel, furikake en saus van vergiste kool

27

ZWEZERIK

Ananas, pinda, kokos en garnaal

34

BLOEMKOOL

Cashew, zwarte knoflook, cornichon en zoet zure Indische kerrie

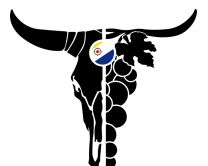
27

KALFSWANG

Bloemkool, Amsterdamse zuren, piccalilly en peperjus

30

Heerlijk duurt het langst





Nagerechten

5 SPICES

Witlof, mango, koffie en gember

19

BANAAN ROYALE

Banaan, vanille ijs, pinda kruim en chocolade saus

21

"LOSGESLAGEN APPELTAART"

De Librije klassieker

21

KOKOSNOOT

Ananas, yuzu, lychee en chocolade pinda kruim

19

KAZEN

Selectie van kazen

25

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

