

Om te starten

OESTERS NATUREL / P.ST. / €4.25
Klassiek

OESTERS OOSTERS / P.ST. / €4.35
Oosterse twist

DIM SUM / €12.75
Met sesamsaus en Japanse mayonaise

DIM SUM VEGA 🌿 / €12.75
Met sesamsaus en Japanse mayonaise

BONELESS RIBS / €13.00
Boneless ribjes Oosters gelakt

PATA NEGRA / €14.50
Vers gesneden, 50gr

RENDANG KROKETJES 🌿 / €11.00
Met een spicy mayonaise

CRISPY CHICKEN / €12.00
Krokant gefrituurd met Japanse mayonaise

PALING BITES / €16.00
Paling / toast / crème fraîche / haringkaviaar

TONJUN TATAKI / €15.00
Tonijn tataki / wakame / sesam / wasabi crème

BROOD 🌿 / €6.25
Met dippers

BRUSCHETTA 🌿 / €11.00
Tomaat / basilicum / knoflook

Voorgerechten

VISPALET / €15.50
Zalm / forel / Hollandse garnaltjes / avocado / cocktailsaus

VISPALET DE LUXE / €22.50
Zalm / forel / Hollandse garnaltjes / paling / gamba

CARPACCIO / €15.50
Rundercarpaccio / pestocrème / pijnboompitten / Parmezaanse kaas

CARPACCIO DE LUXE / €21.50
Rundercarpaccio / truffelcrème / pijnboompitten / Parmezaanse kaas / eendenlever

BURRATA 🌿 / €15.00
Burrata / groene asperges / tomaat / groene kruiden crème

OOSTERSE GAMBA'S / €15.00
Gamba's / roomsaus / cashewnoten / koriander

COQUILLES / €17.00
Coquilles / gamba's / bloemkoolcrème / appel / beurre noisette

TONJUN BRASS STYLE / €16.00
Krokante bodem / dungseden tonijn / avocado / edamame / ponzu

STEAK TARTARE / €16.50
Rund / truffelmayonaise / brioche / zoet zuur

BUN BUIKSPEK / €15.00
Bao bun / buikspek / kimchi / sriracha crème

RIBEYE / €16.00
Gerookte ribeye / chimichurri / gegrilde little gem / zoetzure groentes

ASPERGES OP ZUN BEST / €20.00
Witte asperges / coquilles / pata negra / truffelcrème

Soep

ASPERGESOEP (🌿) / €8.00
Witte asperges / ham (vegetarisch mogelijk) / peterselie / ei

TOMATENSOEP 🌿 / €8.00
Tomaten / room

UIENSOEP 🌿 / €8.00
Uien / kaas / room

Specialiteiten

ZEETONG / €39.00
Sole meunière / remouladesaus

TONJUN / €28.00
Gegrilde tonijn / Oosters gelakt / noodles / seizoen groentes / sesam

IBERICO & COQUILLE / €27.00
Iberico wangetjes / coquilles / tomaat / eigen jus

BRASS STEAK / €28.00
Bavette / saus naar keuze

Hoofdgerechten Vis

ZALM / €26.00
Zalmfilet / witte asperges / krieltjes / witte wijnsaus

ZEEWOLF / €25.00
Zeewolf / risotto / paprikasaus

ROODBAARS / €28.50
Roodbaars / langoustine / witte asperges / jus van schaal- en schelpdieren

Hoofdgerechten Vlees

ENTRECOTE / €32.50
Dunne lende, black Angus / saus naar keuze

SURF & TURF / €29.75
Steak black Angus / gamba's / saus naar keuze

SATÉ / €21.00
Varkenshaas / satésaus / zoetzure groentes / kroepoek

BEEF RENDANG / €24.50
Zacht gegaarde runderstoof / noodles / koriander / casave

LAM / €27.00
Lamsfilet / lamsribs / witte asperges / lamsjus

LIVAR RIBEYE / €26.00
Livar ribeye / wordt rosé gebakken / witte asperges / doperwt

HAM & ASPERGE / €24.00
Ham / witte asperges / krieltjes / botersaus

Hoofdgerechten Vega

RISOTTO 🌿 / €23.00
Rijst / witte asperges / groene asperges / Parmezaanse kaas / pesto

BLOEMKOOL 🌿 / €22.00
Bloemkool steak / bloemkoolcrème / kerrie / chimichurri

Desserts

DAME BLANCHE / €9.00
Vanille-ijs / krokant van witte chocolade / chocoladesaus

CRÈME BRÛLÉE / €9.00
Vanille crème brûlée / rood fruit

KAASPLATEAU / €14.00
Diverse kazen / notenbrood

SCROPPINO / glas €8.00 / liter €26.00
Citroen sorbet / wodka / cava

USKOFFIE / €8.00
Espresso / vanille-ijs / mokka-ijs / slagroom

CHOCOLADE / €10.00
Chocoladebol / hemelse modder / bosvruchten / chocoladesaus

LEMON PIE / €10.00
Tartelette / lemon curd / Italiaans schuim

TIRAMISU / €10.00
Lange vingers / mascarpone / koffie / amaretto

KOKOS & PASSIEVRUCHT / €10.00
Kokos panna cotta / passievrucht-ijs / passievrucht schuim (**gluten- en lactosevrij**)

ESPRESSO MARTINI / €12.00
Wodka / kahlua / espresso

PORNSTAR MARTINI / €12.00
Passievrucht / wodka / vanille

Supplementen

FRIET / kl. €4.50 / gr. €5.50
Verse frites met mayonaise

FRIET DE LUXE / kl. €6.50 / gr. €7.50
Verse frites / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas

GROENE ASPERGES / €9.00
Gegrilde groene asperges / Parmezaanse kaas

HET WITTE GOUD / €14.50
Witte asperges / ei / botersaus / peterselie

ASPERGE SALADE / €9.00
Witte en groene asperges / ham / gekookt ei / peterselie

GROENE SALADE / €5.00
Little gem / tomaat / komkommer / rode ui / croutons

EENDENLEVER / €6.00
Eendenleverkrullen

PEPERSAUS

CHAMPIGNONSAUS

RODE WJNSAUS

TRUFFELSAUS

Bekijk onze bier-
wijn- en cocktailkaart
via de QR-code



 Vegetarisch gerecht

Heeft u een allergie? Meld het ons! Wij zijn u dan graag van dienst met een advies op maat.



@brassaandemaas

Volg ons op social media en / of
deel jouw Brass beleving met ons!

~BRASS~
A A N D E M A A S