



Geniet van het adembenemende uitzicht van Curaçao

Jonnie en Thérèse Boer

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

Bij Brass Boer Curaçao staan onze chef-kok Andreas Péter, gastheer 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.

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

145

Waaronder twee klassieke gerechten van De Librije.

(h)Eerlijk genieten van onze Brass Boer ervaring.

(Kan ook vegetarisch)

RUNDERTARTAAR

Mierikswortel, Amsterdamse ui en platbrood

AVOCADO

Macadamia, jalapeño en kerrie

SNAPPER

Parel couscous, baharat, radijs en paella

ZWEZERIK

Ananas, pinda, kokos en garnaal

BOERENEEND

Aubergine, crème fraîche en peperjus

RIJSTEBRIJ

Caribisch fruit, yuzu en meringue

Zin in kaviaar? Dan kan je het menu uitbreiden met een extra gerecht

EITJE KAVIAAR (10 GRAM)

60

Klassieker van Jonnie Boer

Met eidooier, aardappel, zure room en bieslook

Om te delen

SNAPPER

55

Krokant gebakken, met boemboe picalilly dip, cruditeiten en zeepostelein

(voor twee personen)

MELKKOE (400 GRAM)

105

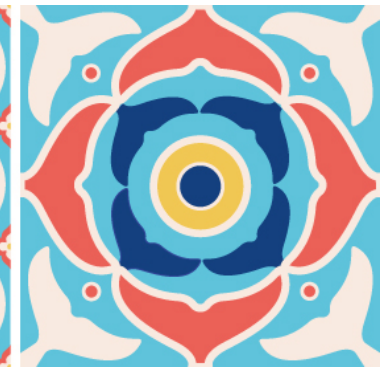
Keuze uit ribstuk of longhaas

Beide gerechten worden geserveerd met bearnaisesaus, gepofte knoflook, friet en frisse sla

(voor twee personen)

Eten maakt deel uit van genieten





Voor als je zelf wilt kiezen

\$

Wij raden je aan om 4, 5 of 6- gerechten te kiezen om een volledige avond lekker te brassen.

OESTER...

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

CAVALLI JACK

Gebrand, avocado en citroen yoghurt

28

RUNDERTARTAAR

Mierikswortel, Amsterdamse ui en platbrood

28

AU "TORCHON"

In doek gegaarde ganzenlever met Pedro Ximénez en rabarbercompote met brioche

42

GAZPACHO

Tomaat, geitenkaas en zwarte knoflook

27

WATERMELOEN

Gebrand, gedroogd, yuzu, krokante zeesla en radijs

27

CARIBISCHE BAARS

Rieslingsaus, aardappel, spek en appelstroop

30

SPITSKOOL...VAN HET VUUR

Pistache, sinaasappel en saus van vergiste kool

27

BLOEMKOOL

Gerookte amandel, augurk, curry madras en krenten

27

BOERENEEND

Aubergine, crème fraîche en peperjus

30

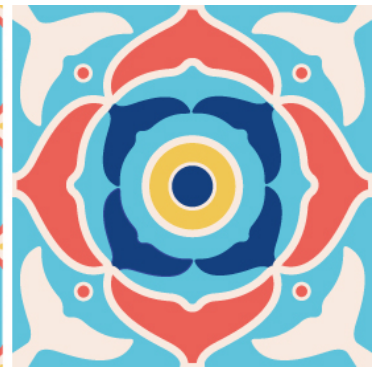
KALFSWANG

Bloemkool, picalilly en kalfsjus

30

Heerlijk duurt het langst





Nagerechten

\$

JONNIE'S REVENGE

Komkommer, appel en citroen

19

RIJSTEBRIJ

Caribisch fruit, yuzu en meringue

19

ESPRESSO MARTINI

Koffie, pecannoot en bitterkoekjes

19

“LOSGESLAGEN APPELTAART”

De Librije klassieker

19

KAZEN

Met notenbrood en appelstroop

25

Eten maakt deel uit van genieten

