



BRASS BOER
CURAÇAO



BON BINI NA

BRASS BOER CURAÇAO

Op deze bijzondere plek, waar verfijning en Caribische charme samenkomen, nodigen we je uit om te genieten van een culinaire ervaring vol smaak, beleving en ontspanning.

Chef Andreas Péter, gastheer Jan Willem Berendsen en ons toegewijde team nemen je mee op een reis vol creativiteit, kwaliteit en warmte. Elk gerecht is een ode aan het eiland, geserveerd met liefde en oog voor detail.

Of je nu kiest voor een lichte maaltijd of een uitgebreid samenzijn, intiem met z'n tweeën of feestelijk met vrienden: dit is jouw moment om te proeven, te beleven en te genieten.

THÉRÈSE, JIMMIE, ISABELLE & NELSON

NEDERLANDS

BRASS BOER MENU

MENU

's Avonds geniet je van een diner vol verfijnde smaken en verrassende combinaties. Laat onze chef je verwennen met een verrassingsmenu, geserveerd per persoon en uitsluitend per tafel.

5-GANGEN BRASS BOER MENU 149

GROENTEMENU

Voor onze vegetarische gasten serveren we een groentemenu vol creativiteit en verfijning. Laat je verrassen door pure smaken uit de natuur.

5-GANGEN GROENTEMENU 149

EXTRA'S

Voeg zelf nog een extra gang toe aan je verrassingsmenu.

EITJE KAVIAAR (10 GRAM) 53

Een De Librije klassieker van Jonnie Boer
Eidooier, aardappel, zure room, bieslook

KAZEN 26

Een mooie selectie kazen uit ons unieke aanbod

WIJNMENU

We hebben een wijnmenu voor je samengesteld met vier mooie wijnen die perfect aansluiten bij het Brass Boer Menu. De selectie is opgebouwd op basis van smaakintensiteit en mondgevoel.

WIJNMENU 85

WIJNMENU HALVE GLAZEN 45

VOOR

TOMAAAT Watermeloen, feta, gember	30
TONIJN Komkommer, venkel, lavas	30
BIET Amandel, sinaasappel	30
OESTER 'ON THE BEACH' Ganzenlever, Oloroso sherry	32
RUNDERTARTAAR Haringkuit, bejaarde kaas, vadouvan	30

TUSSEN

"AU TORCHON" In doek gegaarde ganzenlever, Pedro Ximénez, ananascompote, brioche	42
63 °C EI Kousenband, gebrande boter	30
CARIBISCHE BAARS Riesling, aardappel, spek	32
SNAPPER Zoet-zure Curry Madras, pompoen, macadamia	32
EITJE KAVIAAR (10 GRAM) De Librije klassieker van Jonnie Boer Eidooier, aardappel, zure room, bieslook	53

HOOFD

ZWEZERIK	42
Ananas, pinda, Hollandse garnaal	
EPOISSES	30
Aardappel, prei, paprika	
BOERDERIJKIP	32
Knolselderij, hazelnoot, morille	
KALFSWANG	34
Vergiste kool, steranijs, ui	

OM TE DELEN

MELKKOE (400 GRAM)	112
<i>Keuze uit ribstuk of longhaas</i>	
Beide gerechten worden geserveerd met bearnaisesaus, gepofte knoflook, friet en gegrilde sla	
<i>Voor twee personen</i>	

DESSERT

‘STENEN’	22
Yoghurt, kers	
THAI GREEN CURRY	22
Citroen, basilicum, gemberbier	
LOSGESLAGEN APPELTAART	22
Een De Librije klassieker	
BLAUWE KAAS	22
Getoaste chocolade, pistache, boerenjongens	
KAZEN	26
Notenbrood, appelstroop	



BRASS BOER
CURAÇAO



BON BINI NA

BRASS BOER CURAÇAO

On this special island, where refinement and Caribbean charm come together, we invite you to enjoy a culinary experience full of flavor, atmosphere and relaxation.

Chef Andreas Péter, host Jan Willem Berendsen and our dedicated team take you on a journey filled with creativity, quality and warmth. Each dish is an ode to the island, served with love and an eye for detail.

Whether you choose a light meal or a long leisurely lunch, an intimate dinner for two or a festive gathering with friends: this is your moment to taste, to experience and to enjoy.

THÉRÈSE, JIMMIE, ISABELLE & NELSON

ENGLISH

BRASS BOER MENU

MENU

In the evening, we invite you to enjoy a dinner full of refined flavors and surprising combinations. Let our chef indulge you with a carefully composed tasting menu, served per person and for the entire table.

5-COURSE BRASS BOER MENU 149

VEGETABLE MENU

For our vegetarian guests, we offer a creative and refined vegetable menu. Be surprised by pure, natural flavors.

5-COURSE VEGETABLE MENU 149

EXTRAS

Add an extra course to your tasting menu.

CAVIAR EGG (10 GRAM) 53

A De Librije classic by Jonnie Boer
Egg yolk, potato, sour cream, chives

CHEESE SELECTION 26

A nice selection from our
unique range of cheeses

WINE MENU

We have created a wine menu featuring beautiful wines that perfectly complement the Brass Boer Menu. The selection is built around balance, flavor intensity and texture.

WINE MENU 85

WINE MENU - HALF GLASSES 45

**prices are in USD and incl. 9% tax*

STARTERS

TOMATO Watermelon, feta, ginger	30
TUNA Cucumber, fennel, lovage	30
BEETROOT Almond, orange	30
OYSTER 'ON THE BEACH' Foie gras, Oloroso sherry	32
BEEF TARTARE Herring roe, aged cheese, vadouvan	30

INTERMEDIATES

"AU TORCHON" Foie gras cooked in cloth, Pedro Ximénez, pineapple compote, brioche	42
63 °C EGG Yardlong bean, browned butter	30
CARIBBEAN SEA BASS Riesling, potato, bacon	32
SNAPPER Sweet and sour Madras curry, pumpkin, macadamia	32
CAVIAR EGG (10 GRAM) A De Librije classic by Jonnie Boer Egg yolk, potato, sour cream, chives	53

MAINS

SWEETBREAD Pineapple, peanut, Dutch shrimp	42
EPOISSES Potato, leek, bell pepper	30
FARM CHICKEN Celeriac, hazelnut, morel	32
VEAL CHEEK Fermented cabbage, star anise, onion	34

TO SHARE

DAIRY COW (400 GRAMS)	112
------------------------------	------------

Choice of rib steak or hanger steak

Both dishes are served with béarnaise sauce,
roasted garlic, fries and grilled lettuce

For two persons

DESSERTS

'STONES' Yogurt, cherry	22
THAI GREEN CURRY Lemon, basil, ginger beer	22
DECONSTRUCTED APPLE PIE A De Librije classic	22
BLUE CHEESE Toasted chocolate, pistachio, raisins soaked in brandy	22
CHEESE SELECTION Nut bread, apple syrup	26

**prices are in USD and incl. 9% tax*