

# 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





## Maak je eigen menu

\$

Kies 3, 4 of 5 gerechtjes of combineer met de chefs specials gerechten op de volgende pagina

### OESTER...

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

### ‘ON THE BEACH’

Ganzenlever, oester en oloroso sherry

26

### TONIJN

Watermeloen, avocado, sesam en krokante zeesla

26

### AVOCADO

Mais, jalapeño, ponzu en gember

26

### RUNDERTARTAAR

Gerookt met Amsterdams zuur, bieslook en krokante sla

26

### PITTIGE TOMAAT

Watermeloen, piment, gember en kardamon

26

### WAHOO

Koolrabi, mini venkel, kokos en sherry

26

### CORVINA

Rieslingsaus, aardappel, quinoa, spek en appelstroop

26

### TOM KHA KAI

Kokos, pasta, kippendijtjes, sereh en limoenblad

(Kan ook vegetarisch)

26

### BLOEMKOOL

Gerookte amandel, zwarte knoflook, gebrande boter en pittige cornichon

26

### ‘HAMMETJE VAN URK’

Zeeduivel met saus van paprika, kerrie en aubergine

26

### BOERENEEND

Filet en krokante poot, zoete aardappel, paddenstoel en baharat

26

### KALFSWANG

Met Epoisses, aardappel en zuurkool

26

Heerlijk duurt het langst





## Chef's specials

\$

Deze gerechten zijn te combineren met de voorgaande (maak je eigen menu) gerechten of als familiegerecht te delen

### MELKKOE (400 GRAM)

98

Ribstuk met gepofte knoflook, friet en salade

(voor 2 personen)

### SNAPPER

40

Krokant gebakken, met boemboc picalilly dip, cruditeiten en zeepostelein

(voor 2 personen)

## Brass Boer menu

### 5-GANGEN MENU ALS VERRASSING

120

(Kan ook vegetarisch)

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

### EITJE KAVIAAR (10 GRAM)

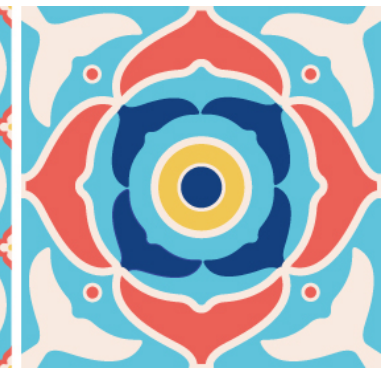
60

Klassieker van Jonnie Boer

Met eidooier, aardappel, zure room en bieslook

Eten maakt deel uit van genieten





## Nagerechten

\$

### KUS VAN THÉRÈSE

Witte chocolade, passievrucht en lychee

19

### BANAAN 'ROYAL'

Vanille ijs, chocolade en pinda

19

### BLAUWE KAAS

Getoaste witte chocolade, bramen, venkel en pistache

23

### KAZEN

Verschillende kazen met vijgenbrood en appelstroop

23

### "LOSGESLAGEN APPELTAART"

19

Je buik vol van ons? Dan zijn we goed bezig!





# Enjoy the breathtaking view of Curaçao

Jonnie en Thérèse Boer

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

At Brass Boer Curaçao our chef Andreas Péter, restaurant manager Jan Willem Berendsen 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





## Create your own menu

\$

We suggest to select 3, 4 or 5 dishes or combine these dishes with the chefs' specials on the next page

### OYSTER

Oriental vinaigrette and red wine vinaigrette with shallot  
7 dollar a piece

### 'ON THE BEACH'

Goose liver, oyster and oloroso sherry

26

### TUNA

Watermelon, avocado, sesam and crispy sea lettuce

26

### AVOCADO

Corn, jalapeño, ponzu and ginger

26

### BEEF TARTAR

Smoked with Amsterdam sour, chives and crispy lettuce

26

### SPICY TOMATO

Watermelon, allspice, ginger and cardamon

26

### WAHOO

Kohlrabi, mini fennel, coconut and sherry

26

### CORVINA

Riesling sauce, potato, quinoa, bacon and apple syrup

26

### TOM KHA KAI

Coconut, pasta, chicken thigh, sereh and lime leaf  
(vegetarian optional)

26

### CAULIFLOWER

Smoked almond, black garlic, roasted butter and spicy cornichon

26

### 'HAMMETJE VAN URK'

Monkfish with pepper gravy, curry and eggplant

26

### DUCK

Filet and crispy leg, sweet potato, mushroom and baharat

26

### VEAL CHEEK

With epaisse, potato and sauerkraut

26

Cooking is love made visible





## Chef's specials

\$

You can combine these dishes nicely with the dishes from the previous page (Create your own menu) or share a dish with two persons

### DAIRY COW (400 GRAM)

98

Rib steak with puffed garlic, fries and salad

(for 2 persons)

### SNAPPER

40

Crispy fried with boembœ picalilly dip, crudities and sea purslane

(for 2 persons)

## Brass Boer menu

### 5-COURSE CHEFS' MENU

120

Let yourself be surprised by our chef

(vegetarian optional)

Craving for caviar? You can extend the menu with an additional course

### EGG CAVIAR (10 GRAM)

60

Classic of Jonnie Boer

With egg yolk, potato, sour cream and chives



Laughter is brightest where food is best



## Dessert

\$

### KISS OF THÉRÈSE

White chocolate, passion fruit and litchi

19

### BANANA 'ROYALE'

Vanilla ice cream, chocolate and peanuts

19

### BLUE CHEESE

Toasted white chocolate, blackberries, fennel and pistachio

23

### CHEESES

Selection of cheeses with fig bread and apple syrup

23

### "DE-CONSTRUCTED APPLE PIE"

19

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

