



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!

Because Bonaire is in our heart

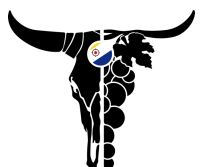
Jonnie en Thérèse Boer

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

At Brass Boer Bonaire our chef Stefan Martens, restaurant manager Feike Postma and the entire team are ready to give you a beautiful brass-experience. Good food, great wines and carelessness 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





Maak je eigen menu

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

OESTERS...

Rode wijn vinaigrette met sjalotten 6 dollar per stuk

TONIJN

Lokaal gevangen tonijn aangemaakt met mosterd en geserveerd met ijzerkruidsbet en sap van gerookte tomaat

19

RUNDERTARTAAR... KLASSIEK?

Licht gerookte tartaar van bavette, klassiek aangemaakt, Amsterdams zuur en bieslook

19

AVOCADO

Geroosterd... met maïs, vadouvan en jalapeño

19

GRIJZE MUL... 'KUS VAN THÉRÈSE'

Van het vuur... tomaat, uitlek van aardappel, antiboise en basilicum

19

SPITSKOOL... OOSTERS

Met curry madras, banaan, kokos en pinda

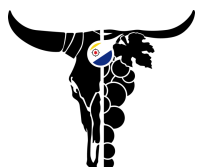
19

KAMPER LAM

Lamsnek op lage temperatuur gegaard, knolselderij van het vuur, gezouten yoghurt en linzen

19

Heerlijk duurt het langst





Chefs specials

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

| | |
|---|----|
| CEVICHE 1-meter met... 3x vis, cruditeiten en dip (voor 2 personen) | 47 |
| GANZENLEVER... Als ouderwetse terrine, Rom Rincon, Brass-Boerenjongens en brioche | 28 |
| SNAPPER... 'VAN BONAIRE NAAR DE FILIPIJNEN' Krokante snapper met Oosters ingemaakte groenten, zoetzure 'Pink Beach' zeepostelein, pinda en een boemboe piccalilly dip (voor 2 personen) | 25 |
| BUIKSPEK... KROKANT Oosterse smaken: hoisin, atjar en limoengras | 22 |
| MELKKOE Rib van de melkkoe, 6 weken gerijpt; met dikke frieten, gepofte knoflook en beenmerg (voor 2 of 3 personen) | 95 |

Brass Boer menu

| | |
|--|----|
| 4-GANGEN MENU ALS VERRASSING (Kan ook vegetarisch) | 70 |
|--|----|

Eten maakt deel uit van genieten

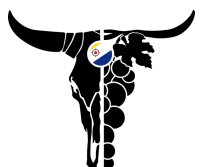




Nagerechten

| | |
|--|----|
| CITROEN... | 16 |
| Basilicum, ananas, karamel en karnemelk ijs | |
| BANAAN | 16 |
| Gepofte banaan met pure chocolade, rum en koffie | |
| NEDERLANDSE KAZEN... | 19 |
| Verschillende Nederlandse kazen | |
| "LOSGESLAGEN APPELTAART" | 16 |

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





Make your own menu

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

OYSTERS...

Red wine vinaigrette with shallot 6 dollar a piece

TUNA

Locally caught tuna with mustard and served with sorbet of verbena and juice of smoked tomato

19

BEEF TARTAR... CLASSIC?

Smokey tartar of flank beef, classic style and served with 'Amsterdam' onions and chives

19

AVOCADO

Roasted... with corn, vadouvan en jalapeño

19

GREY MULLET... 'KUS VAN THÉRÈSE'

Straight from the fire... tomato, potato sauce, antiboise and basil

19

OXHEART CABBAGE... ASIAN

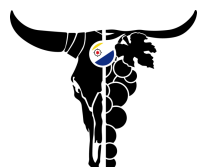
With curry madras, banana, coconut and peanut

19

NECK OF LAMB

Neck of lamb slow cooked on low temperature, celeriac from open fire, salty yoghurt and lentils

19





Chefs' specials

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

| | |
|---|----|
| CEVICHE | 47 |
| 1-meter with... 3x fish, crudités and dip (for 2 persons) | |
| FOIE GRAS... | 28 |
| Served as a terrine, Rom Rincon and "Brass-Boerenjongens" and brioche | |
| SNAPPER... 'FROM BONAIRE TO THE PHILIPPINES' | 25 |
| Crispy snapper with Asian pickled vegetables, sweet & sour 'Pink Beach' purslane, peanut and a bumbu piccalilli dip (for 2 persons) | |
| PORK BELLY... CRISPY | 22 |
| Asian flavours: hoisin, Indonesian relish en lemongrass | |
| DAIRY COW | 95 |
| Rib of dairy cow, 6 weeks matured; with fries, roasted garlic and bone marrow (for 2 or 3 persons) | |

Brass Boer menu

| | |
|---|----|
| 4-COURSE CHEFS' MENU | 70 |
| Let yourself be surprised by our chef (vegetarian optional) | |

Laughter is brightest where food is best





Dessert

| | |
|--|----|
| LEMON... | 16 |
| Basil, pineapple, caramel and buttermilk ice-cream | |
| BANANA | 16 |
| Puffed banana with dark chocolate, rum en coffee | |
| DUTCH CHEESES... | 19 |
| Selection of Dutch cheeses | |
| "DE-CONSTRUCTED APPLE PIE" | 16 |

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

