

Chef's menu

Laat u verrassen.

3 gangen (alleen op woensdag en donderdag)	50
4 gangen	55
5 gangen	60
6 gangen	65
Kaas i.p.v. zoet	+5

Chef's Special

6 gangen	110
----------	-----

Ontvangst met een bubbel, bijpassende wijnen, tafelwater en koffie met friandises

Begeleidende wijnen

Heel glas	7
Half glas	4

Voor begeleidend tafelwater (plat of bruis) berekenen wij € 2 pp
De menu's worden geserveerd inclusief 2 amuses en brood

Als wij rekening mogen houden met speciale dieet wensen horen wij dit graag.

Brass Bites & Drinks

Champagne Fourny & Fils	12
Sekt (alcoholvrij)	7
Gin Tonic (Goodsack)	12
VirGin (alcoholvrij)	7
Oesters (p.st.)	4
Oesterproeverij: 3 bereidingen	17.5
- Rettich, komkommer, pernod	
- Bloody mary	
- Rockefeller; hollandaise, spinazie, parmezaan	
Inclusief glas Champagne	27.5
Kaviaar van Nederlandse bodem! (Steurhoeve®)	
Geserveerd met aardappelpoffertjes, crème fraîche en bieslook (per 10 gram)	30
Vegan kaviaar (Zewier)	
Geserveerd met aardappelpoffertjes, crème fraîche en bieslook (per 10 gram)	10
Zwarte poot (Pata negra)	
Per 40 gram	10
Espresso martini à la Brass	10
Koffie/Thee naar keuze met friandises	10