

SPICEBRUSH

DE PROEVERIJ

Genieten in 3-voud

Stel zelf uw proeverij van drie samen

Combineer per gang oneindig met de verschillende gerechten tot u de perfecte selectie heeft gevonden

Deze drie gerechtjes presenteren wij u vervolgens op één bord

Alle voorgerechten (per drie) • € 9,25

Alle hoofdgerechten (per drie) • € 18,75

Alle nagerechten (per drie) • € 8,00

Drie gangen à la carte altijd • € 32,50



Marktplein 9 | Apeldoorn | T 055 522 50 64

www.spicebrush.nl | facebook.com/spicebrush

Marina Mogouchkova, René Hagen, Paula de Heer & Tom de Haas.



Onze chef heeft voor u een menu op maat opgesteld.

Een selectie van toppers van de kaart. Ons etagèremenu biedt u een reis door de kaart. Op eindeloos proeven!

Etagère vooraf

Verzameling van onze voorgerechten gepresenteerd op een robuuste etagère een mooie selectie van vis-, vlees- en vegetarische gerechten

Hoofdgerechten

Maak uw keuze uit de volgende proeverijen

Proeverij van vis

Kabeljauwhaas met een crunch van tomaat met een crème van doperwten, Gebakken coquille en gamba met forelkuit en een jus van kreeft & Fettuccine met zeevruchten en een saus van witte wijn, limoen en bladpeterselie

of

Proeverij van vlees

Kalfsoester met jagersjus en een crunch van uitgebakken spekjes, Sukade bereid op biefstukwijze, met jus van zwarte peper & Gepekeld varkensfilet met een chutney van gekonfijte mango

of

Proeverij combinatie

Kalfsoester met jagersjus en een crunch van uitgebakken spekjes, Smeuige risotto met gegrilde paprika, Old Amsterdam en rucola & Kabeljauwhaas met een crunch van tomaat met een crème van doperwten

Etagère na

Verzameling van onze nagerechten gepresenteerd op een robuuste etagère een mooie selectie onze desserts