

SPICEBRUSH

DE PROEVE RIJ

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) • € 10,25

Alle hoofdgerechten (per drie) • € 19,75

Alle nagerechten (per drie) • € 8,00

Drie gangen à la carte altijd • € 34,50



Tom de Haas & Marina Mogouchkova



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 eindelijk 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

Rode mul met een jus van citroen, gember en boter, geserveerd met een tapenade van zwarte olijven,

Op de huid gebakken snoekbaars met een saus van prei en knoflook en puree van pompoen & In knoflook gebakken Black Tiger garnalen met een saus van mango & kerrie

of

Proeverij van vlees

Tamme eendenborst met een jus van rozemarijn en een confijt van sinaasappel & ui, Zacht gegaard zwijn met gesmoorde zuurkool en een zachte saus van blauwschimmelkaas & Steak gegrild op Argentijnse wijze gemarineerd met chimichurri-tapenade

of

Proeverij combinatie

Steak gegrild op Argentijnse wijze gemarineerd met chimichurri-tapenade, Op de huid gebakken snoekbaars met een saus van prei en knoflook en puree van pompoen & Kleine lasagne met knolselderij, tomaat, paprika, ui & een saus van bospaddenstoelen

Etagère na

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