

# 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](http://www.spicebrush.nl) | [facebook.com/spicebrush](https://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, waarbij u de keuze heeft uit vis, vlees of een combinatie van die twee. Onze vegetarische gasten hebben hierbij iedere maand een vernieuwd menu. Op eindelijk proeven!

## Voorgerechten

### Proeverij van Vis

Rauw gemarineerde zalm met grove mosterd, dille, zeezout en zwarte peper, Rillette van gerookte makreel met rivierkreeftstaartjes, een chutney van sinaasappel en ui & Licht geschroeide tonijn met roze peper en een crème van vadouvan

**of**

### Proeverij van Vlees

Kalfstartaar met tonijnmayonaise, kwartelei en een klets kop van Old Amsterdam, Wakame ingerold in dingesneden, langzaam gegaarde entrecote, met oester-sesamdressing & Italiaanse ham met mozzarellaparels, salade van cress en een gel van Cantaloupe

**of**

### Proeverij Combinatie

Kalfstartaar met tonijnmayonaise, kwartelei en een klets kop van Old Amsterdam, Romige soep van courgette met Reypenaer en crème fraîche & Rillette van gerookte makreel met rivierkreeftstaartjes, een chutney van sinaasappel en ui

## Hoofdgerechten

### 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

## Nagerechten

Proeverij van verschillende nagerechten van de Chef