

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, 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 eindeloos proeven!

Voorgerechten

Proeverij van Vis

Zacht gegaarde zalmfilet met geroosterde bundelzwammetjes en een crème van pastinaak, Gerookte tonijn met parels van soja en zeewier, een espuma van kokos en limoen & Noorse garnalen & rivierkreeftstaartjes met appel, avocado & zoetzure komkommer en schuim van cocktailsaus

of

Proeverij van Vlees

Carpaccio van lers rund met tapenade van oesterzwammen en shiitakes en een vinaigrette van hazelnoot & honing, Paté van diverse wildsoorten met geroosterd oerbrood & uienconfijt & Stoofpotje van boerderijhert met beukenzwammetjes & geroosterd oerbrood

of

Proeverij Combinatie

Soepje van pompoen met koriander, rode peper & kokosroom, Carpaccio van lers rund met tapenade van oesterzwammen en shiitakes en een vinaigrette van hazelnoot en honing & Gerookte tonijn met parels van soja en zeewier, een espuma van kokos & limoen

Hoofdgerechten

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

Nagerechten

Proeverij van verschillende nagerechten van de Chef