

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

Tonijn met salade van mango, rode peper en komkommer met crème van meloen, Gamba in een krokant jasje met kerrie-passievruchtmayonaise & Pindasoepje met garnalen, seroendeng en abrikozen-pitolie

of

Proeverij van Vlees

Carpaccio van rund met oude kaas, truffelmayonaise en macadamianootjes, Spek van het Livarvarken krokant gebakken met bruine suiker en honing & Kwartelboutjes met ambachtelijke aardappelsalade, peterseliecrème en gebakken spekjes

of

Proeverij Combinatie

Groene gazpacho met curry-crème fraîche en een krokantje van parmaham en rozemarijn, Tonijn met salade van mango, rode peper en komkommer met crème van meloen & Spek van het Livarvarken krokant gebakken met bruine suiker en honing

Hoofdgerechten

Proeverij van Vis

Makreelfilet met een antiboise van dragon, tomaat en sjalotjes, Filet van dorade geserveerd met een geurige peterselie-truffelsaus en een crème van bospeen & Pikante garnalen in knoflookolie met paprika en ui

of

Proeverij van Vlees

Rosé gebakken entrecote van rund met een jus van gerookte knoflook, Kippendij gemarineerd en gelakt met BBQ marinade met een American crunch en maïs & Zacht gegaarde Iberico met dragon-citroenmayonaise

of

Proeverij Combinatie

Makreelfilet met een antiboise van dragon, tomaat en sjalotjes, Ravioli gevuld met rode biet en lente-ui, een groene kruiden-vinaigrette en pecorino & Rosé gebakken entrecote van rund met een jus van gerookte knoflook

Nagerechten

Proeverij van verschillende nagerechten van de Chef