

# NAGERECHTEN

## Cheesecake

Cheesecake van citroen met krullen van witte chocolade & frambozencoulis

## Aardbei

Verse aardbeien met hangop van vanille & munt

## Chocolade

Taartje van chocolade uit de oven met een crème van framboos & vanille

## Crème Brûlée

Crème brûlée van Frangelico met gesuikerde hazelnoten

## Pina Colada

Roomijs van kokos met schuim van pina colada

## Licor 43

Crème van Licor 43 met sinaasappelgel & ijs van yoghurt

## Ananas

Taartje van ananas met banketbakkerspijs & roomijs van basilicum

## Parfait

Banaan-cakeparfait met een gel van pure chocolade

## Walnoot

Roomijs van walnoot en ahorn met ambachtelijke appelcompôte & koffiesiroop

## Kaas

Twee soorten kaas met noten-vijgenbrood & mangochutney

### Castell Rieslaner

Edelzoet & exotisch

€ 6,50

## Dessertwijn

### Vincente Gandia Moscatel

Citrus & vanille

€ 5,00

### Luigi Bosca Gewürztraminer

Tropisch fruit & bloemen

€ 6,00

### Fleur du Cap Noble Late Harvest

Lychee, perzik & rozijn

€ 7,00

## Port / Sherry

### El Candado Pedro Ximénez

Fluweelzacht & intens zoet

€ 5,00

### DOW's Late Bottled Vintage

Kruiden & rijp fruit

€ 6,00

### DOW's 10 Years Old Tawny

Zacht & rijp

€ 7,00

# 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) • € 10,25

Alle hoofdgerechten (per drie) • € 19,75

Alle nagerechten (per drie) • € 8,00

3 gangen à la carte altijd • € 34,50

Our wines are specially selected by  
**OLD REUHLIN & BOELEN**

THE WORLD'S FINEST WINES

Hoewel we ons uiterste best doen om op allergieën en dieetwensen in te springen, kan door het werken in een open keuken kruisbesmetting niet altijd vermeden worden.

# VOORGERECHTEN

## Livar

Spek van het Livarvarken krokant gebakken met bruine suiker en honing, met zoetzure salade van venkel & granaatappel

## Gazpacho

Groene gazpacho met curry-crème fraîche en een krokantje van parmaham & rozemarijn

## Carpaccio

Carpaccio van rund met oude kaas, truffelmayonaise & macadamianootjes

## Kwartel

Geconfijte kwartelboutjes met ambachtelijke aardappelsalade, peterseliecrème & gebakken spekjes

## Soep

Pindasoepje met garnalen, seroendeng & arbikozen-pitolie

## Carré

Carré van courgette, aubergine, bietenroomkaas met een stengel van biet

## Gamba

Gamba in een krokant jasje met kerrie-passievruchtmayonaise

## Tonijn

Gerookte tonijn met een frisse salade van mango, rode peper, komkommer & een crème van meloen

## Cheese Package

Pakketje van zachte kazen in filodeeg met een chutney van rood fruit

## Hert

Tataki van gemarineerd en kort gebakken boerderijhert met oosterse notenmelange & vadouvanmayonaise

## Wijnproeven

Stel op basis van proeven ook uw wijnselectie samen

Speciaal voor onze vegetarische gasten maakt de chef een wisselende derde invulling voor het vegetarisch voor- en hoofdgerecht

Naast de kaart hebben we wisselende specials vraag naar de invulling!

Proeverij brood  
Drie bijzondere broodjes in samenwerking met Bakkerij van der Wal Jolink

€ 3,50

Lekker vooraf of bij uw gerechten

## Ossenhaas

Gebakken ossenhaas met een saus van Madeira, uit te breiden met een gebakken gamba

+€ 2,00

## Dorade

Filet van dorade geserveerd met een geurige peterselie-truffelsaus & een crème van bospeen

## Sparerib

Sparerib van lam met een 'orange'rub & een yoghurt-munt-knoflookdip

## Ravioli

Ravioli gevuld met rode biet en lente-ui, een groene kruiden-vinaigrette & pecorino

## Entrecote

Rosé gebraden entrecote van rund met een jus van gerookte knoflook

## Makreel

Filet van makreel met een antiboise van dragon, tomaat & sjalotjes

## BBQ Chicken

Kippendij BBQ Style; gemarineerd en gelakt met BBQ marinade met een American crunch & maïs

## Mexican gamba

Pikante garnalen in knoflookolie met paprika & ui

## Iberico

Zacht gegaarde Iberico met dragon-citroenmayonaise

## Champignons

Champignons in kerrie-bierbeslag met aioli en een dip van soja & wasabi

Uw proeverij begeleiden met frites of een frisse salade?

Klein € 2,00  
Groot € 3,50

# HOOPDGERECHTEN