

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



Yue Broekman, René Hagen,
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

Gemarineerde zalm met doperwtten, munt, basilicum & een espuma van mierikswortel,
Gebakken coquille met een crème van gele wortel en gember en vinaigrette van vadouvan, honing en citroen &
Hollandse garnalen met gemarineerde tomaat, komkommer, sjalot & mayonaise van gegrilde paprika

of

Proeverij van Vlees

Carpaccio van zacht gegaarde kalfslende met een gel van pruim, truffelchips & couscous van bloemkool met hazelnoot,
Hertenfilet, gebraden en getrancheerd met een chutney van veenbessen en crunch van pistache &
Terrine van fazant met vlierbloesem-vanillegelei en in port gemarineerde uitjes

of

Proeverij Combinatie

Gebakken pompoen, gekarameliseerde uien, kokosmascarponecrème & geroosterde beukenzwammetjes,
Hertenfilet, gebraden en getrancheerd met een chutney van veenbessen en crunch van pistache &
Gemarineerde zalm met doperwtten, munt, basilicum & een espuma van mierikswortel

Hoofdgerechten

Proeverij van Vis

Zeebaars met rode boterjus, ansjovisfilet en gezouten kappertjes,
Koolvisfilet met een duxelles van tomaten en een geurige saus van basilicum &
Geroosterde gamba's met een dip van mango, sesam & curry

of

Proeverij van Vlees

Zacht gegaarde eendenborstfilet met een jus van honing en port,
Langzaam gegaarde sukade van rund, gestoofd in ras el hanout, geserveerd met hummus &
Tournedos oversmolten met Manchego en een tapenade van truffel

of

Proeverij Combinatie

Zacht gegaarde eendenborstfilet met een jus van honing en port,
Kaasfondue van kazen Cheddar en Gruyère geserveerd met noten-vijgenbrood &
Koolvisfilet met een duxelles van tomaten en een geurige saus van basilicum

Nagerechten

Proeverij van verschillende nagerechten van de Chef