

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. Ons etagèremenu biedt u een reis door de kaart. Op eindeloos proeven!

Etagère vooraf

Verzameling van onze voorgerechten gepresenteerd op een robuuste etagère een mooie selectie van vis-, vlees- en vegetarische gerechten

Hoofdgerechten

Maak uw keuze uit de volgende proeverijen

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

Etagère na

Verzameling van onze nagerechten gepresenteerd op een robuuste etagère.