

# 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**



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 eindelijk proeven!

### **Proeverij van Vis**

**Tom Yum Goong soep** • kokos • curry • gamba's • sereh • peultjes • paprika • champignons  
**Tartaar van tonijn** • blokjes avocado • wakame • Japanse radijs • mayonaise van wasabi &  
**Gemarineerde zalm** • salty fingers • parels van limoen • olie van grapefruit en sinaasappel

of

### **Proeverij van Vlees**

**Zacht gegaarde eendenborst** • compote van rabarber • gerookt zout • pistache  
**Rillette van varken** • toast van oerbrood • kappertjes • cornichons • crème van citroen &  
**Zachte lamsnek, 24 uur gegaard** • artisjok-limoentapenade • olijven • waterkers

of

### **Proeverij Combinatie**

**Zachte lamsnek, 24 uur gegaard** • artisjok-limoentapenade • olijven • waterkers  
**Tom Yum Goong soep** • kokos • curry • gamba's • sereh • peultjes • paprika • champignons &  
**Blini** • mascarpone en Blue de Gex-crème • dadels • gel van peer • pompoenpitten

## **Voorgerechten**

## **Hoofdgerechten**

### **Proeverij van Vis**

**Gebakken zalmfilet** • oosterse tomaten-chutney • beurre blanc met sereh  
**Mulfilet uit de oven** • tapenade van ansjovis, tomaat & pijnboompitten • basilicumolie &  
**Gebakken kabeljauw** • saus van venkel • zeste van grapefruit

of

### **Proeverij van Vlees**

**Kippendij in 'stickey' soja-colamarinade** • lente-ui • rode peper  
**Lamsstoof Marrakesh** • saffraan • kurkuma • komijn • anijs • geroosterde amandelen &  
**Ribeye van kalf** • marinade van grove mosterd, rietsuiker en rozemarijn • crème van artisjok

of

### **Proeverij Combinatie**

**Kippendij in 'stickey' soja-colamarinade** • lente-ui • rode peper  
**Mulfilet uit de oven** • tapenade van ansjovis, tomaat & pijnboompitten • basilicumolie &  
**Tagliatelle** • bruschetta van tomaat • lente-ui • kletskep van Parmezaan

## **Nagerechten**

Proeverij van verschillende nagerechten van de Chef