

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. 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

Gebakken zalmfilet • oosterse tomaten-chutney • beurre blanc met sereh

Mulfilet uit de oven • tapenade van ansjovis, tomaat en 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

Etagère na

Verzameling van onze nagerechten gepresenteerd op een robuuste etagère.