

NAGERECHTEN

Sorbet van pure chocolade • gel van mango • crumble van amaretti

Crème brûlée • van Sheridan's double • gesuikerde macadamianoten

Cheesecake van kers & banaan • coulis van framboos

Panna Cotta van citroen-tijm • sorbetijs van bloedsinaasappel

Brownie van witte chocolade & pure chocolade • framboos

Parfait van Thaise basilicum & sinaasappel • coulis van rode peper

Banoffeemousse • bananenchips

Lauwwarm rood fruit • vanille-roomijs • esdoornsiroop

Crumble van nectarine • lavendelsiroop • pecan • pistache

Kaas van het Kaaslokaal • panforte met vijgen • marmelade

In plaats van dessert een volledig kaasplankje toe?

Samen met het Kaaslokaal geven we hier de juiste invulling aan.
Meerprijs voor dessert € 5,00

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*
oud reuchlin & boelen

THE WORLD'S FINEST WINES

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

€ 3,50

Lekker vooraf of bij uw gerechten

VOORGERECHTEN

Tartaar van tonijn • blokjes avocado • wakame • Japanse radijs • mayonaise van wasabi

Blini • crème van mascarpone & Blue de Gex • gedroogde dadels • gel van peer • pompoenpitten

Soep van gepofte knoflook • rozemarijnstengel • cressen

Zacht gegaarde eendenborst • compote van rabarber • gerookt zout • pistache

Rillette van varken • toast van oerbrood • kappertjes • cornichons • crème van citroen

Tartaar van IJsselvalleirund • Livar sukade met eigen jus • doperwten

In miso gemarineerde rauwe zalm • salty fingers • parels van limoen • vinaigrette van grapefruit & sinaasappel

Zachte lamsnek, 24 uur gegaard • artisjok-limoentapenade • olijven • waterkers

Tom Yum Goong soep • kokosmelk • rode curry • gamba's • sereh • peultjes • lente-ui • paprika • champignons

Spiesje van koolvis in bierbeslag • sriracha • Japanse mayonaise • nori • lente-ui

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.

HOOFDGERECHTEN

Gebakken coquilles • lardospek • crème van groene curry

Ribeye van kalf • marinade van grove mosterd, rietsuiker & rozemarijn • crème van artisjok

Lamsstoof Marrakesh • saffraan • kurkuma • komijn • anijs • geroosterde amandelen

Mulfilet uit de oven • tapenade van ansjovis, tomaat & pijnboompitten • basilicumolie

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

Gebakken kabeljauw • saus van venkel • zeste van grapefruit

Tagliatelle • bruschetta • lente-ui • klets kop van Parmezaan

Gebakken ossenhaas • pesto • mozzarella • Borretane-ui

Kippendij in 'stickey' soja-colamarinade • lente-ui • rode peper

Tartelette • drie kleuren wortel en kardemom • siroop van aceto & sinaasappel

Uw proeverij begeleiden met frites of een frisse salade?
Klein € 2,00 • Groot € 3,50

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