

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) • € 9,50

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

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 eindelijk 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

Zeebaarsfilet • tapenade van zwarte quinoa • saus van citroen & mierikswortel

Doradefilet • saus van kreeft • stukjes gamba

Gebakken gamba's • crème van salie • marinade van knoflook & tijm

of

Proeverij van Vlees

Sukade van kalf • dragonjus • pistachenoten • marmelade van perzik

Malse kippendij • hoisinsaus • bloedsinaasappel • lente-ui • rode peper

Ossenhaas van de grill • Spaanse marinade • chutney van aubergine & tomatomaat

of

Proeverij Combinatie

Rode curry 🌱 • zoete aardappel • kikkererwten • knoflook-naanbrood • gebrande pinda's

Malse kippendij • hoisinsaus • bloedsinaasappel • lente-ui • rode peper

Doradefilet • saus van kreeft • stukjes gamba

Etagère na

Verzameling van onze nagerechten gepresenteerd op een robuuste etagère.