

# 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

*Our wines are  
specially selected by*  
**oud reuchlin & boelen**

THE WORLD'S FINEST WINES

**Proeverij brood**  
Drie bijzondere  
broodjes in samenwerking  
met Bakkerij in de  
Soete Suikerbol

€ 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, 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 eindeloos proeven!

**Voorgerechten • € 10,25**

#### **Proeverij van Vis**

**Crispy Fish** • krokante visreepjes met furikake-kruiden, tartaarsaus, bieslook & limoen,

**Zalm** • gestoomde zalm op een stokje met za'atar-specerijen en harissa-yoghurt &

**Lente-Ui** • licht romige soep van lente-ui met rivierkreeft & saffraan

of

#### **Proeverij van Vlees**

**Beef Tataki** • beef tataki met salade van wakame & saus van geroosterde sesam,

**Kwartel** • gekonfijte kwartelboutjes met pastinaakcrème, gemarineerde portobello en portcrème

**Ribeye** • gerookte ribeye met rookzout, truffelmayonaise, gepofte cherrytomaatjes & basilicum

of

#### **Proeverij Combinatie**

**Zalm** • gestoomde zalm op een stokje met za'atar-specerijen & harissa-yoghurt

**Ribeye** • gerookte ribeye met rookzout, truffelmayonaise, gepofte cherrytomaatjes en basilicum &

**Paprika** • bavarois van paprika met blini, kwartelei, pijnboompitten, frisée & vadouvancrème

**Hoofdgerechten • € 19,75**

#### **Proeverij van Vis**

**Heek** • gepeperde heekfilet met een relish van rode paprika,

**Heilbot** • gebakken heilbotfilet met fregola en een saus van tomaat en oregano &

**Gamba's** • gemarineerde roergebakken gamba's geserveerd met ambachtelijke aioli

of

#### **Proeverij van Vlees**

**Ossenhaas** • gebakken ossenhaas met antiboise van tijm, rode ui, tomaat, ansjovis & olijven

**Buikspek** • gegaarde buikspek van de grill met knoflook, rozemarijn, honing en spicy mango &

**Gele Curry** • met kippendij, bamboe, puntpaprika, bataat, saffraanrijst & dip van yoghurt

of

#### **Proeverij Combinatie**

**Heek** • gepeperde heekfilet met een relish van rode paprika,

**Gele Curry** • met kippendij, bamboe, puntpaprika, bataat, saffraanrijst & dip van yoghurt

**Taartje** • met knolselderij, wortel, koolraap, blauwschimmelkaas, komijn-yoghurt & sinaasappelgel

**Nagerechten • € 9,50**

Proeverij van verschillende nagerechten van de Chef

**Speciaal voor onze vegetarische gasten maakt de chef per maand een wisselende invulling voor zowel voor- als hoofdgerecht.**