

Nagerechten

Kies de drie elementen die samen uw nagerecht mogen vormen • € 9,50

Ruby Chocolate • cheesecake van ruby chocolate met frambozengel

Kokos • sorbetijs van kokos, met ananas, honing & vanille

Hazelnoot • taartje van hazelnootfudge met crème van vanille & passievruchten

Panna Cotta • panna cotta van Roquefort met een gelei van rode port

Crème Brûlée • crème brûlée van popcorn & karamel met een vleugje zeezout

Semifreddo • ijstaartje van pistache, witte chocolade & blauwe bessen met een gel van koffie

Mousse • mousse van pure chocolade met een coulis van sinaasappel & gezouten kletskep

Kaas van het Kaaslokaal • twee soorten kaas begeleid door panforte & chutney van vijgen

In plaats van dessert een kaasplankje toe?

Het Kaaslokaal verzorgt voor ons een mooie selectie van kazen waarvan wij er vijf presenteren, begeleid door panforte & chutney van vijgen.

Meerprijs € 5,00

Laat uw dessert begeleiden door een proeverij dessertwijn of port

Wij presenteren u drie kleine proefglasjes, waarmee u de beste combinaties kunt maken.

Proeverij dessertwijn of port € 8,95

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

Voorgerechten

Kies de drie elementen die samen uw voorgerecht mogen vormen • € 10,25

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

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

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

Kwartel • gekonfijte kwartelboutjes met een crème van pastinaak met gemarineerde gebakken portobello & crème van port

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

Paprika • bavarois van paprika met blini, kwartelei, pijnboompitten, frisée & vadouvan crème

Kalf • kalfstong met gekonfijte krieltjes, zoetzure radijs & een vinaigrette van sherry

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

Vraag naar
onze specials
naast de
kaart!

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

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

Kies de drie elementen die samen uw hoofdgerecht mogen vormen • € 19,75

Heek • gepeperde heekfilet met een relish van rode paprika

Sukade • kalfssukade met een crème van eendenlever & vijgen-kalfsjus

Curry • gele curry met kippendij, bamboe, zoete puntpaprika & bataat, geserveerd met saffraanrijst & dip van yoghurt

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

Lam • lamsrack met een crunch van naanbrood & raita

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

Taartje • bladerdeegtaartje met knolselderij, wortel, koolraap, zachte blauwschimmelkaas, komijnyoghurt & sinaasappelgel

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

Vraag naar
onze specials
naast de
kaart!

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

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