

# 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. Ons etagèremenu biedt u een reis door de kaart. Op eindelijk proeven!

Etagère vooraf • € 10,25

Verzameling van onze voorgerechten gepresenteerd op een robuuste etagère een mooie selectie van vis-, vlees- en vegetarische gerechten

Hoofdgerechten • € 19,75

Maak uw keuze uit de volgende proeverijen

### 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, komijnoghurt & sinaasappelgel

Etagère na • € 9,50

Verzameling van onze nagerechten gepresenteerd op een robuuste etagère.

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