

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

Proeverij brood
Drie bijzondere
broodjes in samenwerking
met Bakkerij in de
Soete Suikerbol
€ 3,50 p.p.

*Our wines are
specially selected by*
OLD REUHLIN & BOELEN

THE WORLD'S FINEST WINES


Lekker vooraf of bij uw gerechten

Voorgerechten


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

Tartaar • Steak tartaar met gefrituurde knolselderij, gebakken bloedworst & truffelcrème

Zalm • In bietensap gemarineerde, rauwe zalm met parelcouscous, edamame & wasabi-vinaigrette


Burrata • Burrata met pecannoten, gegrilde pompoen, balsamicosiroop & hazelnootvinaigrette 

Tonijn • Gebrande tonijn met geroosterde pinda, krokantje van zeewier, gemarineerde radijs & limoen-gembercrème

Knoflook • Zacht romige soep van gepofte knoflook met stukjes gamba & peterselie-olie 

Pastrami • Pastrami met uienkonfijt, kruidensalade & gekarameliseerde sjalotjes

Eend • Gebakken eendenlever met sinaasappel-honinggel, geserveerd op kletzenbrood

Smokey Chicken • Cilinder van courgette gevuld met gerookte kipfilet, feta, rode ui, komkommer, tomaat, olijven & basilicumcrème 

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

Noodles • Noodles op oosterse wijze met kippendijfilet, zeekraal, gebakken shiitake & wasabi-kroepoek 🌱

Hert • Gebakken hertenrugfilet met crème van aardappel en pastinaak, gemarineerde anijs-champignons & gerookte wildjus

Bloemkool • Indiaas gekruide bloemkool uit de oven met bieten-yoghurtcrème & crunchy notentapenade 🌱

Zeebaars • Gebakken zeebaarsfilet met garnalen, venkel & vanille-botercrème

Ossenhaas • Gegrilde ossenhaas met paddestoelenduxelles en een jus van peer & port

Eend • Zacht gegaarde eendenborstfilet gekruid met five spices, geserveerd met pompoencrème & chutney van kweeperen

Los Pasos • Hét recept uit het Apeldoornse 'K OOK boek: gamba's op Portugese wijze met knoflook, chilipeper, Chinese peterselie & gezouten ciabatta

Sukade • Sukade van zwijn met zuurkoolsalade, uitgebakken katenspek in eigen jus met Pedro Ximenez

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.

Nagerechten

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

Cheesecake • Cheesecake van Bastogne & gezouten karamel

Peer • Gepocheerde peer met roze peper & vanillecrème

Mousse • Mousse van witte chocolade en granaatappel met amandelspijs-crumble

Crème Brûlée • Crème Brûlée van Pandan met sorbetijs van mango

Choco & Dadel • Puur chocolade-ijs met pruimencoulis & gesuikerde dadels

Banana Bread • Bananenbrood met ganache van witte chocolade

Crumble • Crumble van blauwe bessen & bramen met merengue

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

Vraag naar
onze special
naast de
kaart!

.....

In plaats van dessert een kaasplankje toe?

Het Kaaslokaal verzorgt voor ons een mooie selectie van kazen waarvan wij er vijf presenteren, begeleid door kletzenbrood & 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 € 9,95