Nagerechten

Kies de drie elementen die samen uw nagerecht mogen vormen • € 8,00

Bavarois • Bavarois van stroopwafel met sinaasappelcrème

Baileys • Chocolade-Baileysmousse, amandelcrunch & crème Anglaise

Lollipop • Parfait van bubble gum in een krokant aardbeien-chocoladejasje

Cheesecake • Cheesecake van passievrucht, citrusgel & Thaise basilicum

Tartelette • Tartelette met lemoncurd-mousse & merengue

Ananas • Gegrilde ananas, mascarpone, karamel & basilicumgel

Pancake • Pancake met rood fruit, gele room & marshmellows

Kaas • 2 soorten kaas van het Kaaslokaal, kletzenbrood & appelstroop

Liever een kaasplankje toe als dessert?

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

Meerprijs € 5,95

Laat uw dessert begeleiden door een proeverij dessertwijn of port

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

Proeverij dessertwijn of port € 9,95

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

Proef onze selectie wijnen bij onze wijnkelimaatkast

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

€ 4,25

Lekker vooraf of bij uw gerechten

Voorgerechten

Kies de drie elementen die samen uw voorgerecht mogen vormen • € 10,75

Peer • Salade met peer, Cabrales Picos, pancetta & lauwwarme sherrydressing

Tartaar • Gebakken tartaar van ossenworst, Amsterdamse uienkonfijt, kwartelei & black aioli

Tom Kha Kai • Thaise soep met garnalen, lente-ui, citroengras, kokos & Spaanse peper

Tonijn • Licht gerookte tonijn, edamame boontjes, wasabi-roomkaas & sesamtuile

Buikspek • Op Indische wijze bereid buikspek, dressing van dashi & zoet-zure paarse wortel

Biet • Bereidingen van biet, burrata, Spaanse ham & citruscrème

Garnaal • Garnalen met tandoorischuim & rijstpapier

Coquille • Licht geschroeide coquille,
saus van dille-olie, kefir & crème van pompoen

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 • € 20,75

Bavette • Gegrilde bavette, gestoomde groene asperge & chimichurri

Zalm • Rosé gegaarde zalmfilet, picalillycrème & zoetzure mosterdzaadjes

Portobello • Portobello gevuld met roomkaas & kruiden, gegratineerd met kaas

Kippendij • Malse kippendij gemarineerd in Licor 43, citroen, tijm, sinaasappel & knoflook, met gegrilde mini-maïs

Groente • Minipannetje gevuld met geroosterde groente, burrata, oregano & krokant brood

Ossenhaas • Tournedos bedekt met verse basilicumpesto & crunch van geroosterde noten

2Passos • Big Black Tigergarnaal in knoflook-roomboter, limoen & rode peper

Lam • Zacht gegaarde lamsnek,
tomaten-oreganosaus & geroosterde sjalotten

Vraag naar onze specials naast de kaart!

Uw proeverij begeleiden met frites of een frisse salade?
Per portie € 2,50

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