

Nagerechten

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

Suzette • Pancake Crêpe Suzette-style uit de oven met sinaasappelsaus

Parfait • Parfait van roodfruit, frambozengel & chocoladeschotsen

Crumble • Koffie-hazelnootcrumble & gezouten karamelsaus

Ferrero • Onze variatie op de bekende Ferrero Rocher

Sorbet • Limoensorbetijs op tartaar van ananas met merengue

Cheesecake • Cheesecake van roze peper & gin, gel van rozemarijn

Trifle • Trifle van citroencake & crème van mandarijn

Kaas • 2 soorten kaas van het Kaaslokaal, notenbrood & peren-vijgenchutney

.....
Liever een kaasplankje toe als dessert?

Het Kaaslokaal verzorgt voor ons een mooie selectie van kazen waarvan wij er vijf presenteren, begeleid door notenbrood & peren-vijgenchutney

Meerprijs € 5,95

.....
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

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 wijnklimaatkast

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

Tonijn • Rauw gemarineerde tonijn met zwarte radijs & passievruchtendressing

Geitenkaas • Geitenkaasmousse met rode portgel & een tijm-kletskep 🍷

Tartaar • Tartaar van rund met gerookt eigeel, toast & mosterdcrème

Coquille • Geschroeide coquille met honing, sojaglaze, sesam & gefrituurde basilicum

Curry • Soep van rode curry met kokoscrème & in kimchi gemarineerde kippendij 🍷

Kip • Rouleaux van tikka masala gemarineerde kip & courgette, geserveerd met vadouvancrème

Kikkererwt • Kikkererwtensalade met gepofte rijst, avocadocrème, munt & stukjes 'sweet chili' scampi 🍷

Zalm • Rauwe zalm met een kruidenkorst, granaatappel & sinaasappel

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

Ossenhaas • Gebakken medaillon van ossenhaas met zachte gorgonzolasaus & peterselie-olie

Schelvis • Gebakken schelvis met gegrilde courgette & chili-olie

Kip • In Za'atar & citroen gekruide kip met een kikkererwtendip

Aubergine • Gefrituurde aubergine gemarineerd in oester-sesam, met rijstpapier & paprikacrème 🍷

Varken • Zacht gegaarde varkensfilet gemarineerd in whiskey, bruine suiker & zeezout, met rozemarijn-knoflookcrème

Eend • Langzaam gegaarde eendenborst met gegrilde pompoen & sinaasappel-portjus

Spitskool • Lasagne van spitskool, hazelnootboter, boerengraskaas & zongedroogde tomaat 🍷

Zeebaars • Gebakken zeebaarsfilet met saus van groene curry & zeevruchten

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.