

Nagerechten

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

Parfait • Vanilleparfait met stukjes van 'M&M's peanuts' & gezouten karamelsaus

Donut • Glazed donut met rood fruitcoulis en citroensorbet

Raffaello • Onze variant op de 'Raffaello' bonbon; een mousse van kokosnoot met stukjes wafel & geroosterde amandel

Yoghurt • Diverse bereidingen van yoghurt & limoen met rabarbercompote

Ruby Chocolate • Taartje gevuld met ruby chocolate & frambozengel

Cheesecake • Onze ambachtelijke cheesecake met mango & krullen van witte chocolade

Crème Brûlée • Crème brûlée van bloedsinaasappel & gel van citroentijm

Kaas • Twee soorten kaas begeleid door een chutney van tomaat en chili & suikerbroodtoast

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

Het Kaaslokaal verzorgt voor ons een mooie selectie van kazen waarvan wij er vijf presenteren, begeleid door suikerbroodtoast en chutney van tomaat & chili

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 PROEVE RIJ

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
€ 4,50

Lekker vooraf of bij uw gerechten

Proef onze selectie wijnen bij onze wijnklimaatkast

Voorgerechten

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

Tomaat • Tartaar van vleestomaat met een krokantje van kaas, gefrituurde kappertjes & avocadocrème 🍃

Heek • Gebakken heekfilet met een puree van doperwt en een aardappelkrokant & ingelegde uitjes

Taco • Mini-taco gevuld met pulled smoked chicken en een salsa van mango, gekrulde rode peper & zoetzure witte kool

Tartaar • Kalfstartaar met geroosterde sjalotten, gerookte paprika-yoghurtmayonaise & 'salt&vinegar' chips

Broccoli • Kibbeling op basis van broccoli met een saus van dille en puree van wortel & rode bietenkiemen 🍃

Kwartel • Gekonfijte kwartelboutjes met een glaze van zwarte knoflook, aardappelkaantjes & groene asperges

Spitskool • Romige soep van spitskool met een brunoise van gerookte kipfilet en croutons met groene kruiden & tomaat 🍃

Zalm • Huisgerookte zalmfilet met sambai-zu & salade van oosterse groenten

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

Iberico • Iberico ribfingers; zacht gegaard, gemarineerd in de oven, met BBQ-colasaus & in tijm en kaneel geroosterde appel

Lam • Gebakken lamsrump met een kruidenkorst met jus van geroosterde knoflook, tijm & sinaasappel

Chicken • Jamaican jerk chicken; zacht gegaarde kippendijen met honingglaze, gegrilde babymais & waterkers

Dorade • Gebakken doradefilet met peterselie-kefirsous & gepekeld sjalotten

Curry • Indiase gele groente curry, met naanbrood & fenegriek-crème fraîche 🍃

Kabeljauw • Gebakken kabeljauwfilet met venkel, zeekraal & dille-aioli

Ossenhaas • Gebakken ossenhaas medaillon met crunch van uien & miso-yoghurtmayonaise

Strüdel • Bladerdeegstrüdel gevuld met courgette, paprika, pompoen en zoete mais & ají picante-salsa 🍃

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.

Vraag naar
onze specials
naast de
kaart!