

Nagerechten

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

Cheesecake • Cheesecake van kaneel met een gel van vanille
gluten lactose ei

Mousse • Mousse van pure chocolade met compote van bramen & brosses witte chocolade
lactose

Peer • Peer gemarineerd in steranijs, kaneel, jeneverbessen, kruidnagel met een crème van mascarpone & kardemom
lactose

Vanille • Vanille-ijs in een verrassende combinatie met olijfolie & zeezout, geserveerd op een crumble
gluten lactose

Parfait • Parfait van honing, vijgencompote & rozemarijn
lactose

Crumble • Crumble van bosbessen met een five spicesroom
gluten lactose

Crème Brûlée • Crème brûlée van appelkruim & vanille
gluten lactose

Kaas • Twee soorten kaas van het Kaaslokaal, begeleid door vijgencompote & pruimen-hazelnootbrood
gluten noten lactose

Liever een kaasplankje toe als dessert?

Het Kaaslokaal verzorgt voor ons een mooie selectie van kazen waarvan wij er vijf presenteren, begeleid door een vijgencompote & pruimen-hazelnootbrood

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

Proeverij brood
Drie bijzondere broodjes in samenwerking met Bakkerij in de Soete Suikerbol
€ 4,50

Proef onze selectie wijnen bij onze wijnklimaatkast

Lekker vooraf of bij uw gerechten

Voorgerechten

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

Entrecote • Entrecote gebakken in knoflook en oregano met een kruidenkorst & limoen-gembermayonaise

gluten ei mosterd

Pompoen • Soep van pompoen met Amaretto & five spicesroom 🍃

lactose lupine

Eendenborst • Eendenborst met dressing van bramen, gegrilde maïs, abrikoos & chips van schorseneren

Rib Finger • Iberico ribfingers met roodlof, zilveruitjes & siroop van rode port

lupine

Gamba • Gamba's gemarineerd in citroen, dille en knoflookboter met een krokantje van foccacia

gluten lactose schaaldieren

Paté • Paté en croûte met appel-perenchutney, krokantje van suikerbrood & wortelspirelli

gluten soja ei

Kabeljauw • Gebakken kabeljauw met misoboter, zeekraal & een krokantje van maïs

lactose vis

Knolselderij • Carpaccio van knolselderij met beukenzwammetjes, spaghetti van courgette & crème van knolselderij 🍃

lactose

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

Hoewel we ons uiterste best doen in te springen op allergenen, kan door het werken in een open keuken kruisbesmetting/sporen van niet 100% gegarandeerd worden. Allergenen vermeld in groen betekent dat het element zich in het gerecht bevindt, maar de receptuur aan te passen is. In rood betekent dat het receptuur niet aan te passen is. Vermeld altijd duidelijk bij het bestellen welke allergie het in uw geval betreft.

Vraag naar
onze specials
naast de
kaart!

Hoofdgerechten

Kies de drie elementen die samen uw hoofdgerecht mogen vormen • € 20,75

Kalfsoester • Rosé gebakken kalfsoester met gesmolten Taleggio & een romige saliejus

lactose

Dorade • Doradefilet met saus van gremolata & crème van zwarte knoflook

lactose vis

Tikki Massala • Indiaas gekruid gerecht van bataat, kikkererwten, linzen, paprika & cashewnoten, geserveerd met naanbrood 🍃

gluten lactose noten

Hert • Hertenrugfilet geserveerd met rode biet & jus van pruimen

Gamba • Gamba's gegaard in gele curry-boter & furikake, geserveerd met naanbrood

gluten soja vis mosterd sesam lactose schaaldieren

Wild Zwijn • Licht gerookte wildzwijnshaas, geserveerd met geurige saus van eekhoortjesbrood & crème van pastinaak

lactose

Iberico • Boneless Iberico ribs op Aziatisch gemarineerde zuurkool met een jalapeño-salsa

soja

Camembert • Krokant gebakken camembert in panko op een pittige mango-chutney 🍃

lactose

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!