

# Nagerechten

Kies de drie elementen die samen uw nagerecht mogen vormen • € 8,50

**Brownie** • Donkere chocolade brownie met popcorncrème & karamelsaus

gluten lactose ei soja

**Mousse** • Mousse van bramen met chocoladeganache

lactose ei

**Crème Brûlée** • Crème brûlée van mandarijn met mascarpone & dragon

lactose ei

**Coupe** • Lemon Pie coupe met lemoncurd, cookie van gezouten caramel, meringue & kokosijs

lactose ei sulfiet

**Yoghurt** • Yoghurtijs met een crunch van Muesli & ahornsiroop

lactose gluten noten

**Panna Cotta** • Pornstar Martini panna cotta met witte chocolade

lactose

**Pastel de Nata** • Portugees crèmetaartje geserveerd met vanillecrème

gluten lactose ei

**Kaas** • Twee soorten kaas van het Kaaslokaal met gemarineerde druiven & noten-ontbijtkoek

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 gemarineerde druiven & noten-ontbijtkoek

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  
€ 4,75

Lekker vooraf of bij uw gerechten

*Proef onze selectie wijnen bij onze wijnklimaatkast*

# Voorgerechten

Kies de drie elementen die samen uw voorgerecht mogen vormen • € 11,50

**Sardine** • Sardine geserveerd op geroosterd knoflookbrood met tomaten-aioli

vis ei lactose gluten

**Bloemkool** • Zachte bloemkoolsoep met Manchego & gerookte amandelen (V)

gluten lactose ei noten

**Tartaar** • Tartaar van rund met ponzucréme, tomatengel & uiencrumble

gluten soja vis

**Tonijn** • Tonijntataki met avocado, furikake & Kikoman

vis gluten melk mosterd sesam soja

**Kippendij** • Krokante kippendij in tempura gebakken met een lichtpittige saus

gluten ei lactose

**Zalm** • Pulled zalm met kruidensalade, misomayonaise & edamame

vis gluten sesam soja

**Buikspek** • Buikspek in combinatie met paling, groene erwtencrème & gepofte boekweit

soja vis

**Tomaat** • Gemarineerde vleestomaat met buffel-mozzarella, acetobalsamico & geroosterde hazelnoten (V)

lactose sulfiet noten

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 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.

# Hoofdgerechten

Kies de drie elementen die samen uw hoofdgerecht mogen vormen • € 21,50

**Eend** • Eendenborstfilet met baba ganoush & papadum

sesam

**Steak** • Flat Iron Steak met zoetzure uien & jus van rode wijn

sulfiet

**Snoek** • Snoekbaarsfilet in het groen met spekjes, linzen, spinazie-beurre blanc

vis lactose

**Aubergine** • Gelakte aubergine met tzatziki, bieslook & oester-sesam (V)

gluten soja sesam lactose

**Spicy Chicken** • Pittig gemarineerde kippendij met een dressing van limoen & yoghurt

gluten soja lactose

**Gamba** • Gamba's piri piri met limoenmayonaise & spirulina

schaaldieren lactose ei

**Kaasfondue** • Kaasfondue geserveerd met briochebrood & dipgroente (V)

lactose sulfiet ei gluten

**Kalf** • Kalfssukade in eigen jus met een crème van pompoen, kokos & peper

Uw proeverij begeleiden met frites of een frisse salade?  
Per portie € 2,75

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!