

# Nagerechten

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

**Blondie** • Witte chocoladeblondies, geserveerd met hazelnootpraline  
*gluten lactose ei*

**Aardbei** • Aardbeienmousse, met krokant van pittige popcorn, pure chocolade & muntgel  
*lactose*

**Tiramisu** • Tiramisu van Limoncello; bitterkoekjescake, limoenchocolade & pistachecrunch  
*noten gluten lactose lupine*

**Mango** • Mango sorbetijs met crispy chili- & citroenflakes  
*gluten*

**Framboos** • Frambozencremeux, met witte chocolade mascarponecrème & krokant van pure chocolade  
*lactose*

**Macaron** • Pistachemacaron Spicebrush-style met sinaasappel-witte chocoladeganache & sinaasappelgel  
*gluten lactose noten*

**Trifle** • Trifle van citroencake met yuzucrème & bourbonvanille-ijs  
*lactose gluten*

**Kaas** • Twee soorten kaas van het Kaaslokaal met kletzenbrood & appelperenchutney

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

Het Kaaslokaal verzorgt voor ons een mooie selectie van kazen waarvan wij er vijf presenteren, begeleid met kletzenbrood & appelperenchutney  
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 wijnkelimaatkast*

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

€ 4,75

Lekker vooraf of bij uw gerechten



# Voorgerechten

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

**Zalm** • Rauwe zalm met citrusvinaigrette, sojasaus, venkelsalade & pijnboompitten

soja gluten vis

**Diamanthaas** • Diamanthaas op Oosterse wijze met gochujang, kimchi, gefrituurde uitjes & sesam

gluten sesam

**Mousse & Curry** • Mousse van gerookte roomkaas met rode curry panko, papadum & groene peperolie 🍴

gluten lactose

**King Oyster** • Gegrilde king oyster met gerookte mayonaise, groene olijvencrunch & sherryvinaigrette 🍴

lupine ei schaaldier

**Pulled Lam** • Pulled lam, geserveerd op rozemarijnfocaccia met roze pepermayonaise

gluten lactose ei

**Parelhoen** • Parelhoen rouleaux met gebakken paddenstoelen, truffelolie & krokante shiitake

gluten selderij

**Forel** • Gerookte forel met zeekraal, yoghurtmayonaise, radijs & zoetzure komkommer

ei lactose vis

**Eend** • Eendenlevermousse met granaatappel, kletzenbroodkrokant & bramenmayonaise

gluten lactose sulfiet ei

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

**Aubergine** • Aubergine Italia; met mozzarella, Gran Padano, tomaat, basilicum & cashewnoten 🍴

noten lactose

**Tonijn** • Tonijnsteak met een korst van sesam, met mango-venkelsalade & teriyakisaus

sesam soja vis

**Korean Chicken** • Koreaans gemarineerde kippendij, met geroosterde sesamsaus & ingelegde kimchi

ei gluten soja

**Iberico** • Langzaam gegaarde krokante Iberico fingers, geserveerd met Spaanse mayonaise

ei

**Bloemkool** • Bloemkool in tempura beslag gebakken, met chili-misodip 🍴

soja gluten

**Buikspek** • Krokant buikspek op Indonesische wijze met seroendeng, krokante uitjes & sambaldip

gluten sulfiet noten soja sesam

**Heilbot** • Heilbotfilet met groene kruidenkorst, geserveerd met een licht romige gevogeltejus

gluten lactose vis

**Steak** • Medium rare gegrilde steak met rokerige antiboise & gepofte knoflookcrème

lactose

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!