




SPICEBRUSH

DE PROEVERIJ

Genieten in 3-voud

Stel zelf uw proeverij van drie samen

  
Voorgerecht Hoofdgerecht Nagerecht

Combineer per gang oneindig met de
verschillende gerechten tot u de perfecte
selectie heeft gevonden.

  
Per gang serveren wij u drie gerechtjes,
gepresenteerd op één bord.



Bij elke gang kunt een wijn kiezen
uit onze wijnklimaatkast.

Voorgerechten

11,50



Kies hieronder drie gerechten die samen uw voorgerecht vormen

Ribeye

Gerookte ribeye met een vadouvan mayonaise, geserveerd op knapperig rozemarijn-toast

gluten ei

Bataat

Gepofte parsee bataat, gecombineerd met gerookte paling en een romige dille-crème fraîche & knapperige groentechips

vis lactose

Zalm

Pulled zalm op zacht gestoofde spitskool, met een delicate wittewijnsaus, tobiko-kaviaar & babyspinazie

soja vis sesam

Hert

Rollade van hert met een kruidenkorst, geserveerd met een romige pastinaakcrème & gebakken beukenzwammen

lactose gluten

Gamba's

Gamba's uit de oven, geserveerd met een frisse gepofte bietensalade & een romige limoenmayonaise

ei schaaldieren

Kip

Pita bum gevuld met malse pulled chicken, met een frisse zoetzure koolsalade & een pittige jalapeño-mayonaise

ei gluten

No Ribs

Boneless ribs gemarineerd in chimichurri-olie, geserveerd met babymaïs, krokantje van flammkuchen & een frisse koriandermayonaise

ei gluten selderij

Pompoen

Drie bereidingen van pompoen met knapperige gerookte amandelen & truffelvinaigrette

noten vis lactose

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

21,50



Kies hieronder drie gerechten die samen uw hoofdgerecht vormen

Schelvis

Schelvisfilet geserveerd met witte bonen, chorizo en verse spinazie, overgoten met een zachte knoflook-beurre blanc
lactose lupine vis

Zalm

Zalmfilet in sesamzaad gebakken met Teriyaki-glaze & basilicumolie
gluten schaaldieren ei vis

Paddenstoelen

Quiche van paddenstoelen, aubergine & courgette, verrijkt met een romige vadouvan crème
lactose ei

Hert

Hertenrugfilet, geserveerd met een zachte, romige jus van eekhoorntjesbrood en pompoen-wortelcrème
lactose

Eend

Geroosterde eendenfilet met gepofte gele biet, overgoten met een jus van gekarameliseerde peer & citroentijm
lupine lactose

Diamanthaas

Diamanthaas geserveerd met een aromatische sjalottencompote, knapperige uiencrumble en een rijke sambaijus
soja gluten vis gluten

Kip

Kip Piri Piri met een honing-gemberlak, afgewerkt met een mix van drie kleuren sesamzaad
sesam

Pompoen

Pompoencurry met zwarte knoflook & tandoorkruiden, afgemaakt met een knapperige olijfc crunch
ei zwavel sulfiet lactose



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

**Uw proeverij
begeleiden met
frites of een
frisse salade?**

Per portie
2,75

**Proef onze
selectie
wijnen bij onze
wijnklimaat-
kast!**

Nagerechten

8,50



Kies hieronder drie desserts die samen uw nagerecht vormen

Crème brûlée

Van rozemarijn, subtiel verrijkt met de intense smaken van gorgonzola
lactose ei

Trifle

Van pistache met ingelegde cranberries
ei noten lactose gluten

Parfait

Van mandarijn met een kardemomgel, afgewerkt met een crunchy topping van gesuikerde noten
lactose ei noten

Cake

Van kaneel geserveerd met een zijdezachte zoete pompoengel
gluten ei lactose

Chocolademousse

Op smaak gebracht met 5 spices, vergezeld van een frisse sinaasappelgel & een krokante sinaasappeltopping
gluten lactose ei

Crumble

Van peer met een rijke vanillecrème
gluten ei lactose

IJs van speculaas

Met appel-gemberjam
lactose gluten

Kaas

Twee soorten kaas van Het Kaaslokaal, geserveerd met zoet suikerbrood en een rijke vijgencompote
gluten lactose

Liever een kaasplankje toe als dessert?

Het Kaaslokaal verzorgt voor ons een mooie selectie van kazen waarvan wij er vijf presenteren, zoet suikerbrood en een rijke vijgencompote.

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.

Meerprijs 9,95