

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 u een wijn
kiezen uit onze wijnklimaatkast.

Voorgerechten

13,50



Kies hieronder drie gerechten die samen uw voorgerecht vormen

Coquille

Coquille met een crème van doperwten & een
beurre noisette van hazelnoot
lactose noten schaal & schelpdieren

Tartaar

Tartaar van rund met een chutney van rode biet en
blauwe bes, mierikswortel & chips van truffelaardappel
lactose

Hert

Carpaccio van hert met een jus van eekhoorntjesbrood,
crunch van parmaham & een krokantje van oude kaas
lactose

Raviolo

Raviolo van paddenstoelen met een roomsaus
van parmezaan & salie
ei gluten lactose

Paling

Paling met groene appel & crème fraîche, geserveerd
op een bourgondische crostini
gluten lactose vis

Carpaccio

Carpaccio van Coeur de Boeuf tomaat met een crème van feta,
granaatappel, basilicumolie & pompoenpitten
lactose

Pompoen

Soep van pompoen met een espuma van parmaham
lactose

Cheese Package

Diverse seizoenskazen gesmolten in een pakketje
van filodeeg geserveerd met notenvijgenbrood
noten lactose gluten

**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

22,95



Kies hieronder drie gerechten die samen uw hoofdgerecht vormen

Eend

Eendenborstfilet op Japanse wijze met sojasaus, sake, miso, mirin & geroosterde sesam
soja sesam gluten

Curry

Indiase curry van kip met frisse yoghurt, een chutney van munt & papadum
gluten lactose

Hert

Hertenrugfilet met een lak van zwarte knoflook, miso, ahornsiroop, crème van knolselderij & een jus van rode wijn
soja sulfiet lactose

Sukade

Rundersukade met 5 spices, een saus van thom kha kai & een zoete mangochutney
sulfiet

Roodbaars

Roodbaarsfilet met een jus van rode port, pancetta & een puree van pastinaak
sulfiet lactose vis

Zeewolf

Zeewolf filet met een beurre noisette van kappertjes, peterselie, hazelnoot & een crème van bloemkool en vanille
lactose noten vis

Knolselderij

Geroosterde knolselderij met een jus van eekhoorntjesbrood en hazelnoot, parmezaan & een crunch van salie
sulfiet noten gluten lactose

Pompoen

Pompoengnocchi met gekarameliseerde witlof, saus van gorgonzola & geroosterde pompoenpitten
lactose gluten ei sulfiet

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

Per portie
2,95

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



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

Nagerechten

8,50



Kies hieronder drie desserts die samen
uw nagerecht vormen

Tarte Tatin

Tarte tatin van appel met bourbonvanille

lactose **gluten** **ei**

Lavacake

Lavacake van pure chocolade met een crème van kastanje

gluten **ei** **lactose**

Parfait

Parfait van kaneel met een crunch van speculaas

gluten **lactose** **ei**

Spice Big Mac

Macaron met chocoladeganache, mandarijn, munt
& een saus van amarena kersen

gluten **lactose** **gluten**

Hangop

Hangop met honing, tijm met een crumble
van witte chocolade

lactose

Crumble

Yael's befaamde pompoencrumble met een quenelle
van sinaasappelmascarpone

gluten **noten** **lactose** **ei**

Bavarois

Bavarois van sinaasappel, kardemom met een schots
van chocolade & sinaasappel

lactose

Kaas

Twee soorten kaas van Het Kaaslokaal, geserveerd met
notenvijgenbrood & een chutney van dadels en vijgen

gluten **sulfiet** **lactose**

Liever een kaasplankje toe als dessert?

Het Kaaslokaal verzorgt voor ons
een mooie selectie van kazen
waarvan wij er vijf presenteren,
met krokant suikerbrood
& bijpassende chutney.

Meerprijs 5,95

Laat uw dessert begeleiden door een proeverij dessertwijn of port;

Wij presenteren u drie
kleine proefglaasjes, waarmee
u de beste combinaties kunt
maken.

Meerprijs 9,95