



Sinds 1718 is dit terrein ingericht als Kruidfabriek om springstoffen te maken, waaronder buskruit en schietkatoen. Het restaurant is in 2002 gerealiseerd op de plek waar de paarden stonden die, voor de industrialisatie, de molenstenen ronddraaiden. Rond 1885 is deze ruimte omgebouwd als koeienstal.

Bijna 3 eeuwen later bevindt u zich, met een knipoog, weer in DE KRUIDFABRIEK. We waarderen de historie en hebben deze gecombineerd met de smaakmakers uit onze keuken, KRUIDEN en SPECERIJEN.

Kruiden en specerijen maken het verschil in een gerecht en zorgen voor een herinnering aan een reis of een bijzonder moment. In alle werelddelen en culturen rijk en proef je in de keukens de geuren en smaken van kruiden en specerijen. Samen met de streekproducten zorgt het voor structuur en maakt het elk een uniek gerecht.

Maar het belangrijkste blijft, GENIETEN.  
Eten moet in alle opzichten een feest zijn.

Peter en Marieke Lute

<b>KOOL VAN DE BBQ</b> met kokkels, buikspek en kerrie- masala-saus	<b>15</b>
<b>FOREL UIT 'T SMALLERT, KOUD GEROOKT</b> met dille-wasabi mayonaise en wilde kruiden	<b>14</b>
<b>GROENE ASPERGES</b> in grote boekweitblini en bearnaisesaus	<b>10</b>
<b>STEAK TARTAAR</b> met prei-mayonaise en ingemaakte groenten (+ eendenleverparels supplement 5 euro)	<b>15</b>
<b>SNOW CRAB</b> met avocado en dragon	<b>18</b>
<b>ARGENTIJNSE GAMBA</b> met gekarmeliseerde witlof, grapefruit en kaffir lime	<b>16</b>
<b>KRUIDEN "PIZZA"</b> flinterdun met sashimi van heilbot en rode biet	<b>15</b>
<b>GEBAKKEN ZWEZERIK</b> draadjesvlees, bloemkool en Oost-Indische kers	<b>18</b>
<b>ZEEDUIVELWANG, GEROOKT EN GEROOSTERD</b> met pimenton, rozemarijn en chorizo	<b>20</b>
<b>ZEEBAARS MET THAISE BASILICUM</b> op dennennaalden geroosterd, boksoi en kokosschuim	<b>18</b>
<b>TAMME EENDENBOUT</b> met gerookte botermousseline, zuurkool en PX sherry	<b>18</b>
<b>TRUFFELRISOTTO</b> met lardo di Colonnata	<b>22</b>
<b>ROODPOOT PATRIJS</b> met pompoentoffee, kinnebakspek en cèpes-saus	<b>20</b>
<b>HOLSTEIN MELKKOE "VAN KOP TOT STAART"</b> een duurzame proeverij	<b>22</b>

## BIJGERECHTEN

<b>FRIETEN</b> met kruidenmayonaise	<b>5</b>
<b>POLENTA FRIETEN</b> met citrus en bascilicum mayonaise	<b>5</b>
<b>SALADE VAN KRUIDEN EN ROMAINE SLA</b> met caesardressing	<b>4</b>
<b>BROOD</b> met dips	<b>4</b>
<b>GEROOSTERDE ASPERGES</b> met hazelnoot	<b>8</b>



**CHEFSMENU** 12

4, 5 of 6 gangen. Prijs per gang

**VEGETARISCH MENU (5 GANGEN)** 45

**KRUIDENCHIPS**

met avocado, beukzwam en cressen uit eigen tuin

**GROENE ASPERGES**

boekweitblini en voc specerijen

**BOKSOI MET DENNENNAALDEN GEROOKT**

Thaise basilicum en kokosschuim

**TRUFFELRISOTTO**

met Parmezaanschuim en olijfolie-gelei

**DESSERT**

**LUNCH MENU**

**2 GANGEN** 32

**3 GANGEN** 36

**DESSERTS** 10

**CHOCOLADE BROWNIE EN CREMEUX**

met sinaasappel-kwarkijs en notenkruid

**GEKARMELISEERDE ANANAS EN SPEKKOEK**

met bergamot citroen en gemberbiersorbet

**CRÈME BRÛLÉE MET TONKABONEN**

met sorbet van yoghurt en basilicum

**GRAND DESSERT**

(supplement 7,5 euro)

**KAASPLATEAU**

(supplement 5 euro)



## ONS TEAM

Meine Hospes	Restaurantmanager
Tim Buis	Chefkok
Kevin Matzen	Gastheer
Moez Sakouhi	Interieurverzorger restaurant
Remi Simons	Chef de partie
Melanie van Riet	Gastvrouw
Gregor de Vries	Gastheer
Davy van Gompel	Gastheer
Jessy Hovemann	Gastheer
Alinda Glansbeek	Gastvrouw
Teun Daemen	Chef de partie
Rob van Bakkum	Gastheer
Donovan van den Bos	Chef de partie
Mhand Belkasssem	Medewerker spoelkeuken
Eveline de Gelder	Gastvrouw
Kris Hoek	Chef de partie
Boyd Vonk	Chef de partie
Genevieve Schaap	Receptie en back office
Rachell Adelaar	Receptie en back office

