

Kerstdegustatie 2018

Kerstavond 24 december en
Kerstmiddag 25 december

Gebakken ganzenlever en kwartel – koolrabi – amandel –
frambozendressing en Poire Williams.

2018 Los Riscos Sauvignon Blanc Central Valley Chili

~

Nage van Noorse Sint Jacobsvruchten –
gepekeld gember – Ice carotte - truffel.

2018 Los Riscos Sauvignon Blanc Central Valley Chili

~

Jonge tarbot filet – prei en pastinaak –
zeealgen en grijze garnaltjes – jus van Rodenbach.

2016 Stone Forest Vigonier –
Chardonnay Western Cape Zuid Afrika

~

Lende van hertenkalf – oude Postel kaas – andijvie –
gekonfijte pruimen – boskampernoelies

2014 Vinem Crianza Carinena Spanje

~

Crèmeux van kokos en mascarpone –
mousse van bittere chocolade – Granny Smith.

Prijs menu: € 76,-
Prijs met aangepaste wijnen: € 98,-

Hotel accommodatie mogelijk

Reservatie Restaurant Hippocampus
014 810808 of chef@hippocampus.be