

# Paasmenu 2020

Reservatie Restaurant Hippocampus  
014 810808 of chef@hippocampus.be

Vrijdagavond 10/04  
Zaterdagavond 11/04  
Zondagmiddag 12/04

Lauwe salade van Mechelse asperges, Punzo.  
Kalfsschnitzel en Noorse kreeft , verse dragon en avocado.

~

Cappuccino van langoustines en Franse hoevekip.  
Gepofte bloemkool, tomaten, kervel.

~

Asperges met gebakken schartongfilet.  
Gevogelte jus opgemonteerd met hoeveboeter,  
verse morieljes.

~

In kruidenkorst gebraden lamskroontje "Pascale" .  
Tuinbonen en lente farandoule. Saus van  
gefermenteerde look.

~

Lichte vanilleflan met mascarpone.  
Chocolade moelleux.  
Tropical sausje.

Prijs menu: € 72,00 pp  
Aangepaste wijnen: € 28,00 pp

Prijs voor overnachting met ontbijt  
in luxe kamer: € 130 per kamer

