

# Restaurant Hippocampus

## Paas-Aspergedegustatie 2021 'Bij u thuis'

**Menu aan € 64,- pp**

**Huisgemaakt brood**

Op 2, 3, 4 en 5 april

*Salade van Mechelse asperges, Punzo. Eigen gerookte zalm, verse dragon en avocado.*

*Cappuccino van langoustines en Mechelse koekoek.*

*Gebakken asperges, tomaten en kervel.*

*Lamskroontjes uit Texel met saus van gefermenteerde look.*

*Aardappelwafeltje en lente farandoule.*

*Panna cotta van aardbeien en koude "chocolate cake".*

*Gegrilde ananas en tropical sausje.*

**Eventueel begeleidende wijnen bij het afhaalmenu.**

*Champagne Laforge Grand Cuvée - € 26,-*

*2019 Chateau de Lisennes - Blanc AOC Entre deux mers - € 17,-*

*2018 Purato Siccari Appassimento Terre Sicilane IGP Bio. - €19,-*

**Enkele 'à la carte' gerechten easy way.**

*Oester natuur – Zeeuwse plat 0000 aan - € 4,- stuk*

*Terinne van ganzenlever met vijgenconfituur – Brioche - € 23,-*

*Halve kreeft "Nantua" met fijne groentensnippers. - € 28,-*

*Gebakken kalfszwezerik met asperges en verse dragon - € 33,-*

**Graag bestellen voor 31 maart 2021:**

*e mail: [chef@hippocampus.be](mailto:chef@hippocampus.be) of telefonisch 014 81 08 08*

*Menu af te halen tussen 10.30u en 13.00u*

**Happy-Easter verblijf aan € 110,- pp.**

*Op basis van een twee persoonskamer.*

*Overnachting met ontbijt en avonddiner bestaande uit een hoofd- en nagerecht op de kamer.*

