

Restaurant Hippocampus

Paasfestijn 2022

Menu aan € 72,- pp

Aangepaste wijnen € 29,- pp

Zaterdagavond 16 april
Zondagmiddag 17 april

*Lauwe aspergesalade met langoustine en kwarteltjes.
Punzo en dragon*

2019 Chardonnay Louis Eschenauer Pay d'Oc.

~

Zonnevisfilet met jonge prei. Morieljes en Chorizo.

"Beurre nantais" Flan van Asperges

2021 Amigos Blended. Terra de Castilla Spanje

~

Gebraden lamskroontje uit Texel.

Natuurlijke jus, bieslook.

Compote van rode ui, tuinboontjes en Polenta.

2018 Purato Appasimento Sicilia

~

*Kaasbordje van vers gerijpte hoevekaasjes,
gegrild rozijnenbrood. (+ 14 euro)*

~

Warm vanille kroketje met passievruchten saus. Vanille Roomijs.

