

Restaurant Hippocampus

Valentijnsdegustatie 2021 'Bij u thuis'

Op 12, 13 en 14 februari

Menu aan € 64,- pp

Carpaccio van Noorse St Jacobsvruchten, verse truffel en Parmezan - koolrabi en appel.

Skreifilet "vis van de liefde" Tom Kha Khai sausje.

Zalf van pastinaak – Opgevuld scheermesje.

Kalfsfilet gebraden, roomsaus van morieljes.

Groenten farandoule - Pommes Duchesse.

Citrustaartje met banaan en pistache – vanille – sausje van Grand Marnier.

Huisgemaakt brood.

Eventueel begeleidende wijnen bij het afhaalmenu.

Champagne Laforge Grand Cuvée - € 26,-

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

2018 Purato Siccarì 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,-

Bordje van Franse en Belgische hoevekaasjes, gegrild rozijnen brood - € 16,-

Graag bestellen voor 11 februari 2021:

e mail: chef@hippocampus.be of telefonisch 014 81 08 08

Menu af te halen tussen 16.00u en 18.00u

Valentijnsnacht aan € 110,- pp.

Op basis van een twee persoonskamer.

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