



## *Hopscheutenmenu*

### *16 maart 12u00 en 19u00*

Ontvangst met champagne Gosset grande réserve & hapjes

*Roerei | hopscheuten | noordzeekrab | brioche*  
*Tempura van hopscheuten | crème van truffel*  
*Shawanmushi | hopscheuten | ossenstaart*

Salade van hopscheuten | waterkers | gerookte paling | croutons

Hopscheuten | hoeve-ei | handgepelde garnalen | hollandaise

Stoverij van kreeft | hopscheuten | morille

Jonge duif | kalfszwezerik | hopscheuten | asperge | madeira

Origine chocolade 73% | crème suisse | citrus | hibiscus

Vijfgangen seizoensmenu door chef Koen, Nathan (beste  
hopscheutenkok 2023) & team

Hopscheuten door 't Hoppecruyt in Proven

€125 per persoon - menu inclusief water & champagne als  
aperitief

