

Dit menu is
samengesteld door:



Omdat
Bio nieuw Logisch
Is!
Storms.nl
Heythuysen - Nederweert



Heythuysen:
Dorpstraat 108
Nederweert:
Kerkstraat 24

Emiel en Marieke
van KOOK.

www.kook-punt.nl

&

Wijkoperij
Alex Storms

www.storms.nl



't Slakkenhuys

Maison des Escargots

2016

Fête
de
Récolte



't Slakkenhuys

Maison des Escargots

APERITIEF

Valuas Peelslakkroketje

MIA

DOCG prosecco superior, Italië

AMUSE

Geconfijte makreel op salade van avocado, lauw-warme vinaigrette van tomaat en olijf, kruidenslakje afgemaakt met siroop van balsamico.

LAMELIA 2015

DOP Verdicchio di Matelica, Italië

VOORGERECHT

Carpaccio van gerookte runderribeye met een salade van rucola en tuinkruiden geserveerd met een crème brullee van Peelslakjes en Pecorino met truffel uit Toscane

TERRA UMBRIA 2012

IGP Umbria Italië

SOEP

Soep van geroosterde wortel en pompoen op Oosterse wijze geserveerd met een slakken samosa en gemberroom.

HOOFDGERECHT VIS

Rouleau van witvis van het seizoen gevuld met een farce van Peelslakken en champignons, geserveerd op knoflookspinazie met een saus van eekhoorntjesbrood.

QUINTA DOS CURRAIS 2014

DOC beira interior, Portugal

HOOFDGERECHT VLEES

Stoofpot van Black Agnus rund met een gepoft aardappeltje gevuld met slakjes en spekjes, afgemaakt met kruiden crème.

FOUR FRIENDS RED CUVÉE single vineyard 2013

Thracian Lowland, Bulgarije

DESSERT

Bloempotje gevuld met zachte crème van mascarpone, biscuits en rood fruit afgemaakt met potgrond van chocolade.

BRIGHELA ROSSO

fraai alternatief op Brachetto d'Acqui, Italië