

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](http://www.kook-punt.nl)

&

Wijkoperij  
Alex Storms

[www.storms.nl](http://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 eekhoortjesbrood.

### 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 kruidencrème.

### FOUR FRIENDS RED CUVEE 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

