



Gastronomisch  
Sterren  
diner

Bart Vandenhove  
Prêt-à-Goûter

Alex Clevers  
Vivendum

Koen Verjans  
Innesto

Bert Meewis  
Slagmolen

Dimitri Lysens  
Magis



# Gastronomisch Sterrenmenu

## Hapjes - Innesto

*Gerookte Oosterschelde paling, frisse quinoa met Zeeuwse kokkels, gemarineerde coquilles met Iberische ham en velouté van aardpeer.*

**Bubbels:** Franciacorta Cuvée Prestige Docg van Ca' del Bosco

## Voorgerecht - Magis ★

*Wilde zeebaars in ceviche marinade met crème van tonijn, rammenas en gepekeld sjalot.*

**Wijn:** Brianello Igt van Il Pollenza

## Tussengerecht - Vivendum ★

*Soufflé van langoustines, krokante langoustines en jus van langoustines.*

**Wijn:** Verdicchio Bacherio Doc van Pontemagno

## Hoofdgerecht - Prêt-à-Goûter ★

*Roulade van wilde fazant met groene kool, truffeljus en hazelnoot.*

**Wijn:** Chianti Classico Docg van Fontodi

## Kaasschotel - kaasmeester Peter Verbruggen

*Kaasbordje met drie Limburgse kazen: Achelse Blauwe, Koolputterskaas en Beringse Witte.*

**Wijn:** Merlot Fra I Broli Doc van Piovene Porto Godi

## Chocoladedessert - Slagmolen ★★

*Chocoladedessert met verschillende structuren van chocolade.*

**Wijn:** Moscato d' Asti Docg van Montaribaldi

*Alle wijnen worden geschonken door Toni Etno van wijnhuis Selezione Vini Italiani*