



Hoppescheutenmenu vanaf 1 Maart

Aperitief naar keuze
met aangepaste hapjes

Eierkroket op een bedje van
karnemelkstovers met
grijze garnalen en in de hoeveboter
gebakken hoppescheuten

Diamanthaas met hoppescheuten
in een jasje van spek
met Pommes Macaire

Sabayon van "All inclusive"
(streekbier met 8 soorten hop)
of Poperingse koffie
(hopjenever)

Menu
€ 89,00



Woordje uitleg;

Hoppescheuten zijn de jonge, ondergrondse uitlopers van de hopplant (*Humulus lupulus*), bekend als een exclusieve en dure Belgische **voorjaarsdelicatesse**.

Ze verschijnen in maart en hebben een verfijnde, nootachtige smaak met een knapperige textuur. Door hun korte seizoen en intensieve handmatige oogst zijn ze zeer gewild. Door deze arbeidsintensieve teelt en pluk zijn de prijzen meestal hoog, oplopend tot €150/kg. en meer. Hoppescheuten worden beschouwd als een van de meest verfijnde “vergeten” groenten en worden ook al eens het “**witte goud**” genoemd.

Poperinge, de hoppestad, is vooral gekend om deze delicatesse.