

Kom & proef

De asperges zijn er weer. Elk jaar is het een feest om met dit "witte goud" van eigen bodem gerechten te kunnen samen stellen. Wist je dat asperges enkel geteeld kunnen worden op lichte, zachte grond? De zandgrond in de Antwerpse Kempen is er ideaal voor.

De aspergeteelt is geen sinecure. De aspergeplant wordt geplaatst in een geul van 30 centimeter diep in rijen van zo'n 200 meter. Om de twee weken wordt er wat grond bijgebracht. Asperges mogen absoluut geen licht zien, want dan verkleuren ze onherroepelijk. Het aspergeseizoen loopt jaarlijks van half april tot 24 juni (Sint-Jan).

Wil je zelf met deze asperges aan de slag? Bij de meeste groenteboeren kun je deze lekkernij vinden of...

Kom bij ons Kempische asperges proeven in een speciaal

"Heeren & Hillewaere menu"

dat we serveren van **18 april tot 24 juni**.

Culinaire groeten,

Joeri Huybs

We serveren dit menu enkel op reservatie met vermelding van "Heeren en Hillewaere menu"
(Niet geldig op zaterdag en zondagmiddag).

Geldigheidsduur prijs:

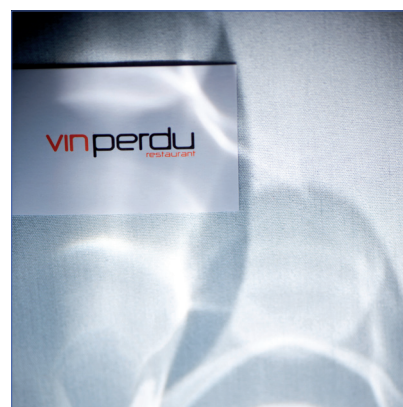
Menu geldig van 18/04/2012 tot 24/06/2012

Andere dranken en wijn: NIET inbegrepen

Niet cumuleerbaar met andere promoties

Het restaurant is gesloten:

van 16/05/2012 tot 20/05/2012



Wij bieden u de mogelijkheid om iemand GRATIS mee te nemen.

Slechts één van jullie beiden betaalt een "Heeren & Hillewaere menu",
uw tafelgenoot eet hetzelfde menu gratis !

2^e PERSOON GRATIS

*Rode mul
salade witte en groene asperges /
handgerolde couscous m' Hamsa / avocado*



*Aspergecrème
kruiden uit eigen tuin / noordzeekrab / grijze garnalen*



*5 gram Oscietra kaviaar *
spaghetti asperges*



*Lamsbout "BBQ" style
stoverij asperges / erwijes / salie*



*Aardbei
creatie Hoogstraatse aardbeien*

4 - gangen aspergemenu € 67 / persoon (zonder *)
5 - gangen aspergemenu € 86 / persoon

