

Kom & proef

Een super lekker product waar we momenteel mee te werken in onze keuken is skrei. Skrei is een kabeljauw, maar dan een zeer goed beheerde soort en hij is buitengewoon smakelijk.

In het kristalheldere water van de Lofoten (Noorwegen) komt de skrei ieder jaar paaien. Vanuit het Arctische gedeelte van de Barentz zee zwemt hij buik aan buik gedurende duizenden kilometers vanaf einde januari naar deze eilandengroep. Skrei groeit erg traag, de lange uitputtende tocht geeft hem een uitzonderlijk vast en heerlijk vlees, zeer fijn van smaak. Tevens zeer wit van kleur. Gezien hij slechts een korte periode gevangen wordt, van februari tot april, moet je er snel bij zijn. In het hoge noorden kondigt de skrei de lente aan.

Wil je zelf met deze vis aan de slag? Bij de meeste visgroothandels kun je deze lekkernij vinden op bestelling of...

Kom bij ons skrei proeven in een speciaal

"Heeren & Hillewaere menu"

dat we serveren* van **23** februari tot **30** maart.

Culinaire groeten,

Joeri Huybs

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

Geldigheidsduur prijs:

Menu geldig van 23/02/2012 tot 30/03/2012

Andere dranken en wijn: NIET inbegrepen

Niet cumuleerbaar met andere promoties



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**

Skrei

risotto butternutpompoe / zeekraal / mimolettekaas



Sint-Jakobsvruchten

dashi / wakamé / enokichampignons



Secreto Iberisch varken

pastinaak / witte soja



Mango

kokos / basilicum / passievrucht

€ 55 / persoon

