

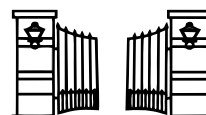
Ambachtelijk, Puur & Eerlijk

Van deze filosofie vertrekt elk gerecht dat wij serveren.

Elk product wat wij verwerken, wordt met passie en liefde voor het vak behandeld. Of het nu gaat om een simpel ajuin of een stengel biologisch gekweekte prei, een verse zalmforel of een prachtige oosterschelde kreeft, elk ingrediënt verdient evenveel respect!

Kortweg een eerlijke keuken. Bereid met producten en ingrediënten van onze eigen streek en bodem doch zonder oogkleppen op. Wijnen, bieren en jenever, kazen, groenten en fruit, worden volgens de gouden regels van de kookkunst, omgetoverd in verfijnde pure gerechten die het oog en de maag zeker zullen verwennen.

Chef Xavier.



De Weijers Hoven



Melleveldstraat 4 3730 olv Hoeselt
info@deweijershoven.be www.deweijershoven.be

Valentijnmenu

14 - 15 - 16 Februari 2012

Blauwe leng & handgepelde noordzeegarnalen
aardpeer | rode biet | knolselder

Sint Jacobsnoot & rode pens
winterprei | Achelse tripel | schorseneer

Op eik gerookt haasje & buikspek van kloostervarken
peterseliewortel | raap | jenever van gagel

Boekweit & woudvruchten
Thee van pepermunt | flensje | zachte geitenkaas

prijs menu 55 euro per persoon
met aangepaste wijnen 85 euro per persoon