

(Vin d'Ôu)  
Purity of nature's flavours



## Hopscheuten

Het witte goud uit volle grond  
Uit respect voor de teelt en traditie  
Wij laten de oogst van 2021 niet verloren gaan

---

De Hopgenoten is een initiatief van Tom Fluit (Vin d'Ôu), Wouter Keersmaekers (De Schone van Boskoop), Patrick Verheire (Restaurant Marcel), hopscheutenteler Paul Temmerman (hoppescheuten.be) om de teelt en traditie van de hopscheutenteelt extra in de kijker te zetten gedurende de horeca lockdown.

## Hop-A-way

### Hopscheuten Klassiek (Vg) € 30

Gepocheerd hoeve-ei | mousselinesaus | broodcroutons | peterselie

### Noordzeetong (Hg) € 40

Hopscheuten | grijze garnalen | smeùige aardappelpuree

### Bressekip à l'Anversoise (Hg) € 40

Hopscheuten | weidechampignons | smeùige aardappelpuree

| Eenvoudig op te warmen - Ecologisch verpakt |

Te verkrijgen in Take-Out

Vrijdag 5 maart	van 16u30 tot 18u30u
Zaterdag 6 maart	van 16u30 tot 18u30
Zondag 7 maart	van 16u30 tot 18u30u
Vrijdag 12 maart	van 16u30 tot 18u30
Zaterdag 13 maart	van 16u30 tot 18u30
Zondag 14 maart	van 16u30 tot 18u30u
Vrijdag 19 maart	van 16u30 tot 18u30
Zaterdag 20 maart	van 16u30 tot 18u30
Zondag 21 maart	van 16u30 tot 18u30u

**Bestellen:**

plaats uw bestelling voor 16u00 daags van te voren via whatsapp  
0478589210 of mail [info@vindou.be](mailto:info@vindou.be)

Deze is geldig na bevestiging!

---

**knop "Bekijk op ATV"**

<https://atv.be/nieuws/3-antwerpse-chefs-worden-hopgenoten-113980>

**knop "Lees in GVA"**

[https://www.gva.be/cnt/dmf20210223\\_97291008](https://www.gva.be/cnt/dmf20210223_97291008)

