

Driegangenmenu

Samenspel van rivierkreeft / koolrabi / Granny Smith-appel

Ponzumayonaise en Thaise basilicum

Of

Halfgegaarde kalfscarpaccio

Griekse yoghurtmousse / citrusvruchten / honing / chili en pijnboompitten

+++++

Gebakken zalmforel

Puree van charlotte-aardappel met fijne kruiden / prei

Crème van zuring

Of

Gebraden parelhoenfilet

Bulgur met boschampionns / geschroeide pastinaak

Braadvocht met pompoenolie

+++++

Bramen “zoals een Cheesecake” / kokos

Hazelnootcrumble / bramensorbet

Of

Arlette biscuit

Geroosterde pruimen / balsamicocrème / roomdessert

Amandelmelkijs

€ 35,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)

€ 48,00 met aangepaste wijnen

€ 45,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 66,00 met aangepaste wijnen

€ 58,00 in 4 gangen zonder dranken

€ 85,00 met aangepaste wijnen

4-gangen menu beschikbaar van 18.30 tot 20.00 uur

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.

À la carte...

Voorgerechten

- ❖ Samenspel van rivierkreeft / koolrabi / Granny Smith-appel 19,00 €
Ponzumayonaise en Thaise basilicum
- ❖ Halfgegaarde kalfscarpaccio 18,00 €
Griekse yoghurtmousse / citrusvruchten / honing / chili en pijnboompitten
- ❖ Rundstartaar van Belgisch witblauw met Italiaanse smaken 19,00 €
(+ 5,00 € als hoofdgerecht met frieten)
- ❖ Foie gras van eend in een korst van pistachenoten 25,00 € 
Gemarineerd in Porto en Cognac
Kersenchutney / Krieksorbet
- ❖ Pinsa geitenkaas / honing / champignons / pijnboompitten 17,00 € 
Mesclunsalade, rauwe paddenstoelen & hazelnootolie

 *Specialiteit van chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.

Vegetarisch gerecht

- ❖ Rijst in Paella-stijl 21,00 €
Zomergroenten in verschillende texturen
Tomaten & rode paprika coulis

Vissen

- ❖ Gebakken zalmforel 29,00 €
Puree van charlotte-aardappel met fijne kruiden / prei
Crème van zuring
- ❖ Zeebaars / Ricotta & pesto 28,00 €
Druiventomaat / aubergine tempura
Rijst in Paella-stijl
Biskaje saus

Vlees

- ❖ Gebraden parelhoenfilet 27,50 €
Bulgur met boschampionns / geschroeide pastinaak
Braadvocht met pompoenolie
- ❖ Geroosterde eendenborst, gekonfijte rabarber 29,00 €
Gegrilde mais / aspergepuntjes / gekonfijte eend kroket
Braadvocht met honing & balsamico
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 36,00 € 
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

- ❖ Bordje met kazen van hier en elders 14,00 €

- ❖ Bramen “zoals een Cheesecake” / kokos 12,00 €
Hazelnootcrumble / bramensorbet


- ❖ Arlette biscuit 12,00 €
Geroosterde pruimen / balsamicocrème / roomdessert
Amandelmelkijis

- ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem 12,00 € 
Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs

- ❖ Makaron van appel en karamel met gezouten boter 13,00 €
Vanille-ijs

- ❖ Verwenkoffie of –thee 13,50 €

- ❖ « *Champagne gourmand !* » 18,50 €
(Een glas Champagne met 4 minidesserts)

 *Specialiteit van chef Lionel*

Kindermenu

“Chimay” kaaskroket
Jonge spruiten / ardeense ham

of

Butternoot crème
Croutons

+++++

Fish & Chips

of

Gebraden kipfilet / frietjes / compote / vleessap

+++++

Duo van sorbets of ijs

of

Brownies met hazelnoten & vanille ijs

25,00 € voor 3 gangen, exclusief drankjes

18,00 € voor 2 gangen, exclusief drankjes

Dit menu is bedoeld voor kinderen onder de 12 jaar

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.