

Driegangenmenu

Witte aspergecrème

Rivierkreeftjes met wilde knoflook

Krokantje met cashewnoten

of

Kwartelfilet geglazuurd met honing en sesam

Erwtenmousseline

Cromesquis met gevogelte, spek en sjalot

Braadvocht met oosterse kruiden

+++++

Gebakken makreel met amandelen en gerookt zout

Barbecue prei

“Charlotte” aardappelpuree met kruiden en citrusvruchten

Gereduceerde fumet met Kaffir-citroen

of

Gebraden lam

Gegrilde witte asperges met kruiden & paprika

Risottokrokot met broccolini & Parmezaanse kaas

Braadvocht met rozemarijn

+++++

Pavlova van aardbeien, limoen en basilicum

Aardbeienijs

of

Samenspel met grapefruit en kokosnoot

Yoghurtcrème, citroen en gember chiboust

€ 37,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)

€ 50,00 met aangepaste wijnen

€ 47,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 68,00 met aangepaste wijnen

€ 60,00 in 4 gangen zonder dranken

€ 87,00 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


- ❖ Witte aspergecrème 17,50 €
Rivierkreeftjes met wilde knoflook
Krokantje met cashewnoten

- ❖ Kwartelfilet geglazuurd met honing en sesam 19,00 €
Erwtenmousseline
Cromesquis met gevogelte, spek en sjalot
Braadvocht met oosterse kruiden

- ❖ Rundstartaar 'BBB' met blokjes foie gras 20,00 €
Vinaigrette met truffelschilfers
(+ 5,00 € als hoofdgerecht met frieten)

- ❖ Foie gras van eend in een sesamkorst 26,00 € 
Gemarineerd in Porto en Cognac
Mangochutney / brioche

- ❖ Pinsa vegetarisch 16,00 €
Broccolini / pesto / rucola / nootjes

 *Specialiteit van chef Lionel*

Vegetarisch gerecht

Ravioli met spinazie / ricotta / pijnboompitten / butternutblokjes 22,00 €
Sjalottencrème met waterkers

Vissen

❖ Gebakken makreel met amandelen en gerookt zout 26,00 €
Barbecue prei
"Charlotte" aardappelpuree met kruiden en citrusvruchten
Gereduceerde fumet met Kaffir-citroen

❖ Halve tong / hele tong, geroosterde 23,00 € / 33,00 €
Knolselderijwortel / paddenstoel / hazelnoot
Appel kurken
Fumet geëmulgeerd met Champagne

Vlees

❖ Gebraden lam 28,50 €
Gegrilde witte asperges met kruiden & paprika
Risottokroket met broccolini & Parmezaanse kaas
Braadvocht met rozemarijn

❖ Parmentier van gekonfijte eend / zoete aardappel 27,00 €
Braadvocht met knoflook en tijm

❖ Gegrild Angus-rundvlees 36,00 € 
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

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

Nagerechten

- | | |
|--|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 14,00 € |
| ❖ Pavlova van aardbeien, limoen en basilicum
Aardbeienijs | 12,00 € |
| ❖ Samenspel met grapefruit en kokosnoot
Yoghurtcrème, citroen en gember chiboust | 12,00 € |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem
Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs | 12,00 €  |
| ❖ Schwarzwalders kersentaart 2.0 | 13,00 € |
| ❖ Verwenkoffie of -thee | 13,50 € |
| ❖ « <i>Champagne gourmand !</i> »
(Een glas Champagne met 4 minidesserts) | 18,50 € |

 *Specialiteit van chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

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

Kindermenu

“Chimay” kaaskroket
Jonge spruiten / ardeense ham

of

Tomaat mozzarella
Pesto & grissini's

+++++

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.