

Driegangenmenu

Koolvis ceviche

Limoen / rode ui / koriander / maïs / kokosmelk
Knoflookbrood & korianderpesto

of

“Runderhart” koude tomatensoep

Ciabattina / warme burrata met pesto / Bresaola
Balsamico kaviaar

+++++

Gebakken ombervis

Bloemkoolcrème & geroosterde stukjes in chorizo-olie
Chorizo en zeewierkroket
Wortelsap in Escabeche-stijl

of

Gebraden eendenborst

Carpaccio van Charentaismeloen
Wortelmousseline / groentewok
Braadvocht met oosterse kruiden

+++++

Samenspel van kersen en frambozen

Lichte hibiscuscrème
Frambozencrumble / sorbet van rode vruchten

of

Gepocheerde perzik / honingcrème

Perzik & verbena compote
Hazelnoot crumble

€ 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

- ❖ Koolvis ceviche 18,00 €
Limoen / rode ui / koriander / maïs / kokosmelk
Knoflookbrood & korianderpesto

- ❖ “Runderhart” koude tomatensoep 18,00 €
Ciabattina / warme burrata met pesto / Bresaola
Balsamico kaviaar

- ❖ Rundvleestartaar op Thaise wijze 19,00 €
Knapperige Aziatische salade
(+ 5,00 € als hoofdgerecht met frieten)

- ❖ Carpaccio van huisbereide “gravlax” kabeljauw 18,50 €
Curryvinaigrette / granny appel / koolrabi / radijs
Augurk gel / krokantje met pinda’s

- ❖ Millefeuille van groene asperges 19,00 € 
Tomatencompote / basilicum / olijfolie / balsamico
Espuma burrata

Vegetarisch gerecht

- ❖ Risotto van Fregola Sarda "Primavera" 22,00 €
Erwten / asperges / bloemkool / sperziebonen
Emulsie van gekonfijte tomaten

Vissen

- ❖ Gebakken ombervis 28,00 €
Bloemkoolcrème & geroosterde stukjes in chorizo-olie
Chorizo en zeewierkroket
Wortelsap in Escabeche-stijl
- ❖ Halve tong / hele tong, geroosterde 24,00 € / 34,00 €
Salpicon van courgette en champignons
Appel kurken
Fumet geëmulgeerd met citrus

Vlees

- ❖ Gebraden eendenborst 27,00 €
Carpaccio van Charentaismeloen
Wortelmousseline / groentewok
Braadvocht met oosterse kruiden
- ❖ Medaillon van geroosterd varkensvlees 26,00 €
Risotto van asperges
Grana Padano-emulsie / rode wijnsaus
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 36,00 €
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

Nagerechten

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

- ❖ Samenspel van kersen en frambozen 12,00 €
Lichte hibiscuscrème
Frambozencrumble / sorbet van rode vruchten

- ❖ Gepocheerde perzik / honingcrème 12,00 €
Perzik & verbena compote
Hazeloot crumble

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

- ❖ Cheesecake met witte chocolade en limoen 13,00 €
Bretonse koekjes / bosbes in verschillende texturen

- ❖ 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

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.