

Driegangenmenu

Zalm tataki

Wasabi mayonaise / avocado tempura
Aziatische salade

of

Carpaccio van Antwerpse filet

Mimolette / champignon / hazelnoot / mosterdscheuten

+++++

Gebakken makreel

Artisjokmousseline / krieltjes & gegrilde courgette
Emulsie van gekonfijte tomaten

of

Gegrild kalfsvlees

Mousseline van gele wortel/oesterzwam met peterselie
Polenta-friet

Braadvocht met Madeira

+++++

Macaron met vanillecrème / Grand Marnier

Mirabelle pruimencompote/amandelmelkijs

of

Krokantje met Pecannoten

Crème met melkchocolade & passievrucht
Rocher-ijs en praliné

€ 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

- | | |
|--|---|
| ❖ Zalm tataki
Wasabi mayonaise / avocado tempura
Aziatische salade | 19,00 € |
| ❖ Carpaccio van Antwerpse filet
Mimolette / champignon / hazelnoot / mosterdscheuten | 18,00 € |
| ❖ Rundvleestartaar op Thaise wijze
Knapperige Aziatische salade
(+ 5,00 € als hoofdgerecht met frieten) | 19,00 € |
| ❖ Carpaccio van huisbereide "gravlax" kabeljauw
Curryvinaigrette / granny appel / koolrabi / radijs
Augurk gel / krokantje met pinda's | 18,50 € |
| ❖ Millefeuille van groene asperges
Tomatencompote / basilicum / olijfolie / balsamico
Espuma burrata | 19,00 €  |

Vegetarisch gerecht

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

Vissen

- ❖ Gebakken makreel 26,00 €
Artisjokmousseline / krieltjes & gegrilde courgette
Emulsie van gekonfijte tomaten
- ❖ Halve tong / hele tong, geroosterde 24,00 € / 34,00 €
Salpicon van courgette en champignons
Appel kurken
Fumet geëmulgeerd met citrus

Vlees

- ❖ Gegrild kalfsvlees 28,50 €
Mousseline van gele wortel/oesterzwam met peterselie
Polenta-friet
Braadvocht met Madeira
- ❖ 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 €

- ❖ Macaron met vanillecrème / Grand Marnier 12,00 €
Mirabelle pruimencompote/amandelmelkijs

- ❖ Krokantje met Pecannoten 12,00 €
Crème met melkchocolade & passievrucht
Rocher-ijs en praliné

- ❖ 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.