

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/amandelmelkijis

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 19,00 €
Wasabi mayonaise / avocado tempura
Aziatische salade


- ❖ Carpaccio van Antwerpse filet 18,00 €
Mimolette / champignon / hazelnoot / mosterdscheuten

- ❖ Foie gras in een hazelnootkruimelkorst 28,00 € 
Gekonfijte kweeper met hibiscusbloem / steranijs / kaneel
Karamel Xante "Peer & Cognac"

- ❖ Carpaccio van huisbereide "gravlax" kabeljauw 20,00 €
Rode biet in verschillende texturen
Zure room met mosterd en walnoten

- ❖ Rundertartaar met foie gras-blokjes en tartuffata 21,00 €
Frietjes
(+ € 5,00 voor een hoofdgerecht met frietjes)

- ❖ Geitenkaas millefeuille met appelgelei & Sirawakpeper 18,00 € 
Aardpeer, salpicon en pompoenolie

 *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

- ❖ Risottokroket met butternut, pastinaak & Comté 23,00 €
Butternutmousseline / gekonfijte vergeten groenten
Hazelnootolie-emulsie

Vissen

- ❖ Gebakken makreel 26,00 €
Artisjokmousseline / krieltjes & gegrilde courgette
Emulsie van gekonfijte tomaten
- ❖ Snoekbaarsfilet & koolzuurkool 28,00 €
Aardappelpuree & bieslook
Witte boter met mosterd

Vlees

- ❖ Gegrild kalfsvlees 28,50 €
Mousseline van gele wortel/oesterzwam met peterselie
Polenta-friet
Braadvocht met Madeira
- ❖ Fazantballottine gevuld met pistachenoten & gedroogde abrikozen 29,00 €
Knolselder mousseline / beboterde groene kool
Braadvocht met cognac en zwarte peper
- ❖ Stoofpotje met 'Grand Veneur'-saus 27,00 €
Herfstgroenten en -vruchten
Amandine appels
- ❖ 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 13,00 €
Crème met melkchocolade & passievrucht
Rocher-ijs en praliné

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

- ❖ Tarte tatin 2.0 12,00 €
Vanille-ijs

- ❖ Verwenkoffie of –thee 13,50 €

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

 *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

Butternut-soep
Hazelnotenemulsie / 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.