

Driegangenmenu

Tartaar van gerookte forel

Koolrabi / Granny-Smith appel / Yuzu mayonaise
Butternut ravioli/forelmousse met walnoten

of

Krokantje

Pastrami / Ricottacrème / gekonfijte ui & cranberry / tarweblad
Braadvocht met sherry en cranberryazijn

+++++

Geroosterde grijze zeebrasemfilet

Knolselderijrisotto / Enoki-peterselie
Emulsie van witte truffelolie

of

Mignons van everzwijn

Bulgur met vergeten groenten / gekonfijte kweepeer
Groene pepersaus

+++++

Crème van donkere en witte chocolade

Peer / cacaostreusel / noten

of

Whisky en vanille baba

Geroosterde clementines
Griekse yoghurtcrème / honing / amandelschilfers
Vanille-ijs met Lambertuswhisky

€ 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

- ❖ Tartaar van gerookte forel 19,00 €
Koolrabi / Granny-Smith appel / Yuzu mayonaise
Butternut ravioli/forelmousse met walnoten

- ❖ Krokantje 19,00 €
Pastrami / Ricottacrème / gekonfijte ui & cranberry / tarweblad
Braadvocht met sherry en cranberryazijn

- ❖ Foie gras in een hazelnootkruidelkorst 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 €
(+ € 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

- ❖ Geroosterde grijze zeebrasemfilet 28,00 €
Knolselderijrisotto / Enoki-peterselie
Emulsie van witte truffelolie
- ❖ Snoekbaarsfilet & koolzuurkool 28,00 €
Aardappelpuree & bieslook
Witte boter met mosterd

Vlees


- ❖ Mignons van everzwijn 29,00 €
Bulgur met vergeten groenten / gekonfijte kweepeer
Groene pepersaus
- ❖ Fazantballottine gevuld met pistachenoten & gedroogde abrikozen 29,00 €
Knolselderimousseline / 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 €

- ❖ Crème van donkere en witte chocolade 12,00 €
Peer / cacaostreusel / noten


- ❖ Whisky en vanille baba 13,00 €
Geroosterde clementines
Griekse yoghurtcrème / honing / amandelschilfers
Vanille-ijs met Lambertuswhisky

- ❖ 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*

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.